



**DIRECȚIA GENERALĂ INVESTIȚII
PUBLICE**

Calea Plevnei nr. 147-149,
Sector 6 București
Tel: 0376 204 319
prim6@primarie6.ro

primarie6.ro

Datele cu caracter personal sunt prelucrate conform
Regulamentului (UE) nr. 679/2016

CAIET DE SARCINI

Pentru atribuirea contractului de achiziție publică de **Servicii de catering în vederea acordării unui suport alimentar – masă caldă, inclusiv desert pentru elevii din cadrul Școlii Gimnaziale nr. 309, în cadrul Programului – pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitare de stat**

1. INTRODUCERE

Prezentul caiet de sarcini oferă informații asupra încheierii unui contract, care va avea ca obiect prestarea de **Servicii de catering în vederea acordării unui suport alimentar – masă caldă, inclusiv desert pentru elevii din cadrul Școlii Gimnaziale nr. 309, în cadrul Programului – pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitare de stat.**

Acest caiet de sarcini a fost întocmit în conformitate cu prevederile legislației în vigoare, face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de fiecare ofertant propunerea tehnică și propunerea financiară.

În cadrul acestei proceduri, **Sectorul 6 al Municipiului București** îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor în cadrul Contractului.

Pentru scopul prezentei secțiuni a Documentației de Atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului.

2. CONTEXTUL REALIZĂRII ACESTEI ACHIZITII

Informatii despre Autoritatea Contractant

SECTORUL 6 AL MUNICIPIULUI BUCURESTI

Calea Plevnei 147 – 149 sector 6, Cod Poștal 060013

Sectorul de activitate: Servicii de administrație publică generală

Activitate principală/atribuția principală: Servicii de administrație publică generală



Sectorul 6 al Municipiului București deține un sistem de management al calității certificat, conform standardului ISO37001:2017, de către organismul de certificare CERTIND.

Scopul achizitiei este prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unei mese calde pentru elevii din învățământul primar

si gimnazial de stat pentru Școala Gimnazială nr. 309 din Sectorul 6.

Conform art. 1 alin. (1) din Ordonanța 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, prevede ca:

" În anul 2023, începând cu data intrării în vigoare a prezentei ordonanțe de urgență, pe perioada desfășurării cursurilor corespunzătoare anului școlar 2023-2024, preșcolarii și elevilor din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, denumite în continuare unități-pilot, li se acordă, zilnic, cu titlu gratuit, un suport alimentar constând într-o masă caldă sau, după caz, într-un pachet alimentar, în cazul în care masa caldă nu poate fi asigurată."

La art. 2 alin. (1) din Hotărârea de Guvern nr. 928/2023 pentru aprobarea Normelor 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, se prevede ca "suportul alimentar constă, după caz, într-o masă caldă sau într-un pachet alimentar pe zi".

Prin adresa primită de la școala sus menționată, reiese că frecventează cursurile acesteia un număr total de 711 elevi.

3. DATE GENERALE

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar – masă caldă pentru elevii Școlii Gimnaziale nr. 309 din București, în locul de desfășurare a cursurilor, după cum urmează:

- A. 389 elevi învățământ primar, din care:
- în containere – 301 elevi;
 - în Școala Ion Dumitriu – 88 elevi (o clasă -20 elevi, o clasă 16 elevi, o clasă 19 elevi, o clasă 18 elevi, o clasă 15 elevi);

Program estimativ de livrare: 09.45 – 10.00

Notă: Livrarea pentru elevii din Școala Ion Dumitriu se va face în cutii termoizolante separate pentru fiecare clasă, exact pe numărul de elevi care se va raporta zilnic, conform Hotărârii de Guvern.

- B. 322 elevi învățământ gimnazial, în containere.

Program estimativ de livrare: 13.45 – 14.00

Se va livra suport alimentar – masă caldă:

- Fel de bază cu garnitură 350 gr din care 150 gr. carne fără os și o chiflă/50 gr sau pâine și salată 100 gr;
- Un desert la alegere

Durata contractului: de la data încheierii, până la sfârșitul anului școlar – iunie 2024, în perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea suportului alimentar – masă caldă pentru elevii care frecventează cursurile (fizic sau online), în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Normele Metodologice de aplicare a prevederilor OUG

nr.77/2023.

3.1. Cantități necesare estimate: (începând cu data de 08.01.2024)

711 elevi * 104 zile

Număr maxim de porții = 73.944

3.2. Valoarea estimată :

Valoarea estimată maximă / porție: 13,76 lei fără TVA

Această valoare estimată a fost calculată luând în considerare intrarea în vigoare de la 01.01.2023 a modificărilor la Codul fiscal, prin care se modifică TVA-ul aferent serviciilor de catering, ținând seama de faptul că valoarea maximă alocată/ beneficiar este de 15 lei cu TVA, conform OUG nr. 77/2023, art. 1 alin.(1).

Oferta nu poate depăși valoarea de 13,76 lei fără TVA/ porție.

Orice ofertă care depășește valoarea maximală de 13,76 / porție va fi respinsă ca inacceptabilă.

Valoarea estimată a prezentei achiziții este de 1.017.469,44 lei fără TVA, respectiv 1.109.041,69 lei cu TVA.

4. CARACTERISTICI TEHNICE MINIMALE

4.1. Considerații generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar-masă caldă prevăzut în cazul elevii prezenți fizic sau online la activitățile didactice. Suportul alimentar-masă caldă nu se acordă în perioada vacanțelor sau sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Școlile, prin reprezentanții lor, vor comunica zilnic prestatorului numărul de porții necesar, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de porții corespunzător numărului de elevi prezenți la cursuri.

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 lunar, în termen de 30 de zile de la emiterea documentului fiscal, la solicitarea prestatorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile-pilot.

Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului-pilot în unitățile de învățământ, de regulă inspectorul teritorial.

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. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri școlare arondate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

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. 1225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de

igienă, 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 de evidență zilnică a livrării mesei calde, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează și se transmite inspectoratului școlar un raport lunar cu privire la derularea programului-pilot, după modelul prevăzut în anexa 4 la HG nr. 928/2023.

La nivelul Municipiului București, coordonarea programului-pilot este asigurată de către inspectoratul școlar, care elaborează, publică pe site-ul propriu și transmite către Ministerul Educației, raportul final privind implementarea programului-pilot.

4.2. 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 că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Ofertele care alocă un procentaj mai mic achiziției materiei prime vor fi considerate neconforme.

4.3. Caracteristici generale

Produsele alimentare vor fi livrate către Școala Gimnazială nr. 309 din București 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-masă caldă are la bază variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică, exemplificate în anexa 3 din Normele Metodologice de aplicare ale OUG nr. 77/2023.

NOTĂ:

În fiecare săptămână se vor prezenta 5 variante de suport alimentar pentru următoarea săptămână 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 desert.

Dacă la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 1 alin (4) din OUG nr. 77/2023 și în conformitate cu prevederile art. 2 alin. (4) din Normele Metodologice de aplicare a prevederilor OUG nr. 77/2023 elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un pachet alimentar/elev.

4.4. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului-pilot va ține evidența cantităților de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de

produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Furnizorul/ Prestatorul autorizat/înregistrat și 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, 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 pentru sediul 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 furnizor.

Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

4.5. 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 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

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. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de prestări servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare școală și 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 păstrarea 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 medii 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 conțină materii prime 100% naturale. Produsele lactate trebuie să fie fabricate din lapte natural cu concentrație de grăsimi de cel puțin 45%.

4.6. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi:

- a) ziua producerii pentru masa caldă;
- b) 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 siguranță a 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.

4.7. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția pachetului alimentar însoțit de desert se va face zilnic la locațiile detaliate în prezentul caiet de sarcini, pe baza comenzii primite în scris în ziua precedentă, până la ora 16:30, din partea unităților de învățământ. Suportul alimentar trebuie să fie livrat și să existe fizic în toate locațiile prezentate, la orele specificate.

Operatorul economic va prezenta graficul de livrare, cu respectarea intervalului orar de livrar, 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 prestator către unitățile de învățământ, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației aplicabile în materie.

Beneficiarul își rezervă dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligația de a anunța prestatorul cu 48 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 elevilor 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.

4.8. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de Urgență a Guvernului privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

În acest sens, contractantul va asigura analiza la laborator pe parcursul derulării contractului, conform legislației în domeniu.

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 produsul în cauză 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 aceasta.

4.9. Distribuția alimentelor

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 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 sau echivalent, 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 elevilor, 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 improprie consumului, periclitării sănătății sau contaminării.

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

4.10. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii 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.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte 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: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- h) declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, fibre, 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	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

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

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

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"(n.n. masa caldă în regim catering);
- 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.

5. NORME MINIME OBLIGATORII CARE TREBUIE RESPECTATE ÎN PREGĂTIREA MESEI PENTRU PREȘCOLARI ȘI ELEVI

- i. 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 preșcolărilor 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 aplicabilă în materie.
- ii. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate.
- iii. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
- iv. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
- v. Se evită asocierea alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite.
- vi. Se evită mâncărurile 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 compot.
- vii. 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.
- viii. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate din crudități și adăugare de legume – frunze în supe și ciorbe.
- ix. Se interzice folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălelor fierte, nesectionate după fierbere.
- x. 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 aplicabile în materie.
- xi. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul-pilot are obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației aplicabile în materie.

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

1. Legume cu piet de pui la grătar;
2. Mâncare de mazăre cu piept de pui;
3. Pilaf cu legume și ficăței de pui;
4. Piure de morcov cu grătar de pui;
5. Piure de cartofi cu piept de curcan;
6. Mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;

7. Ghiveci de legume cu pui;
8. Orez cu legume și pui la tavă;
9. Sufleu de brocoli cu brânză;
10. Cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
11. Tocană de legume cu orez brun;
12. Piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume;
13. Omletă cu legume – ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
14. Sufleu de conopida, brocoli și brânză la cuptor;
15. Dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
16. Ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copii cu vârsta mai mare de 7 ani;
17. Macaroane cu brânză;
18. Cartofi franțuzești la cuptor cu brânză și ou;
19. Quinoa cu legume;
20. Un desert întreg

6. MODIFICAREA CONTRACTULUI

- 6.1.** Pe toată durata derulării contractului, Autoritatea Contractantă își rezervă dreptul să suplimenteze sau să diminueze cantitățile prevăzute inițial, conform prevederilor legale în vigoare, modificările urmând a fi comunicate și prestatorului.
- 6.2.** Orice modificare a contractului se poate face prin act adițional și numai în timpul perioadei de execuție a contractului. Scopul actului adițional trebuie să fie strâns legat de contractul inițial.
- 6.3.** Pe toată durata derulării contractului prestatorul este obligat să presteze numai serviciile declarate în propunerea tehnică.

7. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

Prin propunerea tehnică operatorii economici vor prezenta descrierea detaliată a serviciilor, precum și alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice.

Propunerea tehnică va cuprinde în mod obligatoriu toate cerințele cuprinse în descrierea serviciilor solicitate, pentru care operatorul economic depune oferta.

Se solicită următoarele documente ca anexă la propunerea tehnică:

- Autorizarea/înregistrarea sanitar-veterinară a ofertantului;
- Detaliere procentaj;
- Documente vehicul pentru transportul produselor ce fac obiectul contractului: modalitatea de deținere, certificat de înmatriculare cu ITP valabil la data depunerii ofertelor;
- Autorizarea/înregistrarea sanitar-veterinară a vehiculului;
- Dovada absolvirii unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă pentru personal;
- Grafic de livrare.

8. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

Actul prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu Autoritatea Contractantă îl reprezintă formularul de ofertă.

Prețul total ofertat va fi exprimat în lei, fara TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea și descărcarea la sediile beneficiarului.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei. Nu se acceptă oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în concordanță cu propunerea tehnică.

În cazul unei discrepanțe între prețul unitar și prețul total se va lua în considerare prețul unitar.

Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

Director General

Marius Marin Petrescu

Director General Adjunct

Lucian Constantin Covrig

Director Executiv

Iulian Gheorghe

Șef Serviciu Planificare Investiții

Maria Simona Cîrlogea

Întocmit,

Gabriela Zezeanu

