ROMANIA
CONSILIUL JUDEŢEAN PRAHOVA
DIRECŢIA GENERALĂ DE ASISTENŢĂ SOCIALĂ ŞI PROTECŢIA COPILULUI
Ploieşti, sos. Vestului, nr. 14 – 16 Tel./Fax. 0244 - 586100, 0244 - 511400
Web: www.copilprahova.ro, e-mail: copil@copilprahova.ro
COMPLEXUL DE SERVICII COMUNITARE"RAZA DE SOARE"BAICOI
STR.REPUBLICII,NR.62,JUDETUL PRAHOVA,TELEFON /FAX:0244/268668

Nr. inreg. IA 8592 / 15.03.2016

CAIET DE SARCINI

privind achiziţionarea serviciilor de catering pentru copiii din cadrul CSC Rază de Soare Băicoi

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din Documentaţia de atribuire şi constituie ansamblul cerinţelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură îşi va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziţii publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering - pregătirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei la sediul Complexului de Servicii Comunitare "Rază de Soare" situat în localitatea Băicoi, Str. Republicii nr. 62, judeţul Prahova.

Organizarea şi desfăşurarea procedurii de achiziţie se efectuează conform prevederilor legale în vigoare: *Art. 16 din Ordonanţa de urgenţă a Guvernului nr. 34/2006 privind atribuirea contractelor de achiziţie publică, a contractelor de concesiune de lucrări publice şi a contractelor de concesiune de servicii, aprobată prin Legea nr. 337/2006, cu modificările şi completările ulterioare;*

GENERALITATI

Pentru intocmirea unui meniu complet si corect, pentru prescolari şi adolescenţi, se vor respecta urmatoarele recomandari:

- evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa de mancare servite. Spre exemplu, la micul dejun nu se va servi ceai cu paine si gem, ci cu preparate din carne sau cu derivate lactate; in schimb, se poate folosi lapte cu paine cu gem sau biscuiti. La masa de pranz nu se vor servi felul 1 si felul 2 preparate preponderent din glucide (cereale) ca, de exemplu, supa de galuste si friptura cu garnitura din paste fainoase, ci din legume; fainoasele vor fi inlocuite cu legume variate ;
- evitarea la cina a mancarurilor care solicita un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a caror combinatie produce efecte digestive nefavorabile (cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot) ;
- nu se vor folosi creme cu ouă, frişcă sau maioneză;
- mancarurile sa nu fie grase, sosurile sa nu contina multa faina sau alte adaosuri de ingrosare, sa nu fie condimentate, sa fie moderat sarate.

Mancarurile scazute (pentru felul II) **constau dintr-un preparat din carne cu garnitură sau dintr-o mâncare scăzută cu carne** (mazăre cu pui, ostropel, gulaş de viţel, varză cu carne, etc). Carnea acceptată este cea de pui (piept, pulpă), vită sau porc (muşchi sau pulpă), peşte fără oase (sub formă de file). Carnea va fi pregatită pe grătar, cu aburi, la cuptor, la rotisor sau pane. Garniturile vor consta în legume preparate în diferite feluri (la grătar, la abur, piure, la cuptor), orez, paste, etc.

Desertul va fi reprezentat de:

- un produs de panificaţie sau patiserie - plăcinte (mere, brânză, dovleac, etc), brioşe, tarte, prăjituri de casă, chec, cozonac, croissante cu umplutură (ciocolată, vanilie, brânză, etc.), gogoşi cu umplutură (brânză, gem de fructe, etc) sau orice alte deserturi echilibrate nutriţional – 150 gr
- un fruct/fructe de sezon (mere, pere, banane, portocale, piersici, caise, etc.) - 150 gr

Pâinea se va prezenta sub forme de chifle, cornuri sau felii. Porţiile de pâine vor fi ambalate individual în folie de protecţie.

Desertul va fi ambalat individual, după caz, în pungi de plastic sau folie de plastic de uz alimentar sau, atunci când consistenţa acestuia o cere, în caserole speciale pentru desert.

Produsele de panificaţie şi patiserie trebuie să aibă inscripţionate data fabricaţiei şi termenul de valabilitate. În condiţiile în care acestea sunt preparate în unitatea ofertantului, acestea trebuie să fie pregătite cu maxim 24 de ore înainte de ora livrării.

Fructele trebuie să fie spălate în prealabil şi ambalate individual (acolo unde este cazul) în folie de protecţie de plastic sau coală de hârtie. Unde nu este cazul, fructele vor fi prezentate într-o lădiţă sau o caserolă mai mare.

Asistenta medicala a beneficiarului (centrului de plasament):

- urmăreşte încadrarea în **ratia alimentara** care este cantitatea de alimente ingerata ce satisface calitativ si cantitativ, nevoile nutritive ale copiilor;
- tine cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt: lipide (grasimi), glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume) si proteine (carne, branza, lapte, oua si proteine vegetale).

Intr-o ratie echilibrata:

1.**Proteinele** trebuie sa reprezinte, cca 15% - ele se recomanda a fi reprezentate mai ales de proteinele plastice de calitatea I, ce provin din: carne, branza, lapte, oua dar si din proteinele vegetale.

2.**Lipidele** trebuie sa reprezinte, 25-30% din valoarea calorica globala din care 2/3 sa aiba origine vegetala.

3.**Glucidele** sunt elementul esential energetic din ratie, acoperind 55-60% din valoarea globala. Nu se recomanda glucide provenind din zahar rafinat, ci din fructe, cereala, legume.

Organismul are nevoie de **elemente minerale, vitamine,** cat si de cca. 2500 ml **apa**/zi, majoritatea venind odata cu alimentele.

Ca sa se realizeze un aport echilibrat al **factorilor nutritivi** trebuie ca alimentele sa fie combinate intr-un anumit mod si in anumite proportii conform nevoilor organismului.

Reprezentantii desemnati de beneficiar si cei ai furnizorului stabilesc meniul săptămânal, tinand cont de factorii enumerati mai sus. Firma de catering **nu are voie sa modifice meniul stabilit**, fara acordul beneficiarului (CSC "Raza de Soare" Baicoi).

Hrana preparată nu va conţine substanţe conservante şi coloranţi artificiali şi în elaborarea ei se va evita pe cât posibil folosirea oricăror factori alergogeni.

PARTICULARITATI ALE MENIURILOR SOLICITATE (MENIU CANTITATI-OPTIUNI)

Mic dejun	➢ Paine feliata = 110g ➢ Unt = 25 g ➢ Ceai de fructe/ plante (250 ml) cu 7% zahar si lamaie sau lapte pasteurizat (250 ml) cu 5% zahar sau lapte pasteurizat cu 5% zahar si cacao la care se adauga alte doua categorii de produse, cum ar fi: ➢ Salam* = 50g, sunca presata Praga pui/porc= 50g, branza telemea = 50g, pateu = 50g, caşcaval = 50g; cremvursti porc/pui (1 bucata) cu mustar dulce (20 gr.), gem** = 20 gr., miere** = 20 gr., crema de ciocolata finetti** = 20 gr., branza topita feliata (20 gr.) = 2 bucati, ou fiert = 1buc., icre = 20 gr., crema de branza = 50 gr. Micul dejun va cuprinde 2- 3 produse din aceasta categorie, care sa insumeze 90 - 100 gr. exclusiv untul si mustarul. ➢ Ardei gras/ardei kapia/castravete/ rosie/masline 30 gr produs curatat * = salamul poate fi salam Victoria, salam Sasesc, salam Banatean, salam de vara, salam Turist ** = ciocolata, gemul si mierea vor fi asociate doar cu lapte

Pachet-gustare scoala/gradinita ambalat individual * *= se acorda doar in timpul cursurilor scolare	- tartina cu unt si salam/ sunca presata/ caşcaval/ branza topita feliata pentru un numar comunicat de copii*** si - napolitane/ plăcintă cu brânză/ plăcintă cu mere/ cozonac/ chec/ rulada/corn cu ciocolata sau cu gem/ prajitura ambalata/ gogosi simple sau umplute /(65/75 gr) pentru un alt numar comunicat de copii*** *** = numarul total de pachete - gustare reprezinta numarul de copii prezenti (unii copii prefera sandvis, altii prefera dulce la pachet)
Pranz	➢ **Felul I** ciorba / supa = 300 ml (carne min. 50 gr., fara os) Ciorbele pot fi : ciorba radautenana, ciorba de burta, ciorba de legume dreasa cu ou si smantana, ciorba taranesca de vacuta, ciorba cu perisoare, ciorba cu carne de porc, ciorba de fasole boabe, ciorba cu afumatura dreasa cu ou si smantana, ciorba cu carne de pui, ciorba de cartofi, ciorba de loboda. Supele pot fi : supa de pui cu galusti, supa de rosii cu fidea, supa de pui cu taietei, supa de vita, supa crema de legume, supa crema de ciuperci. ➢ **Felul II** poate fi (portie minim 300 grame): - mancare scazuta cu carne (din care 75 - 85 gr carne preparata, calculata fara os) - mancare cu sos si carne + garnitura (100-125 gr carne preparata, calculata fara os, garnitura + sos = 175- 200 gr) - mancare traditionala (sarmale in foi de vita, sarmale in foi de varza, tochitura, musaca, varza a la Cluj, drob, ciulama cu piept de pui, fasole batuta, iahnie de fasole, perisoare cu sos, ardei umpluti, dovlecei umpluti) - gratar carne pui sau porc + garnitura (100-125 gr carne preparata, fara os, garnitura min. 175- 200 gr) - carne pui/porc pane + garnitura (100-125 gr carne procesata, fara os, garnitura min. 175- 200 gr.) - rulade de carne/ chiftelute/mici/ carnati + garnitura (100-125 gr carne procesata, garnitura min. 175- 200 gr .) - file de peste pane + garnitura (100-125 gr peste fara oase, garnitura min. 175- 200 gr .) - trunchi macrou la cuptor cu sos + garnitura (100-125 gr peste fara oase, garnitura min. 175- 200 gr .) Garniturile pot fi: pilaf de pui/ vita, pilaf cu legume, cartofi nature, cartofi copti, piure de cartofi (exclus din fulgi de cartofi), sote de legume, sote de ciuperci, spanac, porumb dulce inabusit cu unt, varza calita, cartofi prajiti, cartofi gratinati. - salata de cruditati/muraturi = 100 g Paine feliata = 220 g (la produsele care se preteaza, jumatate din cantitatea de paine poate fi inlocuita cu mamaliguta 100 gr.) ➢ **Felul III** Desert: Prăjitură de casă - 150 g Fructe de sezon -150 g / persoană Inghetata diverse arome 80 gr. (in sezon)
Supliment ora 17	➢ un produs cum ar fi: Napolitane, plăcintă cu brânză, plăcintă cu mere, cozonac, chec, turta dulce, rulada = 150g Iaurt natur sau cu fructe (2,8% grasime)125 ml cu 50g biscuiti Corn cu ciocolata/cu gem, prajitura ambalata (65/75 gr) = 1buc/pers Biscuiţi cu cremă

	Fructe de sezon = 150g sau 1buc/pers Eugenia = 2 buc/ pers Clatite cu diverse umpluturi (branza de vaci, gem, dulceata, ciocolata) = 2 buc/pers Tartină cu telemea, salam sau brânză topită =60/110 g Gogosi simple sau umplute = 150 gr
Cina	➢ **paine** = 110 g ➢ **Felul I** -omletă la cuptor cu brânză sau verdeaţă = 150 g -cartofi franţuzeşti = 250 g -mancare scazuta = 400 g : 360 fără carne şi 40 g carne fără os, variante - spaghete cu carne/ ciuperci/ mezel si diverse sosuri - pizza ➢ **Felul II** - Compot/ lapte batut/ sana/iaurt cu prăjitură sau biscuiţi - un produs pe baza de lapte (ex: orez cu lapte, gris cu lapte, spaghete cu branza de vaci, budinca de gris cu sirop zahar ars, paste cu brânză, ou şi unt la cuptor, paste cu lapte, mămăliguţă cu brânză şi smântână =300g) **Pachetul cu hrana rece** de duminica seara (pe perioada scolii) pentru eleva (un copil) cu regim saptamnal va contine produse (ambalate separat) in valoare de 4 lei/zi, respectiv 20 lei / saptamana : -Napolitane, plăcintă cu brânză, plăcintă cu mere, minicozonac, minichec, turta dulce, rulada = care insumeaza 400 g - Salam crud uscat, sunca presata, branza telemea, pateu, caşcaval, oua fierte, branza topita feliata care insumeaza 500 gr - gratar pui/porc sau/si pane pui / porc 500 gr - iaurturi cu fructe 3 bucati x 125 gr si compoturi 800 gr.

Mentionam ca toate gramajele sunt pentru produsele finite.

Nota:

1. Se face precizarea ca se solicita ca atat alimentele ce compun micul dejun (cu exceptia painii) cat si carnea de la masa de pranz (felul II) sa fie portionate la gramajul prevazut in particularitatile prevăzute de legislaţia sanitară.
2. Pentru beneficiarii care merg in excursii prestatorul va asigura hrana rece conform Notei de comanda transmisa cu cel putin 3 (trei) zile inainte.
3. Daca pe parcursul derularii contractului vor aparea anumite imbolnaviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective.
4. Norma de hrana solicitata pentru serviciile de catering este de 16,00 lei/ zi/beneficiar.

Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranţa alimentelor. În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile OMS 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat şcolarilor şi preşcolarilor. Meniul va fi intocmit cu observarea nevoilor pentru cantităţi satisfăcătoare şi echilibrate din principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt lipidele (grăsimi), glucidele (dulciuri, fructe, cereale, legume) şi proteinele (carne, brânză, lapte, ouă şi proteine vegetale). Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi, trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod şi în anumite proporţii conform nevoilor organismului.

GRAFICUL DE PRESTARE A SERVICIILOR DE CATERING

Prestarea serviciilor de catering se va efectua de 3 (trei) ori pe zi, dupa cum urmeaza:

DENUMIRE SERVICII	TERMEN PRESTĂRI SERVICII
SERVICII DE CATERING	1- micul dejun şi pachetul - gustare (din ziua respectivă) se vor livra : o **de luni pana vineri in timpul scolii, intre orele 6,30 – 6,50 PORTII INDIVIDUALE** o **Sambata / duminica/ vacante/ sarbatori legale intre orele 8,10 – 8,30** PORTII INDIVIDUALE 2. prânzul (din ziua respectivă) si suplimentul (gustarea de la ora 17) se vor livra: o **de luni pana vineri in timpul scolii, intre orele 10,45 – 11,15 PORTII INDIVIDUALE** o **Sambata / duminica/ vacante/ sarbatori legale intre orele 12,30 – 13,00** PORTII INDIVIDUALE 3. cina (din ziua respectivă) o Zilnic intre orele 20,10 – 20,30 PORTII INDIVIDUALE 4. PACHETUL CU HRANA RECE VA FI LIVRAT DUMINICA SEARA IN TIMPUL ANULUI SCOLAR.

Programul de servire a meselor :

Programul de servire al meselor este stabilit pentru unitatea noastră după următorul orar:

- Micul dejun **de luni pana vineri , in timpul scolii - între orele 06, 45 - 07,15;**
  Sambata / duminica/ vacante/ sarbatori legale intre orele 8,30 – 9,00
- Masa de prânz - **de luni pana vineri , in timpul scolii - începand cu ora 11,15 (masa se serveste in functie de programul scolar);**
  Sambata / duminica/ vacante/ sarbatori legale intre orele 13,00 – 14,00
- Gustarea – **intre orele 17,00 -17,15** ;
- Cina - **intre orele 20,30 – 21,00**

Acest program va putea fi modificat şi adaptat, în mod corespunzător, în funcţie de necesităţile şi la cerinţa motivată a beneficiarului.

Programul va fi anunţat în scris la începutul derularii contractului şi el va suferi modificări, ce vor fi aduse la cunostinta cu minim 3 zile inainte de schimbarile ce au aparut in programul de servire a meselor.

Spatiile de servire a mesei vor fi asigurate de către unitatea beneficiară, care sunt in conformitate cu legislatia in vigoare..

Beneficiarul solicită ca mâncarea gătită să se livreze caldă si sa se mentina calda în recipiente profesionale.

•La întocmirea "Planului meniu", trebuie să se ţină cont de următorii factori:
-realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide etc.);
-afecţiunile, bolile şi indicaţiile medicale;
-anotimpul în care se aplică meniurile;
-preferinţele beneficiarilor pentru anumite feluri de mâncare;

-planurile de meniu vor fi întocmite astfel incat pe parcursul unei săptămâni, sa nu se repete felurile de mâncare;

-realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de cei care le consumă;

-mâncarea să fie consistentă şi să dea senzaţia de saţietate;

-să fie variată, atât prin felul produselor, cât şi prin tehnologia culinară.

-preferinţele culinare ale consumatorilor se vor solicita lunar, pe baza unui chestionar;

•Beneficiarul va fi obligat să afişeze meniul zilei respective, dupa ce a fost aprobat, în sala de mese.

CONDITII PRIVIND AMBALAREA, LIVRAREA, RECEPTIA SI TRANSPORTUL

• Dacă vreunul din produsele livrate nu corespunde specificaţiilor tehnice din prezentul Caiet de Sarcini, achizitorul are dreptul să îl respingă, iar Prestatorul are obligaţia, fără a modifica preţul, de a înlocui produsele refuzate şi de a face toate modificările necesare pentru ca pe viitor, produsele să corespundă din punct de vedere calitativ.

Toate produsele vor fi însotite la livrare de:

- certificate sanitar – veterinare
- aviz de insotire a marfurilor.

• **Recepţia hranei** se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de seful complexului. Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de receptie al hranei insotit de declaratia de conformitate, calculul caloriilor si gramajul pe portie. Nu se va distribui hrana fără verificarea prin sondaj a alimentelor prezentate. În cazul constatării unor deficienţe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

• În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecinţe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat va instiinta seful complexului care va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar **prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde plăţi suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării**. Daca deficienţele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanşa procedura de reziliere a contractului cu toate consecinţele ce decurg din acestea.

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

Prestatorului îi revine sarcina de a ambala produsele în cutii speciale pentru transportul hranei, pentru ca acestea să facă faţă, fără limitare, la condiţiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare/caldă la destinaţia finalăsi mentinuta la o temperatura mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana calda.

• Livrarea va fi asigurată de Prestator cu maşinile izoterme autorizate DSV şi nu va majora în niciun caz preţul ofertat (de ex.: condiţii extreme de vreme, drum accidentat, etc.). În vederea conservării temperaturii preparatelor culinare, transportul se va efectua cu maşinile izoterme puse la dispoziţie de Prestator. Autovehiculele cu care se realizeaza transportul **vor prezenta autorizaţii sanitar- veterinare la zi**.

• Mijloacele de transport şi/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie **avizate** de către organele/organismele de specialitate din subordinea Ministerului Sănătăţii. Ele vor fi menţinute curate şi în bune condiţii pentru a proteja alimentele de contaminare şi trebuie, unde este necesar, să fie create condiţii pentru a permite o curăţire adecvată şi/sau dezinfecţie. Mijloacele de transport şi recipientele folosite vor fi supuse dezinfecţiei, conform normelor epidemiologice în vigoare. Mijloacele de transport şi/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să menţină alimentele la o temperatură adecvată şi, unde este cazul, să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

• Recipientele şi/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor. Alimentele voluminoase sub formă lichidă, granulată sau pudră trebuie transportate în recipiente şi/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar. Aceste containere trebuie marcate în clar şi la loc vizibil, astfel încât să nu se poată şterge, într-una sau mai multe

limbi comunitare, care să ateste faptul că ele sunt utilizate la transportul alimentelor sau să fie marcate **"numai pentru alimente"**.

ALTE PREVEDERI

Meniul se va calcula, de regula, pentru un numar de 28 de copii, numar care se poate modifica in functie de evenimentele/activitatile din centru (invoiri in familii, spitalizari, tabere, etc.).

Achizitorul are dreptul de a diminua/suplimenta numărul de porţii în fiecare zi.

Achizitorul are dreptul de a inspecta oricând locaţia unde se prepară şi ambalează produsele ce urmează a fi livrate.

Prestatorul are obligaţia de a preleva probe alimentare, de a le păstra 48 de ore, şi de a prezenta oricând Achizitorului toate autorizaţiile de funcţionare şi transport.

Achizitorul are obligaţia de a preleva si el probe alimentare (portie oferita gratuit de prestator),conform normelor sanitare impuse de legislstia sanitara in vigoare in recipiente din sticla, etichetate, care se păstreaza 48 de ore, şi se prezinta oricând eventualilor inspectori / controlori.

De asemenea hrana va fi verificata obligatoriu (CANTITATIV SI ORGANOLEPTIC), de catre personalul responsabil de servirea hranei prezent la receptia acesteia.

ESTE INTERZISA pastrarea alimentelor de la o masa la alta.

CONDIŢII DE REZILIERE A CONTRACTULUI

Pierderea de către Prestator a autorizaţiilor sanitar - veterinare, atât pentru punctul de lucru cât şi pentru vehiculele cu care se realizează transportul alimentelor atrage după sine rezilierea contractului de plin drept.

Contractul se reziliază de drept fara plata unor daune materiale (banesti), în situaţia îndeplinirii cel puţin a uneia din următoarele condiţii:

-consemnarea de către comisia de recepţie a unor întârzieri nejustificate şi repetate a livrărilor. În sensul prezentului Caiet de Sarcini, întârzieri acceptabile constituie întârzieri nu mai mari de:

- 15 minute, dar nu mai mult de 1 dată pe săptămână
- 30 de minute, dar nu mai mult de 1 dată la 2 săptămâni .

-întreruperea nejustificată de către Prestator a prestării serviciilor de catering

-livrarea unor produse neconforme cu prezentul Caiet de Sarcini (cu gramaj mai mic sau cu altă componenţă decât cea solicitata/convenita)

-îmbolnăvirea a mai mult de 5 dintre copii, îmbolnăvire datorată folosirii unor alimente cu potenţial alergogen, alimente sau ingrediente alterate/păstrate/preparate în condiţii necorespunzătoare, stabilit de medicul unei unitatii spitalicesti.

În situaţia în care Beneficiarul notifică încetarea/suspendarea temporară sau rezilierea unilaterală a contractului, acesta se obligă să achite toate serviciile prestate de către Prestator până la data indicată în notificarea de încetare/ suspendare/ reziliere.

Comanda scrisa (cu numarul de portii pentru ziua/zilele urmatoare), se inregistreaza in „Registrul de intrari- iesiri documente al unitatii", primeste numar de iesire si se transmite prin fax sau mail de persoana desemnata prin decizie de seful complexului .

Comanda cuprinde numărul de porţii ce vor fi preparate şi aduse beneficiarului.

Comanda se va transmite prestatorului **zilnic de luni pana vineri, până la orele 14.^{00}**, vinerea transmitandu-se numarul de portii pentru sambata , duminica si luni. Comanda va contine **numărul de porţii clar stabilit pentru mic dejun, pachetele –gustare pentru scoala, pranz, gustare ora 17 si cina, cat si numarul de portii pentru regimuri dietetice-alimentare , daca este cazul.**

Nota: daca numarul portiilor comandate/ facturate este diferit fata de numarul de copii prezenti, asa cum reiese din documentul care evidentiaza miscarea beneficiarilor unitatii, diferenta se suporta de cel/cei ce se fac vinovati de eroarea inscrisa.

Meniurile se pot modifica în funcţie de reglementările legislative in vigoare, OMS 1563/ 2008, OMS 975/1998, OMS 976/1998 etc.

Portiile vor fi pregatite si preparate de catre prestatorul serviciilor de catering in cantitatile si continutul caloric stabilit prin normele de hrani prevazute de legislatia in vigoare conform Ordinului nr. 1955 din 18/10/1995 pentru aprobarea Normelor de igiena privind unitatile pentru ocrotirea, educarea si instruirea

copiilor si tinerilor, in conformitate cu Legea nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si cu respectarea prevederilor Ordinului 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.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND DEȘEURILE ALIMENTARE

•Deșeurile alimentare trebuie colectate în containere închise și etichetate, puse la dispozitie de prestator; aceste containere trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte și ușor de curățat și dezinfectat.

•Transportul deșeurilor alimentare se va face cu mijloace de transport autorizate ale prestatorului pe cheltuiala sa .

•Prestatorul are obligația **evacuării zilnice a deșeurilor alimentare** .

CONDIȚII DE PLATĂ

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar in baza documentelor de predare-primire intocmite la livrarea zilnica si a comenzii transmisa zilnic de catre beneficiar.

Plata se va efectua prin virament bancar - cu Ordin de plată în contul prestatorului deschis la Trezoreria Statului, plata facturilor reprezentand contravaloarea serviciilor achizitionate, prestarilor de servicii prestate sau a lucrarilor efectuate se realizeaza de catre institutiile publice în termen de maxim 30 (treiezeci) de zile, de la emiterea facturii.

DURATA CONTRACTULUI :

Durata contractului este de **4 luni** de la semnarea acestuia, cu posibilitatea de prelungire, prin act aditional.

PREȚUL CONTRACTULUI

Pretul este ferm (maxim 16.00 lei/copil prezent), nu se acceptă actualizarea/ajustarea prețurilor unitare ofertate, decât în cazul modificarii legislatiei privind alocatia pentru hrană.

Sef Complex,
MUSAT LETITIA