



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

Nr. 7647/24.11.2022

Se aprobă,
Conducătorul autorității contractante

Primar
Tud



CAIET DE SARCINI

privind achiziția de servicii de catering pentru Programul-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din învățământul preuniversitar de stat din structura Școlii Gimnaziale, Comuna Șușani, județul Vâlcea

DETALIEREA SPECIFICAȚIILOR TEHNICE CERINTE MINIME OBLIGATORII

CAPITOLUL I. - INFORMATII GENERALE

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din Documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering în cadrul: "Programul-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din învățământul preuniversitar de stat" din structura Școlii Gimnaziale, Comuna Șușani, județul Vâlcea

Având în vedere prevederile O.U.G. nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unitati de



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

invatamant preuniversitar de stat din care face parte și **Școala Gimnazială, Comuna Șușani, județul Vâlcea**, coroborat cu prevederile Ordinul Ministerului Educației și Cercetării nr. 5369/2022 privind aprobarea listei unitatilor/subdiviziunilor administrativ -teritoriale ale municipiilor și a unitatilor-pilot in care se implementeaza Programul-pilot de acordare a unui suport alimentar, numarul de beneficiari și sumele alocate pentru finantarea programului în anul scolar 2022-2023 și a prevederilor Hotărârii Consiliului de Administrație al **Școlii Gimnaziale, Comuna Șușani, județul Vâlcea**, nr. 6 din 22.11.2022, privind stabilirea condițiilor de desfășurare a programului pilot în cadrul **Școlii Gimnaziale, Comuna Șușani, județul Vâlcea**, desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează potrivit legislației în vigoare: Legea 98/2016 privind achizițiile publice, HG 395/2016, Legea nr 101/2016, astfel că procedura de atribuire a contractului este Procedura simplificată proprie aprobată prin Revizia nr.1 - POAP01 nr.2645/24.11.2022 și a pragurilor valorice cu valoarea estimată fără TVA mai mică decât pragul prevăzut la art. 7 alin. (1) lit. d), respectiv 3 636 150 lei, pentru contractele de achiziție publică/ acordurile-cadru de servicii care au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în anexa nr. 2.

CAPITOLUL II - CONDIȚII ȘI CERINȚE GENERALE

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

Prestatorul trebuie să asigure zilnic/săptămânal pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru un numar de 194 beneficiari ai sistemului de învățământ din structura **Școlii Gimnaziale, Comuna Șușani, județul Vâlcea**. În cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislația în vigoare respectiv H.G. nr. 1.152 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonantei de urgenta a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuarii Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat, a Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolariilor și școlariilor și a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii și adolescent și a altor reglementări privind sănătatea publică ce fac obiectul serviciilor.



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

Atribuirea contractului se va face cu respectarea cuantumului alocației zilnice de hrană ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering dar nu mai mult de 15 lei cu TVA inclus. Sumele ofertate vor include o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

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

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că 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.

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

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

- 1. Raportat la numărul de beneficiar/zi/an datorită calendarului școlar 2022-2023, acesta are următoarele particularități:**

Caracteristici	Cantități
Preț/porție (lei cu TVA)	15
Număr porții	21782



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

Număr zile activitate didactică	113
Total valoare estimată/zi (lei cu TVA)	2.910,00
Total valoare estimate contract (lei cu TVA)	326.730,00

2. Structurat pe module de învățământ, structura anului școlar 2022-2023, este următoarea:

- Decembrie 2022 - 14 zile;
- Ianuarie 2023 - 16 zile;
- Februarie 2023 - 15 zile;
- Martie 2023 - 23 zile;
- Aprilie 2023 - 12 zile;
- Mai 2023 - 22 zile;
- Iunie 2023 - 11 zile; din care:
 - Clasa a VIII-a - 6 zile;

Total zile de cursuri = 113 zile

3. Structurat pe nivelul de vârstă, situația se prezintă astfel:

- 3 - 6 ani = 42 preșcolari (preșcolari și clasa pregătitoare-clasa 0);
- 7-10 ani = 65 elevi (clasele I-IV);
- 11-14 ani = 87 elevi (clasele V-VIII)

1 elev prezintă declarație restricționare carne de porc – Adventist

1 elev prezintă declarație și adeverință privind intoleranța la lapte și derivate (unt, smântână, cașcaval, brânzeturi).

Total = 194 beneficiari masa caldă.



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

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

Ofertantul are obligația de a livra hrana în intervalul de timp dintre orele: 10:15 - 10:45. Pentru buna desfășurare se va avea în vedere livrarea înainte de ora 10:50 ora la care beneficiarii intră în pauza de masă.

Nota: Beneficiarul își rezerva 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. Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului zilnic, până la orele 08:15; va conține numărul de porții pentru fiecare regim alimentar (normal/dieta medicală), în cazul în care acesta se impune, pe baza Listelor zilnice de prezență a preșcolărilor și elevilor din învățământul preuniversitar de stat din structura Școlii Gimnaziale, Comuna Șușani, județul Vâlcea

În funcție de modificările intervenite în frecvența persoanelor beneficiare ale serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezerva dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții, fără modificarea pretului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Livrările vor putea începe odată cu încheierea contractului conform comunicărilor primite de la beneficiar, conform cu prevederile caietului de sarcini, anexă la contract.

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

Meniurile de tip masă caldă se vor livra conform cerințelor prevăzute în anexele la Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți și al prevederilor cuprinse în H.G. nr. 1.152 pentru aprobarea Normelor 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 și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul de specialitate din cadrul direcțiilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. Nu se 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



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

prescolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de 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 înabusează cu apă.
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.
7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate din crudități și adăugarea de legume-frunze în supe și ciorbe.
9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frisca, 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 sanitare-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.

NOTA:

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



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

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 dulce 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. un fruct intreg.

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

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



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

CAPITOLUL III - CERINTE PRIVIND PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING

3.1. Motive de excludere:

Ofertantii nu trebuie sa se regaseasca in situatiile prevazute la art. 164, 165 si 167 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice cu modificarile si completarile ulterioare;

3.2. Capacitatea de exercitare a activitatii profesionale

Ofertantul trebuie sa prezinte Certificat constatator emis de Oficiul Registrul Comertului de pe langa tribunalul teritorial. Informatiile cuprinse in certificatele constatatoare trebuie sa fie reale/actuale la data prezentarii si sa rezulte ca obiectul contractului are corespondent in codul CAEN din Certificatul constatator.

3.3. Capacitatea tehnica si profesionala

Ofertantul participant trebuie sa respecte particularitatile solicitate de beneficiarul serviciului de catering prevazute in caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu:

Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire, numai în cazuri exceptionale și cu aprobarea prealabilă a beneficiarului, la echivalentul valoric și nutrițional celor înlocuite;

Prestatorul trebuie sa aiba capacitatea de a livra hrana - numărul de porții zilnice/săptămânale la ora solicitată.



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

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

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

3.4. Modul de prezentare a ofertei

3.4.1. Cerinte pentru Propunerea tehnica

1. Se vor propune variante de meniu, care sa respecte toate cerintele prevazute in prezentul caiet de sarcini si in legislatia aplicata;

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

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

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

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);

- anotimpul în care se distribuie meniurile;

- varietate, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară;

- fiecare meniu oferat va cuprinde carne de pește, pui, vită sau porc.

- fiecare meniu va conține la partea de desert de preferat un fruct cu o greutate de minim 100g (mere, pere, caise, etc.)

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

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



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

Se vor avea în vedere în mod special prevederile din Anexa 1 privind alimentele nerecomandate preșcolărilor și școlărilor.

ANEXA Nr. 1

LISTA
alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor

Nr. crt.	Alimente nerecomandate	Limita de la care alimentele devin nerecomandate	Exemple de categorii de alimente care prin conținut sau forma de prezentare pot fi nerecomandate
1.	Alimente cu conținut mare de zaharuri*	Peste 15 g zaharuri/100g produs	- prajituri - bomboane - acadele - alte produse similare
2.	Alimente cu conținut mare de grasimi	Peste 20 g grasimi/100 g produs. din care, cumulativ: - grasimi saturate peste 5 g/100 g produs - acizi grași trans peste 1 g/100 g produs	- hamburgeri - pizza - produse de tip patiserie - cartofi prajiti - alte alimente preparate prin prajire - maioneze, margarina - branza topita, branzeturi tartinabile cu conținut de grasime peste 20% - mezeluri grase - alte produse similare
3.	Alimente cu conținut mare de sare	Peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,6 g sodiu/100 g produs)	- chipsuri - biscuiti sarati - covrigei sarati - sticksuri sarate - snacksuri - alune sarate - seminte sarate - branzeturi sarate



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

			- alte produse similare
4.	Bauturi racoritoare**	-	- orice tip de bauturi racoritoare, cu exceptia apei potabile imbuteliate sau a apei minerale imbuteliate
5.	Alimente cu continut ridicat de calorii pe unitatea de vanzare	Peste 300 kcal pe unitatea de vanzare	- orice tip de aliment care, prin continut, aduce un aport de calorii de peste 300 kcal pe unitate de vanzare
6.	Alimente neambalate***	-	- alimente vrac - sandvisuri neambalate
7.	Alimente neetichetate****	-	- alimente care nu respecta prevederile Hotararii Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificarile si completarile ulterioare

* Fac exceptie fructele si legumele proaspete.

** In incinta scolilor se va vinde numai apa potabila sau minerala imbuteliata, pentru a crea copiilor deprinderea de a o bea.

*** Se excepteaza bananele si citricele.

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

2. Se va face o prezentare a modalitatii de livrare, termenul de livrare de la data primirii comenzii, modul de respectare a legislatiei sanitar-veterinare, modul de organizare si de alocare a resurselor disponibile;



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

3. Se va prezenta modul de efectuare al transportului hranei la locația Liceul teoretic Măciuca;

Masa caldă se distribuie sub forma ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.

4. Declarație pe proprie răspundere referitoare la respectarea obligațiilor privind condițiile de muncă și securitatea muncii ;

5. Declarație pe proprie răspundere referitoare la respectarea obligațiilor privind condițiile de Mediu ;

6. Se vor prezenta măsuri de reducere a riscurilor care pot apărea pe parcursul desfășurării prezentului contract de achiziție publică. Riscurile ce pot apărea, se referă la:

- a) Riscuri de îmbolnavire a participanților la activități (beneficiarii direcți);
- b) Riscul de furnizare de servicii incomplete, neconforme;
- c) Neîncadrarea în termenele impuse de contract;

Oferta financiară va fi exprimată în lei cu TVA, va fi fermă pe toată perioada de derulare a contractului.

Valoarea totală a ofertei nu trebuie să depășească valoarea totală estimată a contractului de achiziție publică, respectiv de **326.730,00 lei cu TVA inclus**.

Având în vedere că în alcătuirea prețului nu se cunosc categoriile de TVA ce compun prețul, această valoare este cu TVA inclus. (TVA-ul pentru alimente, servicii de restaurant, salarii și transport ce fac obiectul alcătuirii prețului, este diferit, proporția acestuia putând avea valori diferite de la caz la caz)

Oferta financiară se compune din prețul unitar oferit de fiecare operator economic x cantitatea maximă aferentă contractului.

Denumire	Cantitate (numar meniuri)	Preț /UM	Valoare fără TVA	TVA (diferențiat)	Valoare cu TVA
0	1	2	3 (1x2)	4 (3x %TVA)	5 (3+4)
Materie primă					
Preparare					



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

Distribuție					
TOTAL					

Având în vedere prevederile art.3 alin.(5) din OUG nr. 105/2022, criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret se aplică pentru acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Ofertantii au obligația să introducă o defalcare a costurilor, per beneficiar, pe următoarele categorii:

- a) materie primă, minim 40%;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.(ambalat+transport)

Ofertele se vor diferenția astfel după următorul criteriu:

Costul cu materia primă de minim 40%/beneficiar

Valoarea ofertei conține toate cheltuielile legate de achiziționare produse, transport, ambalare, livrare, etc.

Oferta financiară se va întocmi conform **formularului - formular de oferta financiară** .

3.4.2. Documente de calificare

Se vor prezenta:

1. Declarație pe propria răspundere privind neincadrarea în art. 164, 165 și 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
2. Declarația pe propria răspundere cu privire la conflictul de interese definit de art. 59 și 60 din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice,
3. Actul constitutiv;
4. Certificat de atestare fiscală eliberat de organul de administrare fiscală al administrației teritoriale de pe raza căreia operatorul economic are sediul social privind plata la bugetul general consolidat - formulare tip emise de organismele competente, din care să reiasă că nu are datorii restante la momentul depunerii acestora;



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

5. Certificate de atestare a plății impozitelor și taxelor locale eliberate de autoritatea publică locală/autoritățile publice locale în circumscripția careia/carora are sediul social, sediile secundare, precum și punctul/punctele de lucru pentru care există obligații de plată și/sau alte active impozabile din care să reiasă că nu are datorii restante la momentul depunerii acestora;

6. Autorizația de funcționare a firmei, emisă de organele competente valabilă la data depunerii ofertei;

7. Certificatul constatator emis de Oficiul Registrului Comerțului, în termen de valabilitate;

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

- a) materie primă, minim 40%;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.(ambalat+transport).

Evaluarea ofertelor:

Factori de evaluare

1 **Factor de evaluare nr.1** - Prețul total al ofertei (cu TVA inclus) - punctaj acordat 80 puncte;

formula de calcul: $P_{(n)}$ se calculează proportional astfel: $P_{(n)} = (\text{Preț minim ofertat} / \text{Preț } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim acordat

2. **Factor de evaluare nr.2** - Conținutul materiei prime din cadrul ofertei - punctaj acordat 20 puncte. Nu se acceptă oferte cu mai puțin de 40% din costul total al ofertei/porție/beneficiar

Formula de calcul: pentru oferte cu un procent de 40% se acordă 0 puncte, pentru oferte cu procent cuprins între 41-50% din costul total ofertat, se acordă 10 puncte, pentru oferte peste 51% din costul total ofertat se acordă 20 puncte.

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



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

Notă:

În cazul ofertelor cu punctaj egal, se va lua în considerare oferta cu cel mai mare punctaj obținut la procentul privind costul cu materiile prime, dacă și în acest caz ne se poate departaja oferta câștigătoare, datorată egalității de costuri, se va solicita depunerea unei noi oferte financiare operatorilor economici aflați în aceeași situație, într-un termen de maxim 24 ore de la comunicare.

Oferta care va fi declarată câștigătoare, trebuie să îndeplinească în totalitate cerințele din documentația de atribuire.

3.5. Cerințe specifice privind alimentele:

Hrana trebuie livrată în cantități și conținut caloric stabilit prin normele de hrană în conformitate cu legislația în vigoare.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către contractant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți, Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar, alte reglementări specifice privind siguranța alimentelor.

Aporturile energetice recomandate pentru un individ sunt definite drept cantitatea de energie necesară pentru menținerea stării de sănătate pentru efectuarea diferitelor activități fizice și pentru a compensa consumul de energie.

Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor

- proteine (carne, branza, lapte, oua și proteine vegetale);
- lipide (grasimi); - glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

se vor respecta următorii parametri definiți în Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți:



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

ANEXA Nr. 2

PRINCIPIILE
care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti

1. Caracteristici în alimentatia copilului

- a) Nevoile nutritionale ale copiilor difera in functie de varsta.
- b) Un copil creste in salturi, ceea ce se reflecta prin nevoi energetice diferite.
- c) Aportul alimentar este adecvat daca asigura o crestere staturala si ponderala normala, evidentiata prin compararea parametrilor cresterii cu curbele standard.

2. Principii in alimentatia copilului

Alimentatia sanatoasa pentru copilul mai mare de 24 de luni implica respectarea unor principii de baza, si anume:

- a) asigurarea unei diversitati alimentare, ceea ce inseamna consumul pe parcursul unei zile de alimente din toate grupele si subgrupele alimentare
- b) asigurarea unei proportionalitati intre grupele si subgrupele alimentare, adica un aport mai mare de fructe, legume, cereale integrale, lapte si produse lactate, comparativ cu alimentele cu un continut crescut de grasimi si adaos de zahar
- c) consumul moderat al unor produse alimentare, adica alegerea unor alimente cu un aport scazut de grasimi saturate (unt, untura, carne grasa) si de zahar adaugat

3. Reguli generale privind alimentatia copiilor in crese, unitati de invatamant sau alte tipuri de colectivitati



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

1. Conducerile creșelor, unităților de învățământ sau ale oricărui alte tipuri de colectivități de copii și tineri vor asigura o alimentație colectivă adaptată vârstei și stării de sănătate, specificului activității și anotimpului.
2. Meniurile vor asigura un aport caloric și nutritiv în conformitate cu recomandările cuprinse în anexele nr. 3 și 4, proporțional cu timpul petrecut de copil în colectivitate.
De exemplu, pentru un program școlar de 6 ore, se recomandă o gustare care să asigure 10% din rația energetică zilnică.
3. În alcatuirea meniului unui copil de peste 2 ani se va utiliza piramidă alimentară, cuprinsă în anexa nr. 5.
 - a) Piramidă alimentară este alcătuită din grupe de alimente cu o repartitie a cantității recomandate a fi consumate sub denumirea de porție nutritivă.
 - b) O porție nutritivă este recomandarea cantitativă a unui aliment exprimată în grame sau folosind ca unitate de măsură ceașca.
 - c) În cadrul piramidei alimentare, numărul de porții nutritive dintr-o anumită grupă se stabilește în funcție de necesarul de calorii al copilului, care la rândul său depinde de vârstă, sex, dezvoltarea corporală și gradul de activitate.
4. Se va evita asocierea alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite (de exemplu, la micul dejun nu se va servi ceai cu pâine cu gem, ci cu preparate din carne sau cu derivate lactate; în schimb, se poate folosi lapte cu pâine cu gem sau cu biscuiți; la masa de prânz nu se vor servi felurile 1 și 2 preponderent cu glucide din cereale, de exemplu, supă cu găluște și friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume).
5. Se vor evita la cină mâncărurile care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile (de exemplu, iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot).
6. Mâncărurile gen tocături sunt acceptate numai dacă sunt prelucrate termic prin fierbere sau la cuptor. Ouăle se recomandă a fi servite ca omleta la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
7. Meniul va fi îmbogățit cu vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate din crudități și adăugarea de legume-frunze în supe și ciorbe.
8. Se interzice folosirea cremelor cu ouă și frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp.



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

NECESARUL ZILNIC DE CALORII							
substante nutritive si elemente minerale pentru copii si adolescenti							
A. Necesarul zilnic de calorii si substante nutritive pentru copii si adolescenti							
	Copii			Adolescenti			
	1-3 ani	4-6 ani	7-10 ani	Băieți		Fete	
				11-14 ani	15-19 ani	11-14 ani	15-19 ani
Calorii (kcal)							
necesar mediu	1300	1800	2400	3100	3500	2600	2800
variatii posibile in functie de caracteristicile grupului	900-1800	1300-2300	1700-3300	2200-3700	3000-3900	1800-3000	2000-3000
Proteine totale							
necesar mediu	44-51g	61-70g	82-94g	106-121g	120-137g	89-101g	96-109g
variatii posibile în 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 cantitatea proteinelor totale	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



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

% din cantitatea	70%	65%	60%	55%	50%	55%	50%
proteinelor totale							
Proteine vegetale							
necesar mediu	13-15 g	21-24 g	33-38 g	54-66 g	60-69 g	40-46 g	48-55 g
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	30%	65%	40%	45%	50%	45%	50%
proteinelor totale							
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	25%	25%	25%	30%	30%	30%	30%



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

totale							
Glucide							
necesar mediu	143- 168 g	220- 240 g	322- 351 g	416- 454 g	470- 521 g	349-380 g	376- 410 g
variatii posibile in functie de nivelul caloric	100- 222 g	174- 309 g	228- 483 g	295- 541 g	402- 571 g	241-439 g	268- 439 g
% din valoarea 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					
	Calcium - mg -	Fosfor - mg -	Magneziu - mg -	Fier - mg -	Zinc - mg -	Iod - µg -
Copii						
0-12 luni	800	400	70	7	4	60
1-3 ani	900	400	100	8	7	60
4-6 ani	900	500	150	9	9	60
7-9 ani	1.100	700	220	10	10	100



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

10-12 ani	1.200	800	270	12	12	120
Balata						
13-15 ani	1.200	1.000	330	13	14	140
16-19 ani	1.300	1.100	360	18	15	150
Pece						
13-15 ani	1.100	800	310	15	14	130
16-19 ani	1.200	1.000	310	18	14	140

ANEXA Nr. 4

ECHIVALENȚELE ALIMENTARE,

necesarul estimativ zilnic al diferitelor grupe de alimente pentru alcatuirea dietei la copii și adolescenți, datele orientative privind valoarea calorică a alimentelor și caracteristicile nutriționale ale grupelor alimentare utilizate pentru alcatuirea meniurilor la copii și adolescenți (cantități comerciale brute)

Art. 1. - Pentru aprecierea cantitatilor de alimente consumate în medie pe zi de un copil, se va realiza un calcul pe baza foilor de alimente scoase din magazin zilnic, pe o perioadă de 10 zile lucrătoare (în două săptămâni consecutive) în lunile februarie, mai și octombrie. Cantitățile din grupele de alimente cumulate pe cele 10 zile se vor împarti la numărul total de consumatori



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

din cele 10 zile, obținându-se ratia medie pe copil, care se va compara cu ratiile recomandate din tabelul nr. 7 "Necesarul estimativ zilnic al diferitelor grupe de alimente pentru alcătuirea dietei la copii și adolescenți".

Art. 2. - Conținutul alimentelor în calorii și în anumite substanțe nutritive (proteine, lipide și glucide) se va stabili prin calcul, folosindu-se tabele de compoziția alimentelor, rezultatele obținute comparându-se cu necesarul zilnic consumat în anexa nr. 3 "Necesarul zilnic de calorii, substanțe nutritive și elemente minerale pentru copii și adolescenți".

Art. 3. - Se permite depășirea ratiiilor recomandate cu până la 20% la lapte și produse lactate, carne și preparate din carne, peste, legume și fructe. La copiii anteprescolari și prescolari nu se recomandă untura, caș grasime animală, ci numai untul sau smântana.

Art. 4. - În creșele cu orar de zi și în grădinițele cu orar prelungit ratiile realizate trebuie să reprezinte 75-80% din ratiile recomandate în tabelul nr. 1 "Necesarul estimativ zilnic al diferitelor grupe de alimente pentru alcătuirea dietei la copii și adolescenți".

Art. 5. - Pentru calcularea meniurilor se vor folosi următoarele echivalente alimentare:

- a) 100 ml lapte concentrat (condensat) = 250 ml lapte proaspăt;
- b) 100 g lapte praf integral = 800 ml lapte proaspăt;
- c) 100 g cascaval = 700 ml lapte proaspăt;
- d) 100 g branza telemea de vacă = 550 ml lapte proaspăt;
- e) 100 g branza telemea de oi = 450 ml lapte proaspăt;
- f) 100 g branza proaspătă de vacă = 400 ml lapte proaspăt;
- g) 100 g caș = la fel ca la branza telemea;
- h) 100 g mezeluri = 125 g carne;
- i) 100 g specialități din carne (sunca de Praga, mușchi țigă, mușchi țigănesc, căea, pastrama etc.) = 135 g carne;
- j) 100 g smântana = 40 g unt;
- k) 100 g pâine neagră = 71 g făină;
- l) 100 g pâine semialbă (intermediară) = 73 g făină;
- m) 100 g pâine albă = 76 g făină;
- n) 100 g paste făinoase (inclusiv biscuiți fără cremă) = 100 g făină;
- o) 100 g mălai, orez, gris = 100 g făină;
- p) 100 g compot = 15 g zahăr;
- q) 100 g dulceața = 70 g zahăr;
- r) 100 g gem, pălincă, marmeladă = 40 g zahăr;
- s) 100 g nectar de fructe = 30 g zahăr;
- t) 100 g sirop de fructe concentrat = 60 g zahăr;
- u) 100 g bomboane = 90 g zahăr;
- v) 100 g miere = 80 g zahăr;
- w) 100 g ciocolată = 50 g zahăr și 30 g grăsime vegetală;



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

- x) 100 g bulion sau pasta de rosii = 600 g partajele rosii (tomate);
y) 100 g suc de rosii = 135 g tomate;
z) 100 g varza acra = 130 g varza cruda;
aa) 100 g mararuri = 125 g legume crude;
bb) 100 g fructe deshidratate, afumate, uscate = 400 g fructe crude;
cc) 100 g morcovii deshidratați = 1.700 g morcovii cruzi;
dd) 100 g conserve de legume = 100 g legume crude.

Tabelul nr. 1

Necesarul estimativ zilnic al diferitelor grupe de alimente
pentru alcatuirea dietei la copii si adolescenti

Grupa de alimente (g)	Copii			Adolescenti			
	1-3 ani	4-6 ani	7-10 ani	Baieti		Fete	
				11-14 ani	15-19 ani	11-14 ani	15-19 ani
	1	2	3	4	5	6	7
Lapte si produse lactate (in echivalent lapte)	700	700	800	750	700	700	700
Carne si preparate din carne (in echivalent carne)	60	85	110	190	230	170	190
Peste si preparate din peste (in echivalent peste)	0	15	25	35	35	30	30
Oua (g)	30	35	40	50	50	50	50
Grasimi							
- total	25	32	40	50	55	35	40
- animale	15	20	25	30	30	20	20



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

- vegetale	10	12	15	20	25	15	20
Produse cerealiere (in echivalent faina)	90	160	230	380	460	330	360
Cartofi	110	150	180	200	230	180	200
Alte legume	210	220	230	350	380	290	310
Leguminoase uscate	0	5	5	10	15	7	7
Fructe	100	130	150	180	200	180	180
Zahar si produse zaharoase	35	45	50	70	80	55	55

Tabelul nr. 2

Valoarea calorica a alimentelor

Valoare calorica	kcal/100 g	Alimente
Minima	Sub 5	Apa, apa minerala, ceai neindulcit, supe clare
Scazuta	5-60	Fructe: mere, capsuni, caise, piersici, prune, cirese, visine, pepene, portocale, mandarine, grepfrut, mango, ananas Legume: fasole verde, varza, conopida, morcovi, patrunjel, castraveti, usturoi, ceapa, salata, ciuperci, spanac, sparanghel, broccoli Lapte degresat, branza proaspata de vaca
Moderata	60-120	Fructe: pere, struguri, banane, fructe uscate, fructe glasate Legume: porumb, mazare, soia, fasole boabe, cartofi fierti/copti Carne slaba, pui Ou, branza telemea, peste Cereale simple, paine Lapte integral, iaurt integral, iaurt cu fructe cu continut redus de grasime Crescuta 120-300 Inghetata, iaurt gras, smantana, cascaval, branza topita, carne grasa, salam, carnati, paste cu sos, biscuiti, prajituri, cereale imbogatite, musli, sosuri



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

Foarte crescuta	Peste 300	Placinta cu carne, cartofi prajiti, pui/peste/carne prajit/prajita, hamburger, pizza, dulciuri (prajituri cu crema, ciocolata, bomboane), margarina, unt, maioneza, alune, seminte
-----------------	-----------	--

Tabelul nr. 3

Caracteristici nutritionale ale grupelor alimentare

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



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

ANEXA Nr. 5

PIRAMIDA ALIMENTARA
pentru nutritia copiilor si adolescentilor, in functie de necesarul
caloric, grupele de alimente si grupa de varsta

A. Piramida alimentara pentru nutritia copiilor si adolescentilor in functie de necesarul caloric

Aliment / / kcal	1.600	1.800	2.000	2.200	2.400	2.600	2.800	3.200
Cereale	150 g	180 g	180 g	210 g	240 g	270 g	300 g	300 g
Legume	2 cesti *	2 ½ cesti	2 ½ cesti	3 cesti	3 cesti	3 ½ cesti	3 ½ cesti	4 cesti
Fructe	1 ½ cesti	1 ½ cesti	2 cesti	2 cesti	2 cesti	2 cesti	2 ½ cesti	2 ½ cesti
Lapte	3 cesti	3 cesti	3 cesti	3 cesti	3 cesti	3 cesti	3 cesti	3 cesti
Carne	150 g	150 g	165 g	180 g	195 g	195 g	210 g	210 g
Varsta (ani)	4-6	4-6	7-10	11-13	11-13	11-13	11-13	14-18

* 1 ceasca = 100 ml.

B. Piramida alimentara pentru nutritia copiilor raportata la aliment si la grupa de varsta

Nota: In cadrul fiecarei grupe de alimente (nivel al piramidei) se vor include in alimentatia zilnica produse cat mai diversificate (de exemplu, la categoria lactate se recomanda consumul cate unei portii de lapte, branza si iaurturi).

Grupa alimentara	Marimea portiei	Numar maxim de portii/zi la 2-6 ani	Numar maxim de portii/zi la 7-10 ani	Numar maxim de portii/zi la 11-13 ani



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

Paine, cereale si paste	- paine = 1 felie - cereale uscate = 1/3 ceasca - cereale fierte, orez sau paste = 1/2 ceasca - cereale fierte pentru micul dejun = 30 g	6	5-6	6-7
Legume	- legume cu frunze verzi = 1 ceasca - legume crude taiate = 1/2 ceasca - legume fierte = 1/2 ceasca - 1 cartof mediu fiert - suc de legume = 1/2 ceasca	3	4-5	5-6
Fructe	- mar, banana, portocala = 1 fruct mediu - fructe crude taiate in bucati = 1/2 ceasca - suc de fructe neindulcit = 1/2 ceasca - fructe uscate = 1/2 ceasca	2-4	3	3-4
Lactate	- lapte degresat sau partial degresat = 1 ceasca - iaurt partial degresat = 1 ceasca - iaurt cu fructe cu continut scazut in grasimi = 1 ceasca - cascaval = 30 g - branza de vaci partial degresata = 1/2 ceasca	3	3	3
Carne*, pui, peste, fasole uscata, mazare, oua	- carne slaba fiarta/la gratar, pui sau peste = 90 g - 1 ou	1	2	2-3
Dulciuri Produse cu continut ridicat de grasimi	- inghetata = 1/2 ceasca - budinca = 1/2 ceasca - 1 croissant mic = 1 portie ciocolata = 15 g - branza topita = 35 g - mezeluri = 50 g - cartofi prajiti = 10 felii - unt, margarina = 20 g	1, ocazional	1, ocazional	1, ocazional

* Carnea roșie se consumă ocazional.



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

Mancarurile nu vor contine substante conservante si coloranti artificiali si in elaborarea lor se va evita pe cat posibil folosirea oricaror factori alergogeni. Ofertantul trebuie sa asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, insotite obligatoriu de certificate de calitate si sanitar veterinar. Ofertantul trebuie sa asigure conditiile igienico-sanitare prevazute de actele normative in vigoare privind depozitarea si pastrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distributia si servirea hranei.

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

Locația de servire a hranei va fi asigurată de către **Școala Gimnazială, Comuna Șușani, județul Vâlcea.**

La întocmirea "Planului de meniu" trebuie să se țină cont de următorii factori:

- Realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază;
- Afecțiunile, bolile și indicațiile medicale, după caz;
- Anotimpul în care se aplică meniurile;
- Preferințele beneficiarului pentru anumite feluri de mâncare;
- Planurile de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni, să

nu se repete felurile de mâncare în cadrul aceluiași grup de beneficiari;

- Mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- Să fie variată, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia aleasă;

3.6. Cerinte privind transportul

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

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



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

De asemenea se vor respecta urmatoarele:

Hrana va fi impachetata, manipulata, si transportata astfel incat sa fie protejata impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele impropriei consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare.

In particular, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate astfel incat sa se minimalizeze riscul contaminarii.

Mijloacele de transport si containerele de transport (dulapuri calde/frigorifice), trebuie mentinute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.

3.7. Cerinte privind igiena personalului:

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

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

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

CAPITOLUL IV - ALTE CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA

Ofertantul trebuie sa-si asume intreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare si distribuire a hranei. Totodata, este raspunzator atat de siguranta tuturor



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

operatiunilor si metodelor de prestare utilizate, cat si de calificarea personalului folosit pe toata durata contractului

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

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

CAPITOLUL V – RECEPTIA SERVICIILOR

La efectuarea receptiei:

- Receptia hranei se va realiza zilnic de catre achizitor prin persoanele desemnate de catre acesta.
- Procesul verbal de receptie va avea anexat centralizatorul cu numarul de portii livrate zilnic in care se va preciza meniul din ziua respectiva.
- Prestatorul trebuie sa permita exercitarea controlului efectuat de catre reprezentantii beneficiarului in ceea ce priveste modul de depozitare a alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate in prezenta reprezentantilor prestatorului.

5.1. Conditii de livrare

Livrarea trebuie sa fie insotita de urmatoarele documente:

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



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

CAPITOLUL VI - CONDITII DE FACTURARE SI PLATA

Facturarea serviciilor prestate se va face o data pe luna în baza proceselor verbale de receptie si anexele acestora. Facturile vor reflecta cantitatile receptionate efectiv de autoritatea contractanta confirmate prin procesele verbale de receptie. Plata facturilor se va face în termen de 30 de zile de la data înregistrării la beneficiar.

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

6.1. Conditii minime de calitate

Contractantul va raspunde pentru calitatea serviciilor prestate în conditiile legislatiei în vigoare în România;

6.2. Dispozitii finale

Contractul se reziliaza de drept fara plata unor daune materiale (bănești), în situația în care:

- comisia de receptie constituită la nivelul Liceului teoretic, consemneaza intarzieri nejustificate si repetate a livrarilor. În sensul prezentului Caiet de sarcini, intarzieri acceptabile constituie intarzieri nu mai mari de 15 minute, dar nu mai mult de 1 dată la 30 zile.
 - au loc intreruperi nejustificate ale prestării de servicii de catre contractant;
 - se livreaza produse neconforme;
- Obligativitatea asigurării activitatilor si serviciilor în regim de continuitate**
- Contractantul are obligatia de a presta serviciile contractate în asa fel încat, prin actiunile sale sa nu produca nemulumiri în randul beneficiarilor finali;
 - Contractantul are obligatia de a presta serviciile astfel încat sa deranjeze cât mai puțin activitatea normala în institutiile beneficiarului;
 - Contractantul are obligatia de a lua toate masurile pentru evitarea oricarui fel de accident, epidemie sau alte asemenea;



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

Autoritatea Contractanta nu va fi responsabilă pentru nici un fel de daune interese compensatii platibile prin lege, în privința sau ca urmare a unui accident ori prejudiciu adus oricărei persoane fizice sau juridice;

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

Prestatorul (oferantul castigator) va trata toate documentele, datele și informațiile cu care va intra în contact sau pe care le va accesa, ca având caracter personal și confidențial și se va conforma în consecința tuturor legilor, normelor și reglementărilor în vigoare din România. Excepție vor face documentele din cadrul prezentului dosar de achiziție publică, așa cum este definit de prevederile Legii 98/2016, cu modificările și completările ulterioare.

De asemenea, cu excepția cazului în care este necesar ca Prestatorul (oferantul castigator) să dezvăluie anumite informații în scopul executării contractului sau în cazul în care documentele menționate mai sus au caracter de informație de interes public, Prestatorul (oferantul castigator) nu va publica sau dezvălui nici o informație fără acordul prealabil scris al Autorității Contractante. În caz de dezacord, primează decizia Autorității Contractante.

Oricare dintre documentele și informațiile emise sau acumulate prin executarea acestui contract trebuie să respecte regimul specific proiectelor cu finanțare nerambursabilă în ceea ce privește accesibilitatea, disponibilitatea și păstrarea.

Responsabilități	Nume și prenume	Funcția	Data	Semnătura
Întocmit	Marinescu Gigel	Responsabil achiziții publice		
Avizat	Voican Mircea	Secretar general UAT Comuna Mădulari		



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
U.A.T.
COMUNA
ȘUȘANI



Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Tel. 0250-764234

susani@vl.e-adm.ro

Avizat	Florescu Ionel-Gabriel	CFPP		
--------	------------------------	------	--	--