Aprobat,
ROSAN IOAN
Primar

APROBAT,
PRIMAR,
Rosan Ioan

Aprobat,
ROSAN IOAN
Primar

NTRU SCOLI

Pentru atribuirea contractului de achizitie prin procedura proprie elaborată în temeiul dispozițiilor art. 68 alin. (1) lit. h) și a art. 111 și 112 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice

TITLUL CONTRACTULUI :

Prestari servicii catering respectiv pregătirea, prepararea si livrarea zilnică a masei calde pentru elevii Scolii Gimnaziale Nr. 1 Valcau de Jos in cadrul Programului-pilot.

INFORMATII SI CONDITII GENERALE

Caietul de sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora fiecare ofertant elaboreaza oferta cu cele doua componente ale sale: propunerea tehnica si propunerea financiara.

Procedura de atribuire aplicata este "procedura proprie elaborată în temeiul dispozițiilor art. 68 alin. (1) lit. h) și a art. 111 și 112 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice", cu aplicarea criteriului de atribuire : "cel mai bun raport calitate-preț", in conditiile Legii 98/2016 privind achizitiile publice si ale Hotararii nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare atribuirea contractului de achizitie publica/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizitiile publice.

Initierea procedurii de atribuire se va realiza prin mijloace electronice, respectiv prin transmiterea spre publicare pe site-ul www.primariavalcaudejos.ro a unui anunt, insotit de documentatia de atribuire.

In cadrul procedurii nu s-a prevazut impartirea achizitiei pe loturi.

Obiectul contractului de achizitie publica este constituit de prestarea de servicii de catering pentru scoli, respectiv in cadrul Scolii Gimnaziale Nr. 1 Valcau de Jos, Scolii Gimnaziale Valcau de Sus, Scolii Gimnaziale Preoteasa, Gradinita cu Pogram Normal Valcau de Jos, Gradinita cu Pogram Normal Valcau de Sus, Gradinita cu Pogram Normal Preoteasa, Gradinita cu Pogram Normal Lazuri, Gradinta cu Program Prelungit Valcau de Jos, din Comuna Valcau de Jos.

Achizitia de servicii de catering pentru scoli se include in categoria contractelor de achizitie publica care au ca obiect servicii sociale si alte servicii specifice, prevazute in anexa nr.2 a Legii 98/2016 privind achizitiile publice si va contribui la livrarea de hrana pentru copii in cadrul scolilor mai sus mentionate.

Scopul principal al contractului este acela de acordare de hrana sub forma de pachet alimentar pentru un numar de maxim 393 de elevi zilnic.

Propunerea tehnica trebuie sa indeplineasca cerintele minimale din specificatiile tehnice aferente caietului de sarcini, acestea fiind considerante obligatorii.

Serviciile de catering pentru scoli ofertate trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in descrierea din caietul de sarcini, considerate necesare pentru asigurarea cerintelor tehnice si profesionale asumate prin contract. Cerintele sunt obligatorii pentru toti ofertantii si nu ii absolva pe acestia de responsabilitatea de a realiza si alte sarcini necesare pentru executarea contractului la un standard de calitate corespunzator.

Ofertarea de servicii de catering pentru scoli cu caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevazute in caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului, in termenul art. 137 alin. (1) din Hotararea 395 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica/acordului-cadru din Legea 98/2016 privind achizitiile publice, potrivit caruia *"Comisia de evaluare are obligatia de a respinge ofertele inacceptabile si neconforme"*. In acest sens, orice oferta prezentata va asigura conditiile minimale din prezentul caiet de sarcini, urmand a fi luata in considerare in cazul in care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerintelor minimale.

Este obligatorie intocmirea propunerii tehnice astfel incat, in procesul de evaluare, informatiile din propunerea tehnica sa permita idetificarea facila a corespondentei cu cerintele din Caietul de sarcini.

Propunerea financiara trebuie sa fie corelata cu elementele propunerii tehnice si sa permita indeplinirea contractului de achizitie, la parametrii cantitativi si calitativi solicitati prin caietul de sarcini, in conditiile legal reglementate de legislatia in vigoare.

Pretul inclus in propunerea financiara va fi estimat in lei, fara TVA, cu specificarea TVA separat, fara a depasi valoarea estimata comunicata prin anuntul de participare simplificat. In cazul in care pretul fara TVA, inclus in propunerea financiara, depaseste valoarea estimata, comunicata prin anuntul de participare simplificat, oferta este considerata inacceptabila.

Pe perioada derularii contractului **entitatea contractanta isi rezerva dreptul de a achizitiona serviciile de catering scolar in functie de necesitati, pe baza unei note de comanda emisa de catre beneficiar pana cel tarziu la ora 8.30 a zilei in curs.**

Pentru elaborarea ofertei se vor avea in vedere atat informatiile precizate in prezentul Caiet de sarcini, cat si informatiile precizate in Anexele Caietului de sarcini care sunt parte integranta a cerintelor Caietului de sarcini.

Oferta si documetele care insotesc oferta vor fi semnate potrivit prevederilor legale.

Oferta va avea o perioada de valabilitate corelata cu perioada de parcurgere a procedurii de atribuire, respectiv **120 de zile**.

Ofertantii trebuie sa indeplineasca criteriile de calificare stabilite in documentatia de atribuire. Neindeplinirea criteriilor de calificare in conformitate cu cerintele stabilite de entitatea contractanta **conduce la considerarea ofertei ca inacceptabila.**

Clasamentul ofertelor se stabileste prin ordonarea ofertelor depuse prin aplicarea criteriul de atribuire a contractului. Oferta castigatoare va fi oferta de pe primul loc, respectiv oferta cu punctajul cel mai mare dintre oferte admisibile.

In cazul in care doua sau mai multe oferte sunt situate pe primul loc, *autoritatea contractanta solicita ofertantilor o noua propunere financiara, iar contractul va fi atribuit ofertantului a carui noua propunere financiara are pretul cel mai scazut".*

Este declarata castigatoare oferta care indeplineste conditia pretului cel mai scazut in urma aplicarii criteriului de atribuire "cel mai bun raport calitate-pret**".**

Pretul ofertei este ferm.

Oferta declarata castigatoare conform criteriului de atribuire stabilit trebuie sa indeplineasca toate specificatiile tehnice minime obligatorii, asa cum au fost acestea stabilite in caietul de sarcini.

Operatorii economici pot fi exclusi din procedura de achizitii publice/pot fi urmariti in justitie in temeiul legislatiei nationale in cazuri grave de declaratii false atunci cand au completat DUAE rerefitor la informatiile furnizate privind absenta motivelor de excludere, indeplinirea criteriilor de calificare sau a factorilor de evaluare si/sau nu au fost in masura sa prezinte documentele justificative.

Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificari privind documentatia de atribuire, in termenul stabilit prin anuntul de participare simplificat.

Raspunsurile la solicitarile de clarificari vor fi publicate pe site-ul www.primariavalcaudejos.ro si vor fi transmise cu cel putin 2 zile inainte de termenul stabilit pentru depunerea ofertelor (in acord cu prevederile art.161 alin (2) din Legea 98/2016).

1. ***Denumirea autoritatii/entitatii contractante***: PRIMARIA COMUNEI VALCAU DE JOS

2. ***Persoanele de decizie privind achizitia publica, din cadrul autoritatii/entitatii contractante:Rosan Ioan*** – primar, Brisc Ioan – secretar, Markus Angela – contabil, Bal Gabriel Sorin – administrator public

3. ***Persoane/date de contact***: Sandor Mircea telefon 0260670869, e-mail: contact@primariavalcaudejos.ro

4. ***Adresa sediului social: Valcau de Jos, nr. 235, judetul Salaj.***

5. ***Adresele de livrare a pachetelor alimentare:***

   - Scoala Gimnaizala nr. 1 Valcau de Jos, nr.100, loc. Valcau de Jos
   - Scoala Gimnaziala Valcau de Sus, nr. 139 + Gradinita, Valcau de Sus
   - Scoala Gimnaziala Preoteasa, Preoteasa nr. 70 + Gradinita Preoteasa
   - Gradinita Lazuri, strada Principala Nr. 41.
   - Gradinita Valcau de Jos, Valcău de Jos, nr. 244

6. ***Informatii despre proiectul in baza caruia se realizeaza achizitia:***

Conform Ordonanţei de urgenţă a Guvernului nr.77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii şi elevii din 450 de unităţi de învăţământ preuniversitar de stat. La nivelul scolilor mai sus mentionate, elevii care beneficiaza de masa sub forma de pachet alimentar sau masa caldă sunt in numar de maxim 393 elevi zilnic.

7. ***Procedura de achizitie***: Achizitia de servicii de catering pentru scoli se realizeaza prin procedura simplificatata. Procedura proprie prin mijloace electronice, conform Legii 98/2016 privind achizitiile publice si HG 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica/acordului cadru din Legea 98/2016, conform procedurii proprie pentru bunuri si servicii din Anexa 2 la Legea 98/2016.
8. ***Locatia prestarii serviciilor***:Scolile si gradinitele amintite mai sus.
9. ***Tip contract***: Contract de prestari servicii de catering pentru scoli
10. ***Obiectul contractului de achizitie*** este reprezentat de "achizitia de servicii de catering pentru scoli"- respectiv pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei sub forma de pachete alimentare, pentru un numar de maxim 393 copii care frecventeaza

programul/cursurile unitatii de invatamant Gradinita, Gradinita cu Program prelungit, Scoala Primara, Scoala Gimnaziala.
COD CPV aferent achizitiei: 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli
Prestarea de servicii de catering pentru scoli are ca obiect serviciile sociale si alte servicii specifice, prevazute in anexa nr.2 a Legii 98/2016 privind achizitiile publice.

11. ***Durata contractului/perioada de prestare a serviciilor de catering***:
Durata contractului: cu incepere de la data semnarii contractului de achizitie, pe o perioada de 1 an de zile, cu exceptia vacantelor scolare, a zilelor de weekend si a sarbatorilor legale.
Perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi maxim 165 de zile de scolarizare estimate/persoana/perioada contractuala.

12. ***Numarul de pachete alimentare care vor face obiectul contractului:*** 1 (un pachet alimentar/zi/persoana;
Autoritatea contractanta are dreptul de a modifica cantitatile de servicii, respectiv numarul pachetelor alimentare, in raport cu numarul beneficiarilor prezenti, fara modificarea tarifului(pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala, in limita fondurilor bugetare alocate.

13. ***Compozitia pachetelor alimentare***
Compozitia pachetelor alimentare zilnice este prevazut in Anexa 1 la prezentul caiet de sarcini intitulata: ***Compozitia meniurilor de hrana***.
Pachetele alimentare vor include 1 (una/o) gustare rece si un fruct sau masa caldă felul 2 conform caietului de sarcini.

14. ***Pachetul alimentar – conditii***
Prestatorul de servicii de catering pentru scoli va realiza pachetele alimentare cu respectarea cerintelor privind compozitia meniurilor de hrana aferente pachetelor alimentare stabilita prin prezentul caiet de sarcini si cu respectarea cerintelor legislative prevazute de:
   - HOTĂRÂRE nr. 928 din 5 octombrie pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanţei de urgenţă a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii şi elevii din 450 de unităţi de învăţământ preuniversitar de stat
   - Legea 123/2008 pentru o alimentare sanatoasa in unitatile de invatamant
   - Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandata prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti;
   - Alte prevederi legislative care corespund unor conditii specifice aferente prestarii de servicii de catering pentru scoli.

Se va tine cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- Lipide (grasimi)
- Glucide (dulciuri, fructe,legume etc.)
- Proteine (carne, branza, lapte, oua,etc.)

De asemenea, la intocmirea pachetelor se va tine cont de faptul ca beneficiarii serviciilor vor fi un numău de 394 copii si ca realizarea unui aport echilibrat al factorilor nutritivi necesita ca alimentele sa fie combinate in proportii care sa asigure nevoile nutritionale ale organismului.

In acest sens, administratorul firmei de catering va stabili meniul (Se vor prezenta minim **10 variante de meniu** care se vor încadra în valoarea pachetului ofertată) tinand cont de informatiile cuprinse in Anexa 2 a prezentului caiet de sarcini-Principii si cerinte ale unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti (care include cerinte legislative din cadrul Ordinului nr, 1563/2008), fara a exclude alte prevederi legislative referitoare la conditiile specifice aferente prestarii de servicii de catering pentru scoli.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranta la lactoza sau alte probleme de natura medicala - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara se prevad în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare scoala si elev.

Toate preparatele vor fi insotite de o declaratie de conformitate intocmita conform legii, prin care prestatorul isi asuma respectarea conditiilor privind pachetele alimentare care vor fi distribuite beneficiarilor.

15. Livrarea/prestarea serviciilor de catering pentru scoli –Conditii si termene de livrare

15.1 Conditiile de livrare:

Pachetele alimentare vor fi livrate in temeiul contractului si numai in baza notelor de comanda zilnice emise de fiecare unitate de invatamant in parte.

In nota de comanda se vor preciza informatii privind: numarul de pachete alimentare, numarul de beneficiari/categorii (numar de copii prescolari, numar de copii primar, numar de copii gimnazial), persoana de contact si alte informatii care vor fi considerate necesare. In situatia in care nu va fi comunicata o nota de comanda, va ramane valabila nota de comanda transmisa anterior.

15.2 Termen de solicitare a comenzii:

Solicitarea comenzii prin nota de comanda se va realiza de catre autoritatea contractanta sau un imputernicit al acesteia (insitutia de invatamant), la inceputul zilei pentru ziua curenta, pana la ora 08:30.

In situatia in care nu va fi comunicata o nota de comanda, va ramane valabila nota de comanda transmisa in ziua anterioara.

Pe perioada derularii contractului, autoritatea contractanta sau un imputernicit al acesteia (insitutia de invatamant) isi rezerva dreptul de a comanda pachete alimentare in functie de

necesitati, astfel incat prestarea serviciilor de catering scolar sa se adapteze cantitativ numarului de copii prezenti la cursuri.

15.3 Termen de livrare/prestare a serviciilor de catering:

Prestarea/livrarea serviciilor de catering se va efectua o singura data in fiecare zi, in intervalul 9:30-10:30, pentru maxim 393 copii, pentru pachet alimentar și masa caldă, conform notelor de comanda, pentru o perioada de scolarizare, stabilite conform caietului de sarcini.

***16.* Transportul si ambalarea hranei:**

Transportul hranei se va face cu **mijloace de trasnport dotate corespunzator, autorizate sanitar-veterinar.**

Mijloacele de transport vor fi mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare.

Prestatorul poarta intreaga responsabilitate pentru transportul in conditii optime a pachetelor alimentare la adresa de livrare specificata in caietul de sarcini cat si de calitatea acestora.

In timpul transportului, prestatorul are **obligatia manipularii si utilizarii de ambalaje corespunzatoare pentru pastrarea în bune condiții a produselor alimentare.**

Documentele care vor insoti livrarea/distribuirea la locul de prestare a serviciilor de catering scolar:

Prestatorul trebuie sa prezinte pentru fiecare livrare/transport a pachetelor alimentare urmatoarele documente:

a) Aviz de expeditie
b) Declaratie de conformitate.
   Toate preparatele vor fi insotite de o declaratie de conformitate intocmita conform legii. Prin declaratia de conformitate se va asuma conformitatea serviciilor de catering scolar cu prevederile legale si adaptarea acestora la categoriile de beneficiari mentionati in nota de comanda adresata prestatorului.

Ambalarea si distribuirea pachetului alimentar se va realiza in ambalaje de unica folosinta astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinata.

Ambalarea si distribuirea pachetului alimentar se va face individual pentru fiecare beneficiar, astfel incat sa se pastreze temperatura optima pentru consum. Recipientele utilizate pentru transportul alimentelor vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice in vigoare.

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European si al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE)
nr. 1.924/2006 si (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European si ale Consiliului si 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 si a

Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE si 2008/5/CE ale Comisiei si a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezinta înscrise prin etichetare urmatoarele elemente obligatorii:

A)Produse preambalate

a)denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu sunca si rosii, sandvici cu unt, cascaval si salata;

b)lista ingredientelor;

c)substante care provoaca alergii sau intolerante: sunt puse în evidenta printr-un set de caracteristici grafice care le diferentiaza de restul ingredientelor;

d)cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: sunca x%; cascaval y%; e)cantitatea neta;

f)data-limita de consum, sub forma: „expira la data de“, cu înscrierea necodificata a zilei, lunii si anului;

g)conditii de depozitare - se mentioneaza inclusiv intervalele de temperatura pentru mentinerea parametrilor de calitate si siguranta ai produselor alimentare;

h)o declaratie nutritionala.

Etichetarea nutritionala trebuie sa contina urmatoarele elemente: valoare energetica, grasimi, acizi grasi saturati, glucide, zaharuri, proteine, sare, în aceasta ordine:

Declaratie nutritionala	100 g
Valoare energetica Kj/kcal	
Grasimi g, din care	
Acizi grasi saturati g	
Glucide g, din care	
Zaharuri g	
Proteine g	
Sare g	

Declaratia nutritionala se prezinta, în functie de spatiul disponibil, sub forma de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spatiul nu permite declaratia este prezentata în format liniar;

i)mentiune privind lotul; în cazul în care data-limita de consum se înscrie sub forma zi, luna, an, nu este necesara înscrierea lotului;

j)elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;

k)denumirea/numele si adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

B)Produse în vrac

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definitiei „produs alimentar preambalat“

a)distribuite de unitatile de alimentatie publica, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoteste produsele: denumirea produsului, substante care provoaca alergii sau intolerante, o

mentiune privind lotul, respectiv data producerii si sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;

Raspunderea si riscurile pentru hrana expediata, pe timpul transportului, apartin prestatorului.

Serviciile de ambalare, transport si distribuire a pachetelor alimentare vor fi incluse in pretul final.

17. Receptia si distribuirea pachetelor alimentare

Receptia pachetelor alimentare aferenta serviciilor de catering pentru scoli se va realiza in fiecare zi de prestare a serviciilor.

Receptia serviciilor, respectiv receptia pachetelor alimentare livrate se va realiza de catre beneficiar (instituitia de invatamant), in momentul livrarii pachetelor, prin **semnarea avizului de expeditie zilnic.**

Procesul verbal lunar de receptie a pachetelor alimentare se va realiza in baza centralizarii avizelor de expeditie aferente serviciilor prestate in luna respectiva. Procesul verbal lunar de receptie a hranei va fi semnat de catre prestator si de catre beneficiar.

Procesul verbal lunar de receptie va avea urmatoarele anexe:

1. **Lista meniurilor propuse pentru fiecare zi de servicii,** intocmita de prestator
2. **Avize de expeditie aferente serviciilor prestate in luna rspectiva,** in care se consemneaza zilnic: varianta de pachet alimentar, numarul pachetelor livrate, semnaturile partilor

Prestatorul va asigura distribuirea pachetelor de alimente la locul de livrare cu personal propriu, avizat medical si echipat corespunzator, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara.

Distribuirea pachetelor alimentare nu se va realiza fara receptionarea prealabila a acesteia de catre persoana imputernicita din partea autoritatii contractante.

Cantitatile constatate lipsa in urma verificarilor efectuate vor fi acoperite in cel mai scurt timp. Daca in urma receptionarii pachetelor se constata ca prestatorul nu isi indeplineste, din culpa sa, obligatiile asumate prin contract, pentru oricare din specificatiile tehnice care se constata abateri, care pot conduce la consecinte grave pentru starea de sanatate a beneficiarilor, personalul desemnat de institutia de invatamant va avea dreptul sa sisteze distribuirea hranei.

Prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu alta/altele corespunzatoare, in termen de maxim 2 (doua) ore de la primirea notificarii

Prestatorul va suporta toate costurile aferente inlocuirii pachetelor alimentare necorespunzatoare, beneficiarul neputand fi considerat responsabil pentru cheltuielile respective.

Plata facturii se va face dupa intocmirea "Procesului verbal lunar de receptie a hranei" semnat de catre prestator si de catre reprezentantul institutiei de invatamant.

18. Cerinte specifice privind alimentele

18.1 Cerinte specifice privind alimentele:

Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate si transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari, care pot face alimentele improprii consumului uman si pot periclita sanatatea umana.

Produsele intermediare si produsele finite trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatate. Pentru asigurarea calitatii alimentelor, se vor permite perioade limitate, in afara temperaturii potrivite, atunci cand este necesar ca alimentele sa se adapteze modalitatilor de preparare, transport, depozitare, prezentare si servire.

Se recomanda ca hrana beneficiarilor sa fie servita la o temperatura optima pentru consum.

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor catre unitatile scolare va fi de:

a)24 de ore de la momentul ambalarii pentru sandviciuri.

Pentru depozitare în scoli se vor folosi spatii special amenajate pentru pastrarea produselor alimentare în conditii de siguranta alimentelor prevazute de legislatia în vigoare, asigurate de catre beneficiar - unitatea de învatamânt.
Produsele alimentare vor fi pastrate pâna la servire în conditiile indicate de producator, cu respectarea prevederilor legale în vigoare

18.2 Ofertantul are obligatia prelevarii de probe, la sediul unitatii, din fiecare mediu conform legislatiei in vigoare. Zilnic, o proba recoltata din fiecare meniu, va fi pastrata in frigider 48 de ore de la data prelevarii in recipiente corespunzatoare, sigilate si etichetate corespunzator, in spatiu frigorific special destinat si adecvat acestui scop. Recoltarea probelor se face doar in recipiente sterilizate prin fierbere si etichetate conform legii.
In situatia nerespectarii de catre personalul propiu a masurilor referitoare la prevenirea si combaterea bolilor transmisibile, cat si a normelor sanitar-veterinare, prestatorul va suporta dupa caz sanctiuni administrative, contravemntionale sau penale.

18.3 Cerinte privind igiena personala

Fiecare persoana/salariat care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine igiena personala si va purta echipament de protectie se de lucru adecvat si curat.
Personalul prestatorului care manipuleaza pachetele alimentare la sediul beneficiarului, va avea control medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat.

18.4 Cerinte privind conditiile de mediu, social si cu privire la relatiile de munca:

Operatorii economici vor respecta reglementarile privind conditiile de mediu, social si relatiile de munca. Toti operatorii economici participanti la procedura vor completa *"Declaratie privind respectarea conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca"*. Informatii detaliate privind reglementarile referitoare la conditiile de munca si protectia muncii pot fi obinute de pe adresa www.mmuncii.ro

19. Informatii privind valoarea estimata, conditii, termene si modalitati de plata

19.1 Valoarea estimata a unui pachet alimentar: **15 lei, cu TVA/pachet**

Tariful (pretul) unitar al pachetului alimentar include serviciile de pregatire, ambalare, etichetare transport si distribuire a pachetelor la locul de implementare.

19.2 Valoarea totala estimata a contractului de achizitie, fara TVA: 972675 **lei cu TVA** . Valoarea estimata a contractului de prestari servicii, fara TVA este calculata astfel: 393 copii beneficiari ai pachetelor alimentare x 15 lei (pretul unui pachet alimetnar cu TVA) x 165 zile estimate de scolarizare/ perioada contractuala = 972675 lei cu TVA

Total = 972675 lei cu TVA

Pretul contractului de servicii ramane ferm pe toata perioada derularii acestuia.

19.3 Conditii si termene de plata:

Plata facturii se va face dupa intocmirea "Procesului verbal lunar de receptie a pachetelor alimetnare" semnat de catre prestator si de catre reprezentantul autoritatii contractante.

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: prin virament, in contul bancar al ofertantului, care va fi indicat in contractul de prestari servicii de catering pentru scoli, 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 a pachetelor alimentare" semnat de catre prestator si de catre reprezentantul institutiei de invatamant, realizat in baza centralizarii avizelor de expeditie, in vederea efectuarii platii.

Pretul ramane ferm pe toata durata contractului.

19.4 Penalitati:

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

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

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

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

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

20. Garantia de buna executie

Garantia de buna executie se constituie in termen de 5zile lucratoare de la data semnarii contractului de achizitie publica. Garantia de buna executie se consituie prin virament bancar sau printr-un instrument de garantare emis de o institutie de credit din Romania sau de o societate de asigurari, in conditiile legii, si devine anexa la contract.

Valoarea garantiei de buna executie prin raportate la complexitatea contractului de achizitie publica care urmeaza a fi executat va fi de 1% din pretul contractului de servicii, fara TVA.

Autoritatea contractanta are dreptul de a emite pretentii asupra garantiei de buna executie, in cazul in care prestatorul nu isi indeplineste din culpa sa obligatiile asumate prin contract, in limita prejudiciului creat. Anterior emiterii unei pretentii asupra garantiei de buna executie autoritatea contractanta are obligatia de a notofica pretentia atat prestatorului, cat si emitentului instrumentului de garantare, precizand obligatiile care nu au fost respectate, precum si modul de calcul al prejudiciului.

In cazul contractului de prestari servicii, autoritatea contractanta are obligatia de a elibera/restitui garantia de buna executie in cel mult 14 zile de la data indeplinirii de catre prestator a obligatiilor asumate prin contractul de achizitie publica, daca nu a ridicat pana la acea data pretentii asupra ei.

21. CONDITII DE PARTICIPARE (CRITERII DE CALIFICARE)

A. SITUATIA PERSONALA A CANDIDATULUI SAU OFERTANTULUI

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

   Se va completa Formularul nr.1 – *"Declaratie privind evitarea conflictului de interese, conform art.59,60 din Legea nr. 98/2016"* – inclus in cadrul documentului "Formulare" – aferent documentatiei de atribuire. Declaratia se va prezenta odata documentele anexate ofertei de catre toti participantii la procedura de atribuire (ofertant, asociat, subcontractant si tertul sustinator, dupa caz)

2. Ofertantul, tertii sustinatori si subcontractantii nu se afla in niciuna din situatiile de excludere mentionate la art. 164, 165 si 167 din Legea nr. 98/2016.

   Se va completa Formularul nr.2 – *Declaratie privind neincadrarea in situatiile de excludere mentionate la art. 164,165 si 167 din Legea nr. 98/2016"* – inclus in cadrul documentului "Formulare" aferent documentatiei de atribuire. Declaratia se va prezenta

odata cu propunerea tehnica de catre toti participantii la procedura de atribuire (ofertant, asociat, subcontractant si tertul sustinator, dupa caz).

In conformitate cu prevederile art.59, 60, 164, 165, 167 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice, autoritatea contractanta are obligatia de a exclude de la procedura orice operator economic aflat in una dintre situatiile de mai sus (conflict de interese, excludere). In cazul depunerii unei oferte in asociere, fiecare membru al asocierii are obligatia de a demonstra indeplinirea cerintelor de mai sus.

Ofertantii straini vor prezenta orice documente edificatoare, eliberate de autoritati competente din tara in care acestia sunt rezidenti.

Documentele se vor depune in email contact@primariavalcaudejos.ro cu semnatura electronica extinsa – copie conforma cu originalul iar in cazul ofertantilor straini, acestea vor fi insotite de traducere autorizata in limba romana.

Documentele justificative, care probeaza indeplinirea conditiilor si urmeaza a fi prezentate la solicitarea autoritatii contractante, doar de catre ofertantul clasat pe locul I, in urma finalizarii evaluarii ofertelor.

Aceste documente sunt:

- **certificat de atestare fiscala eliberat de ANAF** privind plata sumelor datorate bugetului de stat si bugetelor sociale in original sau copie certificata cu mentiunea "conform cu originalul" (certificat care sa ateste lipsa datoriilor restante la momentul depunerii acestora);
- **certificatul fiscal privind plata impozitelor si taxelor la bugetul local** in original sau copie certificata cu mentiunea conform cu originalul (certificat care sa ateste lipsa datoriilor restante la momentul depunerii acestora);
- **dupa caz, documente prin care se demonstreaza faptul ca operatorul economic poate beneficia de derogari** prevazute la art. 166 alin 2, art. 167 alin 2, art. 171 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice.

B. CAPACITATEA DE EXERCITARE A ACTIVITATII PROFESIONALE

1. Ofertantii vor documente din care sa reiasa existenta unei forme de inregistrare a firmei in conditiile legii din tara de rezidenta, sa reiasa ca operatorul economic este legal constituit, ca nu se afla in nici una dintre situatiile de anulare a constituirii, precum si faptul ca are capacitatea profesionala de a realiza activitatile care fac obiectul contractului.

   Ofertantul clasat pe locul I va prezenta Certificat constatator emis de ONRC de pe langa Tribunalul Teritorial in original, copie legalizata sau copie certificata "conform cu originalul" din care sa rezulte adresa actuala si obiectul de activitate al societatii.

   Obiectul contractului trebuie sa aiba corespondent in codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC (principal sau secundar). Informatiile cuprinse in documentul justificativ trebuie sa fie valabile/reale la momentul prezentarii. Ofertantii straini vor prezenta documente echivalente in tara de rezidenta.

C. CAPACITATEA TEHNICA SI PROFESIONALA

Ofertantii (inclusiv asociati/subcontractanti/terti sustinatori) vor prezenta documente din care sa reiasa ca:

Nr. Crt.	Informatii si/sau nivel(uri) minim(e) necesare pentru evaluarea respectarii cerintelor mentionate	Modalitatea de demonstrare a indeplinirii criteriului.
1.	Operatorii economici au capacitatea tehnica si/sau profesionala de a produce si livra un numar zilnic de pachete alimentare, prin nota de comanda, tinandu-se cont de prezenta copiilor la cursuri	Declaratia pe proprie raspundere din care sa reiasa: 1.1 personalul de specialitate de care dispune atat in ceea ce priveste pregatirea, cat si distributia hranei; 1.2 numarul mediu de pachete livrate pe zi – documente financiar contabile din care sa reiasa volumul incasarilor realizate prin prepararea pachetelor **sau** 1.3 in eventualitatea in care ofertantul a prestat in trecut servicii similare /*servicii prestate in cursul unei perioade care acopera cel mult ultimii 3 ani, cu indicarea valorilor, datelor si a beneficiarilor publici sau private)*, acesta poate dovedi capacitatea tehnica si/sau profesionala prin furnizarea de : copii contracte de prestare servicii de catering; copii procese verbale de receptie; copii facturi emise pentru serviciile de catering prestate, insotite de dovada platii, fara a mai fi necesara furnizarea de documente aferente punctului anterior. **Documentele justificative urmeaza sa fie prezentate numai de catre ofertantul clasat pe primul loc dupa aplicarea criteriului de atribuire, conform art. 196, alin 2 din Legea 98/2016.* ***In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.***
2.	Echipamentele cu care prestatorul va	2.1 Declaratie, informatii privind

	furniza serviciile vor fi conform legislatiei in vigoare si normelor igienico-sanitare. Transportul se va face cu mijloace de transport dotate corespunzator si autorizate sanitar-veterinar. Mijloacele de transport vor fi mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare. Fiecare transport va fi insotit de aviz de expeditie. Prestatorul va asigura distribuirea pachetelor alimentare la locul de livrare cu personalul propriu, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara si siguranta alimentelor	utilajele, instalatiile, echipamentele tehnice, mijloacele de transport de care poate dispune operatorul economic pentru asigurarea distribuirii pachetelor alimentare care vor fi livrate, in conditiile solicitate – Documente financiar contabile, alte documente care probeaza detinerea autoturismului sau capacitatea de transport la dispozitia ofertantului. 2.2 Declaratie referitoare la modalitatea de distribuire a hranei la locul de livrare cu respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara. **Documentele justificative urmeaza sa fie prezentate numai de catre ofertantul clasat pe primul loc dupa aplicarea criteriului de atribuire, conform art. 196, alin 2 din Legea 98/2016.* ***In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.***
3.	Detinerea autorizatiei de functionare a firmei, emisa de Primaria sub a carei jurisdictie se afla firma de catering	Autorizatia de functionare a firmei (copie certificata conform cu originalul) **Documentele justificative urmeaza sa fie prezentate numai de catre ofertantul clasat pe primul loc dupa aplicarea criteriului de atribuire, conform art. 196, alin 2 din Legea 98/2016.* ***In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.***
4.	Detinerea autorizatiei sanitar-veterinare emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta Alimentelor-pentru locatia productiei de hrana	Autorizatia sanitar veterinara emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta Alimentelor pentru locatia productiei de hrana (copie certificata conform cu originalul) **Documentele justificative urmeaza sa fie prezentate numai de catre ofertantul clasat pe primul loc dupa aplicarea criteriului de atribuire, conform art. 196, alin 2 din Legea*

		98/2016. ***In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.***
5.	Detinerea autorizatiei sanitar-veterinare emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta Alimentelor-pentru mijlocul de transport cu care va fi transportata hrana/Declaratie privind repectarea conditiilor igienico-sanitare pentru mijlocul de transport al hranei	Autorizatie sanitar veterinara emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta Alimentelor pentru mijlocul de tramnsport al hranei (copie certificata conform cu originalul)/Declaratie pe proprie raspundere privind respectarea conditiilor igienico-sanitare pentru mijlocul de transport al hranei utilizat **Documentele justificative urmeaza sa fie prezentate numai de catre ofertantul clasat pe primul loc dupa aplicarea criteriului de atribuire, conform art. 196, alin 2 din Legea 98/2016.* ***In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.***

In cazul depunerii unei oferte in asociere, se va completa **Formularul 6** – Model acord de asociere-inclus in cadrul documentului "Formulare"-aferent documentatiei de atribuire.

Fiecare membru al asocierii are obligatia de a depune documentele mentionate anterior, in cazul declararii ofertantului ca fiind castigator. Ofertantii straini vor prezenta orice documente edificatoare, eliberate de autoritati competente din tara in care acestia sunt rezidenti.

Documentele se vor depune in pe adresa de email contact@primariavalcaudejos.ro cu semnatura electronica extinsa- copie conforma cu originalul iar in cazul ofertantilor straini, acestea vor fi insotite de traducere autorizata in limba romana sau in original la sediul Primariei comunei Valcau de Jos, nr. 235, judetul Salaj.

22. Prezentarea ofertei

Oferta pentru atribuirea contractului de achizitie include obligatoriu cele doua componente ale sale: propunerea tehnica si propunerea financiara, care vor fi elaborate conform sectiunilor 22.1 "*Prezentarea propunerii tehnice"* si 22.2 "*Prezentarea propunerii financiare"* din prezentul Caiet de sarcini.

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

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

In cazul in care documentele sunt semnate cu semnatura de catre o alta persoana decat

persoana imputernicita, ofertantul va completa o imputernicire conform **Formularului nr.7** – Model imputernicire – inclus in cadrul documentului "*Formulare"* – aferent documentatiei de atribuire.

Perioada de valabilitate a ofertei este de minim 90 zile.
Limba de redactare a ofertei: limba romana.

23. Prezentarea propunerii tehnice

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

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

Propunerea tehnica se va redacta in limba romana, va fi semnata, stampilata de reprezentant legal sau imputernicit si va avea un caracter ferm si obligatoriu din punct de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate stabilita de autoritatea contractanta. Propunerea tehnica, Formular nr.4, va fi insotita de urmatoarele:

- Declaratie de respectare a conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca pentru personalul propriu, datata si semnata de reprezentantul legal/imputernicit. Se va completa **Formular nr.3** – *"Declaratie de respectare a conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca"* – inclus in cadrul documentului "*Formulare"* – aferente documentatiei de atribuire.
- Contract de achizitie si clauze contractuale din documentatia de atribuire. Contractul de achizitie va fi insusit prin semnare si stampilare pe fiecare fila de catre reprezentantul legat/imputernicit, indicand faptul ca ofertantul le-a citit, inteles si acceptat pe deplin.

In cazul in care pe parcursul indeplinirii contractului de achizitii se constata faptul ca anumite elemente ale propunerii tehnice sunt inferioare sau nu corespund cerintelor prevazute de caietul de sarcini, prevaleaza prevederile caietului de sarcini.
Lipsa propunerii tehnice va duce la excluderea operatorului economic din procedura.

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

- Pachetul alimentar zilnic, care ar putea fi oferit beneficiarilor serviciilor de catering, corelat cu sectiunea 13-*Compozitia pachetelor alimentare",* Anexa 1 a Caietului de sarcini – "Compozitia pachetelor alimentare", intocmita conform

prevederilor legale, care sa probeze capacitatea ofertantului de a prepara si livra un pachet diversificat in fiecare zi;

- Capacitatea tehnica si/sau profesionala de a produce zilnic aprox 393 pachete
- Informatii privind mijloacele de transport, dotarile, autorizarea, capacitatea acestora, care sa probeze capacitatea ofertantului de a asigura livrare zilnica de hrana, cu respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara;
- Informatii privind asumarea conditiilor si termenelor de livrare: termen de solicitare a comenzii; termen de livrare; loc de livrare (*prezentate in sectiunea 14 a Caietului de sarcini – Livrarea/prestarea serviciilor de catering pentru scoli);*
- Informatii privind asumarea conditiilor de receptie si distribuire a hranei aferenta serviciilor de catering (*prezentate in sectiunea 16 a caietului de sarcini- Receptia si distribuirea hranei)*
- Informatii privind asumarea cerintelor specifice privind alimentele;
- Alte informatii din care sa reiasa respectarea criteriilor de calificare in acord cu cerintele caietului de sarcini;
- Declaratie de respectare a conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca pentru personalul propriu. Se va completa Formularul 3 – "*Declaratie de respectare a conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca" –* inclus in cadrul documentului "*Formulare"*- aferente documentatiei de atribuire. Prezentarea propunerii tehnice se va realiza in baza cerintelor mentionate in prezentul caiet de sarcini, tinand cont si de recomandarile cuprinse in Formularul 4-"*Formular propunere tehnica"* inclus in cadrul documentului "*Formulare"* – aferente documentatiei de atribuire.

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 su nu au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse. Aceste specificatii vor fi considerate cu mentiune de "echivalent".

Propunerea tehnica va fi transmisa pe adresa de email contact@primariavalcaudejos.ro sau personal la sediul autoritatii contractante din localitatea Valcau de Jos nr. 235 pana la data si ora limita mentionate in anunt.

24. Prezentarea propunerii financiare

Propunerea financiara trebuie sa fie corelata cu elementele propunerii tehnice si respectiv cu cerintele specificate in cadrul sectiunii 23. "*Prezentarea propunerii financiare"* din prezentul Caiet de sarcini.

Propunerea financiara se completeaza conform **Formularului 5** – "*Formular de oferta"* inclus in cadrul documentului "*Formulare"* – aferente documentatiei de atribuire.

Pretul ofertat in cadrul propunerii financiare va include toate cheltuielile legate de prestarea serviciilor.

Nota:

- Propunerea financiara/pretul din propunerea financiara va fi exprimat in lei, fara TVA, cu doua zecimale;
- In cazul in care oferta nu respecta cerintele prevazute in documentatia de atribuire, comisia de evaluare are dreptul de a o respinge;
- Autoritatea/entitatea contractanta va stabili oferta castigatoare be baza criteriului de atribuire stabilit-pretul cel mai scazut-in conditiile in care ofertantul respectiv indeplineste criteriile de calificare solicitate. Evaluarea si atribuirea contractului se fac la nivelul obiectuluiprocedurii de achizitie;
- Propunerea/oferta financiara care caracter ferm si obligatoriu din punctul de vedere al continutului pe toata durata de valabilitate.
- Pretul este ferm si obligatoriu pe toata perioada de derulare a contractului
- Propunerea financiara va include informatii/declaratii privind asumarea consitiilor si termenelor de plata (termen de plata, modalitati de plata, conditii de plata, penalitati – *corelat cu informatiile prezentate in Caietul de sarcini – sectiunea 18 .2, 18.3.*

Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat acesta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica.

Valoarea ofertei, fara TVA, care va face obiectul compararii pretului ofertei, repezinta total valoare oferta fara TVA, comunicata prin anuntul de participare.
In cazul in care pretul fara TVA, inclus in propunerea financiara, depaseste valoarea estimata comunicata prin anuntul de participare, oferta este considerata inacceptabila.
Ofertantul va completa Formularul 5/A – privind *detalierea costurilor pentru achizitia de servicii de catering, respectiv Formularul 5/B – privind defalcarea ponderii categoriilor de cheltuieli per portie*
Propunerea financiara va fi transmisa pe adresa de email contact@primariavalcaudejos.ro sau personal la sediul autoritatii contractante din localitatea Valcau de Jos nr. 235 pana la data si ora limita mentionate in anunt.

Criteriul de atribuire:
Crieriul de atribuire va fi cel mai bun raport calitate-preț.

Masa calda pe zi, în limita unei valori zilnice de 10 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată. Limita valorică prevăzută cuprinde preţul produselor, cheltuielile cu prepararea si cheltuielile de transport si de distribuţie, după caz.

Orice modificare legislative survenită cu privire la actele normative ce au stat la baza caietului de sarcini, conduce la modificarea conformă a contractului și a condițiilor depuse în caietul de sarcini, după caz.

In conformitate cu prevederile OUG 91/2021 modificata si completata prin Lege 306/2021, pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții sunt obligarti să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

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

Cel mai bun raport calitate - pret

DENUMIRE FACTOR EVALUARE, DESCRIERE, PONDERE

1. Pretul ofertei; Componenta financiara
85 % (85 de puncte)
Invers proportional
Algoritm de calcul: *Punctajul se acorda astfel:*
a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respective 85 de puncte; b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: P(n) = (Pret minim ofertat / Pret n) x punctaj maxim alocat.

2. Ponderea pentru materie primă din pretul total/portie; Componenta financiara
15 % (15 puncte)
Direct proportional
Algoritm de calcul: *Algoritm de calcul:*

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 15 puncte.

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/portie, punctajul Pmp(n) se calculeaza astfel: Pmp(n) = (MP n/MP maxim x punctajul maxim alocat,

Unde: Pmp(n) - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

MP n – nivelul n al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

MP maxim – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/portie este de: 40%.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acodra punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie mai mic decat nivelul minim indicat de (40%), oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarata neconforma si respinsa.

Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din pretul total/portie va fi exprimat cu maxim doua zecimale.

Este declarata castigatoare oferta care indeplineste cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, in urma aplicarii criteriului de atribuire "cel mai bun raport calitate -pret".

Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin insumarea punctajelor obtinute pentru fiecare factor de evaluare dupa formula "Ptotal = P + Pmp", exprimat cu maxim doua zecimale.

Se va intocmi, in ordine descrescatoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza caruia se stabileste oferta castigatoare.

In situatia in care doua sau mai multe oferte obtin acelasi punctaj in urma aplicarii algoritmului de calcul, clasamentul se va stabili in ordinea descrescatoare a pretului ofertat, iar oferta castigatoare va fi declarata cea care se claseaza pe pozitia 1 din clasamentului astfel refacut. 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 intermediul adreselor de email furnizate in cadrul ofertei prin prezentarea unei noi propuneri financiare. Noua propunere financiara va fi depusa doar si numai in urma solicitarii entitatii contractante.

Factorii de evaluare ai ofertei, punctajul acestora precum și algoritmul de calcul au fost definiți clar în documentația de atribuire a contractului de achiziție publică si au legatură concretă cu specificul contractului.

1. In cazul in care cursurile sau anul școlar se suspendă, din cauze legate de pandemia de SARS-Cov-2 sau orice alte cauze, furnizarea suportului alimentar se poate suspenda la solicitarea expresa a achizitorului.

2. In situatia in care elevii si preșcolarii beneficiari participă la activități didactice prin intermediul tehnologiei și al internetului si nu prin prezenta fizica la scoala, din cauze legate de pandemia de SARS-Cov-2, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, prestatorul, la solicitarea experesa a achizitiorului, va furniza doar pachete alimentare pentru acesti elevi. Modalitatea concreta de furnizare a pachetului alimentar in aceste cazuri se va stabilii in functie de scenariile de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare la momentul respectiv.

ANEXA 1 – CAIET DE SARCINI

COMPOZITIA PACHETELOR ALIMENTARE

Conform HG 236/2020 Hotarare pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonantei de urgenta a Guvernului nr. 9/2020 privind aprobarea Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 150 de unitati de învatamânt preuniversitar de stat

1. Pachet alimentar:

   - produse de panificatie din faina integrala (pâine feliata sau batoane/chifle) 80 g - maximum 50% din greutatea totala a pachetului,
   - produse din carne si/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totala a pachetului si
   - legume (rosii, castraveti, salata sau alte produse similare) 40 g - maximum 25% din greutatea totala a pachetului.

   La acestea se va adauga un fruct.
   Pentru diversificare in cel putin sapatamanal va fi alt fruct intreg.

Fructele vor fi spalate in prealabil (dupa caz) si ambalate individual in folie de protectie de plastic sau ambalaj de hartie

2. Masă caldă preparată conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii prevăzute în anexa nr. 3 la normele metodologice.

Ofertantii vor tine cont de faptul că beneficiarul va solicita pachet alimentar (sandvici) doar în situații excepționale, majoritatea timpului va fi livrata masa caldă.

Se vor prezenta minim **10 variante de meniu** care se vor încadra în valoarea pachetului ofertată

ANEXA 2 – CAIET DE SARCINI

PRINCIPII SI CERINTE ALE UNEI ALIMENTARI SANATOASE PENTRU COPII SI ADOLESCENTI

ANEXA nr. 2 din Ordin 1563/2008

1. Caracteristici in alimentatia copilului
   a) Nevoile nutriționale ale copiilor diferă în funcție de vârstă.
   b) Un copil crește în salturi, ceea ce se reflectă prin nevoi energetice diferite.
   c) Aportul alimentar este adecvat dacă asigură o creștere staturală și ponderală normală, evidențiată prin compararea parametrilor creșterii cu curbele standard.

2. Principii în alimentația copilului

   Alimentația sănătoasă pentru copilul mai mare de 24 de luni implică respectarea unor principii de bază, și anume:
   a) asigurarea unei diversități alimentare, ceea ce înseamnă consumul pe parcursul unei zile de alimente din toate grupele și subgrupele alimentare
   b) asigurarea unei proporționalități între grupele și subgrupele alimentare, adică un aport mai mare de fructe, legume, cereale integrale, lapte și produse lactate, comparativ cu alimentele cu un conținut crescut de grăsimi și adaos de zahăr
   c) consumul moderat al unor produse alimentare, adică alegerea unor alimente cu un aport scăzut de grăsimi saturate (unt, untură, carne grasă) și de zahăr adăugat

3. Reguli generale privind alimentația copiilor în unități de învățământ sau alte tipuri de colectivități

   3.1. Conducerile unităților de învățământ sau ale oricăror alte tipuri de colectivități de copii și tineri vor asigura o alimentație colectivă adaptată vârstei și stării de sănătate, specificului activității și anotimpului.
   3.2. Meniurile vor asigura un aport caloric și nutritiv în conformitate cu recomandările cuprinse în anexele nr. 3 și 4, proporțional cu timpul petrecut de copil în colectivitate.

   De exemplu, pentru un program școlar de 6 ore, se recomandă o gustare care să asigure 10% din rația energetică zilnică.
   3.3În alcătuirea meniului unui copil de peste 2 ani se va utiliza piramida alimentară, cuprinsă în anexa nr. 5.

   a) Piramida alimentară este alcătuită din grupe de alimente cu o repartiție a cantității recomandate a fi consumate sub denumirea de porție nutritivă.

   b) O porție nutritivă este recomandarea cantitativă a unui aliment exprimată în grame sau folosind ca unitate de măsură ceașca.

c) În cadrul piramidei alimentare, numărul de porții nutritive dintr-o anumită grupă se stabilește în funcție de necesarul de calorii al copilului, care la rândul său depinde de vârstă, sex, dezvoltarea corporală și gradul de activitate.

3.4. Se va evita asocierea alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite (de exemplu, la micul dejun nu se va servi ceai cu pâine cu gem, ci cu preparate din carne sau cu derivate lactate; în schimb, se poate folosi lapte cu pâine cu gem sau cu biscuiți; la masa de prânz nu se vor servi felurile 1 și 2 preponderent cu glucide din cereale, de exemplu, supă cu găluște și friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume).

3.5. Se vor evita la cină mâncărurile care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile (de exemplu, iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot).

3.6. Mâncărurile gen tocături sunt acceptate numai dacă sunt prelucrate termic prin fierbere sau la cuptor. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.

3.7. Meniul va fi îmbogățit cu vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din cruditați și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.

3.8. Se interzice folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp.

4. Alimentația copilului preșcolar trebuie să respecte următoarele reguli:

a) Alimentația trebuie să cuprindă o varietate largă de alimente din grupele de bază: pâine, cereale, orez și paste făinoase, vegetale, fructe, lapte, brânză și iaurt, carne, pui, pește și ouă.
b) Masa trebuie să se servească înainte de a-i fi foarte foame copilului, de a fi obosit sau iritat.
c) Trebuie să se ofere câteva variante de alimente la alegere și cel puțin un aliment favorit.
d) Pentru asigurarea rației zilnice de nutrienți, mesele principale vor fi completate cu gustări formate din cereale cu lapte, sandvișuri, fructe, sucuri de fructe, iaurt simplu sau iaurt cu fructe, brânză cu conținut scăzut de sare și grăsimi.
e) Alimentele din meniu pot să aibă consistență și culori diferite, în vederea stimulării poftei de mâncare.

f) Cantitatea de mâncare trebuie să fie adecvată vârstei copilului; o modalitate practică de stabilire a cantității de mâncare la copilul mic, în lipsa tabelelor și a graficelor, este de a-i servi o lingură din fiecare grup alimentar pentru fiecare an de vârstă al copilului.
g) Masa trebuie să se încheie când copilul s-a săturat, devine neliniștit sau nu manifestă interes.

5. Alimentația copilului școlar trebuie să respecte cu precădere următoarele reguli:

a) să asigure un necesar de calorii și micronutrienți conform vârstei și ritmului de creștere;
b) să asigure un aport corespunzător de proteine/zi, prin consumul de carne, ouă, produse lactate, dar și din surse vegetale incluzând fasolea, lintea, produse din soia,
c) să asigure un aport de fier de 8-15 mg de fier/zi, prin consumul de carne de vacă, pasăre și porc, legumele - inclusiv fasole și alune, cerealele integrale sau fortifiate, vegetale cu frunze verzi;
d) gustarea să fie formată din fructe, lapte și produse lactate cu un conținut scăzut de grăsime;
e) să asigure o hidratare corespunzătoare vârstei.

2.3 LISTA ALIMENTELOR NERECOMANDATE PRESCOLARILOR SI SCOLARILOR

Nr. crt.	Alimente nerecomandate	Limita de la care alimentele devin nerecomandate	Exemple de categorii de alimente care prin continut sau forma de prezentare pot fi nerecomandate
1.	Alimente cu continut mare de zaharuri*	Peste 10 g zaharuri/100g produs	- prajituri - bomboane - acadele - alte produse similare
2.	Alimente cu continut mare de grasimi	Peste 20 g grasimi/100 g produs, din care, cumulativ: - grasimi saturate peste 5 g/100 g produs - acizi grasi 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 continut de grasime peste 20% - mezeluri grase - alte produse similare
3.	Alimente cu continut 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 - 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.

2.3.NECESARUL ESTIMATIV ZILNIC AL DIFERITELOR GRUPE DE ALIMENTE PENTRU ALCATUIREA DIETEI LA COPII SI ADOLESCENTI

(conform Anexei nr.4 –Echivalente alimentare-Tabel 1 la Ordin 1563/2008)

Grupa de alimente	Copii			Adolescenți			
				Băieți		Fete	
(g)	1-3	4-6	7-10	11-14	15-19	11-14	15-19

	ani	ani	ani	ani	ani	ani	ani
	1	2	3	4	5	6	7
Lapte și produse lactate (în echivalent lapte)	700	700	800	750	700	700	700

Carne și preparate din carne (în echivalent carne)	60	85	110	190	230	170	190
Pește și preparate din pește (în echivalent pește)	0	15	25	35	35	30	30
Ouă (g)	30	35	40	50	50	50	50
Grăsimi							
- total	25	32	40	50	55	35	40
- animale	15	20	25	30	30	20	20
- vegetale	10	12	15	20	25	15	20
Produse cerealiere (în echivalent făină)	90	160	230	380	460	330	360
Cartofi	110	150	180	200	230	180	200
Alte legume	210	220	230	350	380	290	310
Leguminoase uscate	0	5	5	10	15	7	7
Fructe	100	130	150	180	200	180	180
Zahăr și produse zaharoase	35	45	50	70	80	55	55

2.4. NECESARUL ZILNIC DE CALORII, SUBSTANTE NUTRITIVE SI ELEMENTE MINERALE PENTRU COPII SI ADOLESCENTI

(conform Anexei nr.3 A din Ordin 1563/2008)

Adolescenți						
Copii			Băieți		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
- variații posibile în funcție de caracteristicile grupului	900-1.800	1.300-2.300	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
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	31-70 g	44-90 g	58-129 g	75-144 g	102-152 g	61-117 g	68-117 g
- % din valoarea calorică	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%
Proteine animale							
- necesar mediu	31-36 g	40-46 g	49-56 g	52-55 g	60-69 g	49-55 g	48-54 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	22-49 g	29-59 g	35-77 g	41-79 g	51-76 g	34-64 g	34-59 g

- % din cantitatea proteinelor totale	70%	65%	60%	55%	50%	55%	50%
Proteine vegetale							
- necesar mediu	13-15 g	21-24 g	33-38 g	54-66 g	60-69 g	40-46 g	48-55 g
- variații posibile în funcție 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
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	34-77 g	42-87 g	46-106 g	71-119 g	81-126 g	49-87 g	54-97 g
- % din valoarea calorică	35-40%	30-35%	25-30%	25-30%	25-30%	25-30%	25-30%
Lipide animale							
- necesar mediu	37-45 g	44-51 g	49-58 g	58-70 g	60-79 g	50-59 g	53-63 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	26-58 g	32-65 g	35-80 g	50-83 g	57-88 g	37-68 g	38-68 g
- % din cantitatea lipidelor totale	75%	75%	75%	70%	70%	70%	70%
Lipide vegetale							
- necesar mediu	12-15 g	14-17 g	16-19 g	25-30 g	28-47 g	20-25 g	22-27 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	8-19 g	10-22 g	11-26 g	21-36 g	24-38 g	11-29 g	16-29 g
- % din cantitatea lipidelor	25%	25%	25%	30%	30%	30%	30%

totale							
Glucide							
- necesar mediu	143-168 g	220-240 g	322-351 g	416-454 g	470-521 g	349-380 g	376-410 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	100-222 g	174-309 g	228-483 g	295-541 g	402-571 g	241-439 g	268-439 g
- % din valoarea calorică	45-53%	50-55%	55-60%	55-60%	55-60%	55-60%	55-60%

2.5 NECESARUL ZILNIC DE ELEMENTE MINERALE PENTRU COPII SI ADOLESCENTI

(conform anexei 3B din Ordin 1563/2008)

Grupa de vârstă	Elemente minerale					
	Calciu - mg -	Fosfor - mg -	Magneziu - mg -	Fier - mg -	Zinc - mg -	Iod - µg -

	Copii						
	0-12 luni	800	400	70	7	4	40
	1-3 ani	900	400	125	8	7	60
	4-6 ani	900	500	180	9	9	80
	7-9 ani	1.100	700	220	10	10	100
	10-12 ani	1.200	800	270	12	12	120
	Băieți						
	13-15 ani	1.200	1.000	330	13	14	140
	16-19 ani	1.300	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

2.5.ECHIVALENTE ALIMENTARE

Art.5 – Ordin 1563/2008

Pentru calcularea meniurilor se vor folosi urmatoarele echivalente alimentare:

a) 100 ml lapte concentrat (condensat) = 250 ml lapte proaspat;

b) 100 g lapte praf integral = 800 ml lapte proaspat;

c) 100 g cascaval = 700 ml lapte proaspat;

d) 100 g branza telemea de vaca = 550 ml lapte proaspat;

e) 100 g branza telemea de oi = 450 ml lapte proaspat;

f) 100 g branza proaspata de vaca = 400 ml lapte proaspat;

g) 100 g cas = la fel ca la branza telemea;

h) 100 g mezeluri = 125 g carne;
i) 100 g specialitati din carne (sunca de Praga, muschi file, muschi tiganesc, ceafa, pastrama etc.) = 135 g carne;
j) 100 g smantana = 40 g unt;
k) 100 g paine neagra = 71 g faina;
l) 100 g paine semialba (intermediara) = 73 g faina;
m) 100 g paine alba = 76 g faina;
n) 100 g paste fainoase (inclusiv biscuiti fara crema) = 100 g faina;
o) 100 g malai, orez, gris = 100 g faina;
p) 100 g compot = 15 g zahar;
q) 100 g dulceata = 70 g zahar;
r) 100 g gem, peltea, marmelada = 40 g zahar;
s) 100 g nectar de fructe = 30 g zahar;
t) 100 g sirop de fructe concentrat = 60 g zahar;
u) 100 g bomboane = 90 g zahar;
v) 100 g miere = 80 g zahar;
w) 100 g ciocolata = 50 g zahar si 30 g grasime vegetala;
x) 100 g bulion sau pasta de rosii = 600 g patlagele rosii (tomate);
y) 100 g suc de rosii = 135 g tomate;
z) 100 g varza acra = 130 g varza cruda;
aa) 100 g muraturi = 125 g legume crude;
bb) 100 g fructe deshidratate, afumate, uscate = 400 g fructe crude;
cc) 100 g morcovi deshidratati =1.700 g morcovi cruzi;
dd) 100 g conserve de legume = 100 g legume crude.

Nota: Informatiile din prezenta anexa sunt extrase din Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti.

Informatiile din prezenta anexa sunt informative si nu exclud respectarea integrala a prevederilor legislative asa cum sunt acestea formulate in Legea 123/27.05.2008, Ordinul nr. 1563/2008, alte prevederi legislative aferente prestarii de servicii de catering pentru scoli.

ANEXA Nr. 3l

Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor 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 gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

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

5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite.

6. Evitarea mâncărurilor 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 gen tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.

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

9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte (nesecționate după fierbere).

10. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

11. Meniurile atât pentru pachetul alimentar cât și pentru masa caldă vor fi întocmite de către ofertanți în colaborare cu un medic nutritionist care va viza meniurile propuse spre livrare. Aceste meniuri trebuie să respecte legislația privind sănătatea populației și să adecvate beneficiarilor (copiilor).

NOTĂ:

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

1. Piure de cartofi cu pulpe de pui
Cartofi 400g, pulpe de pui175g, lapte 20ml, ulei 70g, morcovi 20g ceapa 10g,patrunjel 10g
Varza 40g
Paine 40g
Desert mar

2. Friptura de porc cu garnitura de orez
Orez 70g, ceapa 10g, morcov 20g,ulei 30g, carne 100g, pasta de tomate 10g, patrunjel10g
Paine 40g
Muratura castraveti
Desert Para

3. **Cus –cus cu pulpa de pui** sup la gratar
Pulpa de pui 200g, cus-cus 50g, ulei 20g, ceapa 10g,morcovi 20g,patrunjel 10gr, pasta de tomate 10g, lapte,usturoi10g
Paine 40g
Varza
Desert Citrice

4. **Piure de cartofi cu snitel**
Carne 100g, Cartofi 400g, oua 30g, faina 20g,ulei 70g

Paine 40g
Desert banana

5. **Macaroane cu carne de porc**
macaroane 100g, carne 100g, pasta de tomate 20g, ulei 15g, ceapa 10g
Paine 40g
Desert Para

6. **Tochitura din carne de porc cu orez**
Carne 100g, orez70 g, pasta de tomate 10g,ceapa 10, morcov 20g,ulei 30g
Paine 40g
Salata de varza
Desert citrice

7. **Cartofi copti cu pulpe de pui**
Cartofi 400g, pulpe de pui175g, lapte 20ml, ulei 70g, morcovi 20g ceapa 10g,patrunjel 10g
Muratura castraveti
Paine 40 gr
Desert

8. **Ceafa de porc la gratar cu piure** de cartofi
Cartofi 400g, carne 120g, lapte 20g
Paine 40g
Salata de varza
Desert Citrice

9. Sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume (roșii, castravete, salată);

10. Sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude (gogoșar, varză, morcov);

Compartiment achizitii publice,
SANDOR MIRCEA