



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

**CONSILIUL JUDEȚEAN BISTRIȚA-NĂȘĂUD**  
Directia dezvoltare durabilă și relații externe  
Nr. IV/23432 din 13.12.2017

Aprob  
Administrator Public  
Florin Grigore Moldovan



## CAIET DE SARCINI

### Achiziție servicii de catering :

- Lot 1 cod CPV 55520000-1 Servicii de catering pentru participanții la cursuri,
- Lot 2 cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru școli,
- Lot 3 cod CPV CPV 55520000-1 Servicii de catering pentru copii în cadrul acțiunilor de plantare a puieților,

Pentru proiectul:

**"IMPACT TEACA – Măsurile integrate pentru îmbunătățirea situației socio-economice a persoanelor defavorizate din comunitățile marginalizate ale comunei Teaca, județul Bistrița-Năsăud"**  
Cod proiect: 102218

### INFORMAȚII GENERALE ȘI OBIECTIVELE INVESTIȚIEI:

#### Obiective

**Obiectivul general al proiectului:** Reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și excludere socială, prin măsuri integrate (DLI 360), din comunitatea marginalizată Teaca, satele Teaca, Viile Tecii și Pinticu, în care există populație aparținând minorității romă în proporție de 23%.

Obiectivul general al proiectului este în concordanță cu obiectivul general pentru AP 4 „Incluziunea socială și combaterea sărăciei”, Obiectivul tematic 9: Promovarea incluziunii sociale, combaterea sărăciei și a oricărei discriminări” (Regulamentul (UE) nr. 1304/2013, art. 3, alin. 1, a), Prioritatea de investiții 9.ii Integrarea socio-economică a comunităților marginalizate, cum ar fi românii. (Regulamentul (UE) nr. 1304/2013, art. 3, alin. 1, a), concentrând măsuri integrate (360), privitoare la dezvoltarea comunității marginalizate și, în special, a membrilor comunității, pe toate palierele vieții comunitare și se adresează pentru un grup țintă de 1000 de persoane aparținând comunității



Centrul de Consultanță  
și Studii Europene



Liceul Teoretic  
Constantin Romanu Vînu Teaca



marginalizate alcatuit din: 200 copii (din care 150 rromi) si 800 persoane adulte (din care 550 rromi ).

Având la bază problemele identificate în analiza preliminară din satele Teaca, Viile Tecii si Pinticu, proiectul își propune, prin acest obiectiv, o abordare integrată privind îmbunătățirea serviciilor de ocupare si a serviciilor sociale/medicale/socio-medicali, ca arii prioritare de actiune, alaturi de educatie, locuire si reglementarea documentelor de proprietate – ca domenii complementare având la baza dezvoltarea comunitara si promovarea nediscriminarii ca abordare transversala.

Obiectivul general al proiectului concentreaza masuri care conduc la asigurarea unei abordari integrate, evitarea unor masuri disparate, mono-sectoriale, a caror eficacitate ar putea fi diminuată in lipsa unor masuri eficiente de acompaniere a masurilor principale; evitarea neajunsurilor legate de o insuficienta adaptare la specificul local al nevoilor persoanelor aflate in risc de saracie si excluziune sociala din comunitatea marginalizata. Satele Teaca, Viile Tecii si Pinticu se confruntă cu o serie de puncte vulnerabile ce determină marginalizarea întregii comunități prin: grad scazut de educatie, grad scazut de ocupare formala, accesul scazut al populatiei la serviciile medicale/socio-medicali/sociale, existenta unui numar mare de gospodarii afectate de saracie persistenta, existenta stereotipurilor etnice, precum si promovarea redusa a combaterii discriminarii. Prin dezvoltarea comunitara intelegem ca de-a lungul celor 36 de luni ale proiectului, beneficiarii si actorii sociali relevanti sunt implicati direct in toate etapele de implementare, pornind de la analiza nevoilor comunitatii (etapa preliminară, anterioara depunerii cererii de finantare) si pâna la evaluarea impactului, cu participarea larga a tuturor factorilor interesati.

Abordarea integrata a proiectului contribuie prin intermediul programelor educationale pentru 200 copii, de formare profesionala pentru 600 persoane adulte, integrarea durabila pe piata muncii a grupurilor vulnerabile pentru 160 persoane, programele de educatie inclusive inovatoare furnizate prin intermediul TIC, sprijin in deschiderea a 20 afaceri noi, pachete de servicii medicale/sociale/socio-medicali pentru 1000 persoane, îmbunătățirea condiilor de locuit pentru 200 de persoane sarace, minim 50 gospodarii, programe de nediscriminare pentru 1000 persoane sau sprijin in procesul de reglementare a actelor de proprietate pentru minim 50 persoane, la dezvoltarea capitalului uman, cresterea competitivitatii si ocuparii intr-un context social marginalizat actualmente si care va fi transformat intr-unul modern, flexibil si incluziv, in concordanta cu obiectivul general al POCU.

Prin interventiile in domeniul educatiei, principala caracteristica a implementarii va consta in: valorizarea grupului tinta, prin TRIADA PREVENIRE-REMEDIERE-ACCESIBILIZARE, cu focus pe educatia nonformala, constientizarea importantei inteligentei emotionale, descrierea masurilor prin intermediul carora sa se previna, reduca si combata fenomenul de abandon si parasire timpurie a scolii. Interventiile din domeniul ocuparii fortei de munca vor fi puse in evidenta prin intermediul programului inovator de servicii active de ocupare (informare, consiliere si orientare profesionala, formare profesionala, insertie pe piata muncii si acompaniere socio-profesionala). De asemenea, prin dezvoltarea competentelor si abilitatilor antreprenoriale, proiectul genereaza oportunitati de ocupare inovative, locuri de munca pentru grupurile vulnerabile si promoveaza un model de dezvoltare sociala bazat pe incluziune, sanse

egale, solidaritate sociala care contribuie in acelasi timp la competitivitate si la dezvoltarea capitalului uman, in concordanta cu obiectivul general al POCU.

Proiectul se afla in concordanta cu documentele programatice nationale, Raportul Comisiei catre Consiliu, Parlamentul European, Comitetul European Economic si Social si Comitetul Regiunilor – „Egalitate intre femei si barbati” la care se adauga: Strategia nationala privind incluziunea socială și reducerea sărăciei 2015-2020, Strategia Guvernului României de Incluziune a Cetățenilor Români aparținând Minorității Romilor 2012-2020, Strategia Nationala de Sanatate 2014-2020, Strategia Nationala privind ocuparea fortei de munca 2014-2020, Strategia privind reducerea parasirii timpurii a scolii si Planul National de Actiune in domeniul incluziunii sociale. Obiectivul general al proiectului contribuie la realizarea obiectivului specific al programului si apelului, generand efecte pozitive pe termen lung, care se pot cuantifica pe 3 paliere: la nivelul grupului tinta, persoanele consumatoare de diverse resurse ale comunitatii /statului vor deveni in timp independente financiar, aducatoare de venituri la bugetul de stat cu o stima de sine crescuta; la nivelul comunitatii, masurile integrate vor contribui la dezvoltarea economica a comunitatii, pe toate paliere esentiale ale acesteia; la nivel general, indirect, societatea va deveni constienta de avantajele interventiei prin abordare integrata, creandu-se un efect multiplicator si transferabil. Prin implementarea proiectului comunitatea marginalizata depaseste situatia de vulnerabilitate la nivelul Comunei TEACA în care există populație aparținând minorității roma aflate în risc de sărăcie și excluziune socială, prin implementarea de măsuri integrate pe toate cele 7 domenii de interventie. De asemenea, in conformitate cu prevederile Acordului de Parteneriat 2014-2020 ce prevede o crestere a ocuparii fortei de munca in perioada 2014-2017 cu o rata medie anuala de 0,3% proiectul va contribui prin ocuparea a 180 persoane (160 persoane prin intermediul activitatii 2 a proiectului si 20 de persoane prin intermediul activitatii 3).

In ceea ce priveste Strategia națională pentru dezvoltarea pe termen mediu și lung a sectorului agro-alimentar (2020-2030) ce stabilește linii directe privind investițiile planificate ale FEADR pentru asigurarea condițiilor de trai în zonele rurale proiectul va contribui prin reabilitarea conditiilor de locuit pentru minim 200 persoane. Referitor la Programul Național de Reformă 2014, PNR 2016 ce vizează stimularea competitivității și productivității, consolidarea coeziunii sociale și teritoriale, crearea de noi locuri de muncă - toate acestea urmărind reducerea decalajelor față de celelalte state membre ale Uniunii Europene. Proiectul va contribui la aceasta directiva prin ocuparea a 160 de persoane si deschiderea de noi 20 afaceri.

Cu privire la Strategia privind Reducerea Părăsirii Timpurii a Școlii proiectul va furniza stimulente financiare si rechizite pentru 150 copii, alti 50 copii vor beneficia de imbracaminte. Pilonul 2 al strategiei este atins de catre proiect prin introducerea mecanismelor de promovare a programelor educationale remediale, centrate pe elev, în școli - Școală după Școală. Proiectul va contribui si la Strategia Națională pentru Ocuparea Forței de Muncă 2014-2020 prin crearea de noi locuri de munca si prin ocupabilitate atingand astfel un obiectiv important al strategiei în care minim 70% din persoanele cu vârsta cuprinsă între 20 si 64 ani vor avea acces la un loc de muncă de calitate, conform cu capacitatea și competența lor și venituri care să le asigure un trai decent. Nu in ultimul rand proiectul abordeaza aproape toate obiectivele cuprinse in Strategia Guvernului României pentru Îmbunătățirea Cetățenilor Români aparținând

Minorității Romilor 2012-2020 prin componenta educationala: Creșterea ponderii elevilor romi care beneficiază de suport în cadrul unor programe de tip "școala după școală" (pregătire teme + hrană), componenta ocupării forței de muncă prin îmbunătățirea participării pe piața muncii a cetățenilor români aparținând minorității rome, sanatare prin: îmbunătățirea accesului cetățenilor români aparținând minorității rome la servicii de sănătate de bază, preventive și curative, integrate și de calitate, locuire prin: asigurarea condițiilor decente de locuit în comunitățile defavorizate din punct de vedere economic și social, servicii sociale prin promovarea valorilor familiale prin campanii de informare și sensibilizare.

### **Beneficiarul (partenerii) proiectului:**

<ul style="list-style-type: none"><li>• <u>Lider</u></li></ul> Denumire: JUDEȚUL BISTRIȚA-NĂSĂUD Cod fiscal: 4347550
<ul style="list-style-type: none"><li>• <u>Membru 1</u></li></ul> Denumire: FUNDAȚIA SATEAN Cod fiscal: 22386388
<ul style="list-style-type: none"><li>• <u>Membru 2</u></li></ul> Denumire: CENTRUL DE CONSULTANȚĂ ȘI STUDII EUROPENE SRL Cod fiscal: 17253210
<ul style="list-style-type: none"><li>• <u>Membru 3</u></li></ul> Denumire: COMUNA TEACA Cod fiscal: 4548899
<ul style="list-style-type: none"><li>• <u>Membru 4</u></li></ul> Denumire: LICEUL TEORETIC CONSTANTIN ROMANU VIVU TEACA Cod fiscal: 4730601
<ul style="list-style-type: none"><li>• <u>Membru 5</u></li></ul> Denumire: BROTAC MEDICAL CENTER SRL Cod fiscal: 17012816
<ul style="list-style-type: none"><li>• <u>Membru 6</u></li></ul> Denumire: TIGER PROTECTOR COMPANY S.R.L. Cod fiscal: 11703537

### **1. SCOPUL CONTRACTULUI**

Scopul contractului este achiziționarea serviciilor de catering, astfel:

**Lot 1 cod CPV 55520000-1 Servicii de catering pentru participanții la cursuri**

**Lot 2 cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru școli**

**Lot 3 cod CPV 55520000-1 Servicii de catering pentru copii în cadrul acțiunilor de plantare a puieților**

în cadrul activităților pentru derularea proiectului **"IMPACT TEACA – Măsuri integrate pentru îmbunătățirea situației socio-economice a persoanelor defavorizate din comunitățile marginalizate ale comunei Teaca, județul Bistrița-Năsăud"** în conformitate cu clauzele contractului de finanțare .

## 2. ACTIVITĂȚILE CARE FAC OBIECTUL CONTRACTULUI

- ❖ **Lot 1 cod CPV 55520000-1 Servicii de catering pentru participantii la cursuri** vor consta în asigurarea meniului de tip catering pentru 588 de beneficiari ai programelor de formare profesională a adulților, meniu ce va conține :
- un sandwich cu un gramaj cuprins între 200 și 250g (carne/preparate din carne, branzeturi, legume și chifla),
  - apa minerală/plată,
  - cafea
  - deserturi: prajituri, tarte, fructe proaspete, etc.
- Produsele ce fac obiectul meniului vor fi livrate în ambalaje de unică folosință.

Autoritatea contractantă va încheia un acord-cadru pentru lotul 1 cu un singur operator economic. Autoritatea contractantă va încheia trei contracte subsecvente astfel:

- 1 pentru anul 2018
- 1 pentru anul 2019
- 1 pentru anul 2020

Perioadele de derulare a programelor de formare profesională vor fi comunicate prestatorului la semnarea fiecărui contract subsecvent.

Cantitățile și valorile estimate sunt detaliate în Anexa la prezentul Caiet de sarcini. Cantitățile pot varia în funcție de perioada de derulare a cursurilor și numărul de participanți.

### **Ofertantul va depune în oferta tehnică:**

- o descriere a modului în care își va desfășura activitatea;
- ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor în vigoare aplicabile activităților de alimentație publică printr-o declarație pe proprie răspundere;
- alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice.

**Pregătirea și prepararea hranei** se realizează, cu respectarea legislației în vigoare pentru acest tip de servicii.

- Activitatea de catering este supusă înregistrării sanitare și pentru siguranța alimentelor cf. Ordinului ANSVSA nr.111/2008, cu modificările și completările ulterioare, de către DSVSA județene. Documentul care se emite este "Document de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru activitățile din unitățile de vânzare cu amănuntul".
- Se vor respecta prevederile Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlărilor.
- Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, echipamentele de rezervă, precum și serviciile prestate vor fi conforme legislației române în vigoare și standardelor europene.
- Persoanele responsabile cu servirea hranei beneficiarilor vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuția hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități, în prezenta reprezentantului firmei furnizoare.
- În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor vor avea dreptul să oprească distribuția hranei,

**iar ofertantul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele/alta corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 (două) ore de la primirea notificării**

- Produsele alimentare trebuie să se încadreze în parametrii stabiliți de Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.
- Produsele lactate (unt, brânzeturi, etc.) trebuie să se încadreze în prevederile Regulamentului nr. 1308/2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole; SR 1286/A1/1997 – Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).
- Pentru grupele speciale de consumatori – persoane cu diabet, intoleranță la lactoză, etc. – se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se vor prevedea în anexa la contractul de prestari servicii, daca va fi cazul.

#### **Transportul hranei la sediul autorității contractante:**

- Transportul hranei (porțiilor) va fi asigurat de către ofertant, pe cheltuiala acestuia, cu mijloace de transport autorizate, până la locatiile desemnate in comanda in limita unei raze de 50 de kilometrii de sediul autorității contractante, - unde se va preda persoanelor responsabile cu servirea hranei din cadrul autorității contractante, pe bază de documente legale însoțitoare.
- Mijloacele de transport și/sau recipientele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către autoritățile competente, menținute curate și în bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare.
- Recipientele folosite pentru transport cafea trebuie să mențină o temperatură adecvată.
- Prestatorul va asigura inclusiv vesela de unica folosinta (pahare pentru apa și sau cafea), servetele, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena si sanitar veterinare, servicii ce vor fi luate in calcul la stabilirea pretului final.

#### **Conditii minime impuse de autoritatea contractanta:**

- Ofertantul are obligatia prelevării de probe, la sediul unitatii beneficiare, din fiecare fel de mancare conform legislatiei in vigoare, care se vor pastra 48 de ore de la data prelevării in recipiente corespunzatoare, sigilate si etichetate corespunzator, in spatiu frigorific special destinat si adecvat acestui scop.
- Se interzice darea în consum a alimentelor în situatia nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mancare. In cazul aparitiei unor imbolnaviri sau suspiciuni de imbolnaviri cu transmitere digestiva persoanelor care au servit masa li se va putea prezenta in caz de litigiu, o asa numita „contraproba”.
- In situatia nerespectării de catre personalul propriu a masurilor referitoare la prevenirea si combaterea bolilor transmisibile, cat si a normelor sanitar - veterinare, prestatorul va suporta dupa caz sanctiuni administrative, contraventionale sau penale.
- Ofertantul are obligatia sa permita membrilor desemnati ai comisiei de monitorizare a serviciului de catering, constituita de beneficiar, a carei identitate va fi adusa la cunostinta prestatorului să efectueze periodic si inopinat controale la sediul prestatorului unde se prepara hrana.
- Pe perioada implementării contractului, autoritatea contractantă poate modifica cerințele (perioada, locul de desfășurare, etc.) în funcție de evoluția proiectului,

dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic cu cel puțin 5 zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei și a locului de desfășurare a activitatilor.

#### **Cerințe specifice privind alimentele:**

- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, **vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile** ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.
- Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie **menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate**. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.
- **Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.**

#### **Cerințe privind capacitatea tehnică și profesională:**

- Ofertantul trebuie să asigure **personal de specialitate calificat** necesar executării prestației.

#### **Cerințe specifice privind igiena personală:**

- Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.
- Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical la angajare și periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă.

❖ **Lot 2 cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli** vor consta în asigurarea meniului de tip catering pentru 150 de copii, meniu ce va conține:

- felul 1 (ciorba sau supă cu carne) - minim 200 ml
- felul 2 (diverse preparate culinare compuse din carne+garnitură+paine)
  - friptură de carne de pui, vită sau porc= minim 120 g procesată și fără os
  - mâncare scăzută, garnitură= minim 150 g
  - salata de sezon= minim 80 g
  - pâine= minim 80 g
- deserturi: prajituri, tarte, fructe proaspete, etc. - minim 100 g bucată/elev.

**Toate gramajele sunt produse finite.**

Produsele ce fac obiectul meniului vor fi livrate în ambalaje de unică folosință termoizolante.

Autoritatea contractanta va încheia un acord cadrul pentru lotul 1 cu un singur operator economic. Autoritatea contractantă va încheia trei contracte subsecvente astfel:

- pentru anul școlar 2017-2018
- pentru anul școlar 2018-2019
- pentru anul școlar 2019-2020

Cantitatile de **meniuri** si valorile estimate sunt detaliate in Anexa la prezentul Caiet de sarcini.

In vederea realizarii meniului, se vor respecta prevederile 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.

Meniul va asigura beneficiarilor o masa echilibrata adecvată copiilor cu varste cuprinse între 6-14 ani. Pentru intocmirea unui meniu complet si corect, pentru copii, se vor respecta urmatoarele recomandari:

- evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa de mancare servite;
- nu se vor folosi creme cu ouă, frișcă sau maioneză;
- mancarurile sa nu fie grase, sosurile sa nu contina multa faina sau alte adausuri de ingrosare, sa nu fie condimentate, sa fie moderat sarate.

Mancarurile sa nu fie grase, sosurile sa nu contina multa faina sau alte adausuri de ingrosare, sa nu fie condimentate, sa fie moderat sarate. Atentie: nu se vor folosi crème cu oua, frisca sau maioneza!

Se va tine cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt: proteine (carne, branza, lapte, oua si proteine vegetale); lipide (grasimi); glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume). Intr-o ratie echilibrata, proteinele trebuie sa reprezinte, cca 15% - ele se recomanda a fi reprezentate mai ales de proteine plastice de calitate I, ce provin din: carne, branza, lapte, oua dar si din proteinele vegetale. Lipidele trebuie să reprezinte, 25 - 30% din valoarea calorica globala din care 2/3 sa aiba origine vegetala. Glucidele sunt elementul esential energetic din ratie, acoperind 55 - 60% din valoarea globala. Nu se recomanda glucide provenind din zahar rafinat, ci din fructe, cereale, legume. Organismul are nevoie de elemente minerale, vitamine, cat si de cca. 2500 ml apa/zi, majoritatea venind o data 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. La prepararea mancarurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetarelor.

#### **Ofertantul va depune in oferta tehnica:**

- o descriere a modului in care isi va desfasura activitatea.
- ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor in vigoare aplicabile activitatilor de alimentatie publica printr-o declaratie pe proprie raspundere;
- alte informatii considerate semnificative pentru evaluarea corespunzatoare a propunerii tehnice, spre exemplu prezentarea unui contract similar, prezentarea continutului caloric si a ingredientelor utilizate, propuneri de meniu pentru lotul 2.

Ofertantul va propune în oferta tehnica 2 variante de "Planul meniu saptamanal" care să respecte toate cerintele prevazute in prezenta documentatie si in legislatia aplicata.



**Pregătirea și prepararea hranei** se realizează, cu respectarea legislației în vigoare pentru acest tip de servicii.

- Activitatea de catering este supusă înregistrării sanitare și pentru siguranța alimentelor cf. Ordinului ANSVSA nr.111/2008, cu modificările și completările ulterioare, de către DSVSA județene. Documentul care se emite este "Document de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru activitățile din unitățile de vânzare cu amănuntul".
- Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, echipamentele de rezerva, precum și serviciile prestate vor fi conforme legislației române în vigoare și standardelor europene.
- Ofertantul va propune printr-un înscris – tipurile de meniuri. Pentru a le folosi are nevoie de aprobarea în scrisă din partea reprezentantului autorității contractante.
- Personalul autorității contractante responsabil cu servirea hranei beneficiarilor va avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuția hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități, cu prezenta reprezentantului firmei furnizoare.
- În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de către șeful de centru și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante vor avea dreptul să oprească distribuția hranei, iar **ofertantul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele/alta corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 (două) ore de la primirea notificării**
- Produsele alimentare trebuie să se încadreze în parametrii stabiliți de Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.
- Produsele lactate (unt, brânzeturi, etc.) trebuie să se încadreze în prevederile Regulamentului nr. 1308/2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole; SR 1286/A1/1997 – Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).
- Pentru grupele speciale de consumatori – copii cu diabet, intoleranță la lactoză, etc. – se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se vor prevedea în anexa la contractul de prestări servicii, dacă va fi cazul, fiind specificate pentru fiecare elev.
- Dacă pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective.

#### **Transportul hranei la sediul autorității contractante:**

- Transportul hranei (porțiilor) va fi asigurat de către ofertant, pe cheltuiela acestuia, cu mijloace de transport autorizate, până la locațiile desemnate în comanda în limita unei raze de 50 de kilometri de sediul autorității contractante, - unde se va preda persoanelor responsabile cu servirea hranei din cadrul autorității contractante, pe bază de documente legale însoțitoare.
- Servirea mesei va avea loc în localitatea Teaca în locație ce va fi specificată în contract în fiecare zi lucrătoare între orele 11 și 14.
- Mijloacele de transport și/sau recipientele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către autoritățile competente, menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, când este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfecție.

- Mijloacele de transport folosite vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice în vigoare.
- Mijloacele de transport și/sau recipientele/containerele ce sunt folosite la transportul produselor adiționale alimentelor sau la transportul diferitelor alimente în același timp se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminării.
- Atunci când mijloacele de transport /containerele au fost folosite la transportul unor alimente diferite, se vor spăla și dezinfecța de fiecare dată înainte de a fi reumplute, pentru evitarea contaminării.
- Alimentele din mijloacele de transport și/sau /containere trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării.
- Mijloacele de transport și/sau recipientele/containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, unde este cazul să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.
- Prestatorul va asigura vesela de unica folosință (tacamuri, pahare pentru apă), servetele, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar veterinar, servicii ce vor fi luate în calcul la stabilirea pretului final.
- Mijloacele de transport produse alimentare de origine animală se autorizează conform Ord. ANSVSA nr. 57/2010, cu modificările și completările ulterioare, de către DSVSA județene. Documentul care se emite este **"Autorizația Sanitară Veterinară pentru mijloacele de transport al produselor de origine animală"**, valabilă un an de la data eliberării, cu posibilitatea acordării unei vize anuale.

#### **Condiții minime impuse de autoritatea contractantă :**

- Activitatea de hranire va fi realizată pe baza "Planului meniului săptămânal", întocmit de către ofertant. La întocmirea "Planului meniului săptămânal" trebuie să se țină seama de următorii factori:
  - realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.)
  - afecțiunile, bolile și indicațiile medicale;
  - sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană;
  - anotimpul în care se aplică meniurile;
  - preferințele beneficiarilor pentru anumite feluri de mâncare;
  - să fie diversificate.

În acest scop vor fi elaborate cel puțin 2 variante de "Planul meniu săptămânal";

- Ofertantul are obligația prelevării de probe, din fiecare fel de mâncare conform legislației în vigoare, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.
- Se interzice darea în consum a alimentelor în situația nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mâncare. În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă se va putea prezenta în caz de litigiu, o așa numită „contraprobă”.
- În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitare -

- veterinare, prestatorul va suporta după caz sancțiuni administrative, contravenționale sau penale.
- Ofertantul are obligația să permită membrilor desemnați ai comisiei de monitorizare a serviciului de catering, constituită de beneficiar, a cărei identitate va fi adusă la cunoștința prestatorului să efectueze periodic și inopinat controale la sediul prestatorului unde se prepara hrana.
  - Pe perioada implementării contractului, autoritatea contractantă poate modifica cerințele (perioada, locul de desfășurare, etc.) în funcție de evoluția proiectului, dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic cu cel puțin 5 zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei și a locului de desfășurarea a activităților

#### **Cerințe specifice privind alimentele:**

- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, **vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile** ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.
- Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie **menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate**. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.
- Se recomandă ca hrana beneficiarilor să fie servită la aproximativ 30 min. de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și la max. 8 grade Celsius pentru hrana rece.
- **Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.**

#### **Cerințe privind capacitatea tehnică și profesională:**

- Ofertantul trebuie să asigure **personal de specialitate calificat** necesar executării prestației.

#### **Cerințe specifice privind igiena personală:**

- Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.
- Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical la angajare și periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă.

**Lot 3 cod CPV 55520000-1 Servicii de catering pentru copii în cadrul acțiunilor de plantare a puieților** vor consta în asigurarea meniului de tip catering pentru 400 de beneficiari ai programului, meniu ce va conține :

- un sandwich cu un gramaj cuprins între 200 și 250g (carne/preparate din carne, branzeturi, legume și chifla),
- apa minerală/plată,

Produsele ce fac obiectul meniului vor fi livrate în ambalaje de unică folosință.

Autoritatea contractantă va încheia un acord-cadru pentru lotul 1 cu un singur operator economic. Autoritatea contractantă va încheia două contracte subsecvente corepunzătoare celor două etape ale acțiunilor de plantare:

- 1 pentru anul 2018
- 1 pentru anul 2019

Cantitățile și valorile estimate sunt detaliate în Anexa la prezentul Caiet de sarcini.

**Ofertantul va depune în oferta tehnică:**

- o descriere a modului în care își va desfășura activitatea.
- ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor în vigoare aplicabile activităților de alimentație publică printr-o declarație pe proprie răspundere.
- alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice.

**Pregătirea și prepararea hranei** se realizează, cu respectarea legislației în vigoare pentru acest tip de servicii.

- Activitatea de catering este supusă înregistrării sanitare și pentru siguranța alimentelor cf. Ordinului ANSVSA nr.111/2008, cu modificările și completările ulterioare, de către DSVSA județene. Documentul care se emite este "Document de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru activitățile din unitățile de vânzare cu amănuntul".
- Se vor respecta prevederile Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlărilor.
- Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, echipamentele de rezervă, precum și serviciile prestate vor fi conforme legislației române în vigoare și standardelor europene.
- Personalul responsabil cu servirea hranei va avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuția hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități, în prezența reprezentantului firmei furnizoare.
- În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante vor avea dreptul să oprească distribuția hranei, iar **ofertantul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele/alte corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 (două) ore de la primirea notificării**
- Produsele alimentare trebuie să se încadreze în parametrii stabiliți de Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

- Produsele lactate (unt, brânzeturi, etc.) trebuie să se încadreze în prevederile Regulamentului nr. 1308/2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole; SR 1286/A1/1997 – Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).
- Pentru grupele speciale de consumatori – copii cu diabet, intoleranță la lactoză, etc. – se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se vor prevedea în anexa la contractul de prestari servicii, daca va fi cazul.

#### **Transportul hranei la destinație:**

- Transportul hranei va fi asigurat de către ofertant, pe cheltuiala acestuia, cu mijloace de transport autorizate, până la locațiile desemnate de catre beneficiar odată cu comanda in limita unei raze de 50 de kilometrii de sediul autorității contractante, unde se va preda persoanelor responsabile cu servirea hranei din cadrul autorității contractante, pe bază de documente legale însoțitoare.
- Mijloacele de transport și/sau recipientele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către autoritățile competente, menținute curate și în bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare.
- Prestatorul va asigura șervetele, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena si sanitar veterinare, servicii ce vor fi luate in calcul la stabilirea pretului final.

#### **Conditii minime impuse de autoritatea contractanta :**

- Ofertantul are obligatia prelevării de probe conform legislatiei in vigoare, care se vor pastra 48 de ore de la data prelevării in recipiente corespunzatoare, sigilate si etichetate corespunzator, in spatiu frigorific special destinat si adecvat acestui scop.
- Se interzice darea in consum a alimentelor in situatia nerecoltării probelor.
- In situatia nerespectării de catre personalul propriu a masurilor referitoare la prevenirea si combaterea bolilor transmisibile, cat si a normelor sanitar - veterinare, prestatorul va suporta dupa caz sanctiuni administrative, contraventionale sau penale.
- Ofertantul are obligatia sa permita membrilor desemnati ai comisiei de monitorizare a serviciului de catering, constituita de beneficiar, a carei identitate va fi adusa la cunostinta prestatorului să efectueze inopinat control la sediul prestatorului unde se prepara hrana.
- Pe perioada implementării contractului, autoritatea contractantă poate modifica cerințele (perioada, locul de desfășurare, etc.) în funcție de evoluția proiectului, dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic cu cel puțin 5 zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei si a locului de desfășurarea a activitatilor.

#### **Cerințe specifice privind alimentele:**

- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, **vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile** ce va face alimentele impropriei consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare.
- Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie **menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate**. Potrivit cu siguranța

alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

**Cerințe privind capacitatea tehnică și profesională:**

- Ofertantul trebuie să asigure **personal de specialitate calificat** necesar executării prestației.

**Cerințe specifice privind igiena personală:**

- Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.
- Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical la angajare și periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă.

**Cerințe specifice privind deșeurile alimentare:**

- Deșeurile alimentare rezultate în cadrul acțiunilor de plantare a puietilor vor fi colectate și transportate de furnizor pe cheltuiala sa.

**3. TERMEN DE PRESTARE:**

Lot 1 – 31 luni sau până la data de 30.06.2020 cu livrare zilnică între orele 10.00-20.30. Autoritatea contractantă va încheia trei contracte subsecvente astfel:

- 1 pentru anul 2018
- 1 pentru anul 2019
- 1 pentru anul 2020

Perioadele de derulare a programelor de formare profesională vor fi comunicate prestatorului la semnarea fiecărui contract subsecvent.

Lot 2 – 27 luni nu mai tarziu de data de 30.06.2020 cu livrare zilnică între orele 11-14. Se vor încheia 3 contracte subsecvente câte un contract secvent pe fiecare an școlar respectiv 2017/2018; 2018/2019; 2019/2020.

Lot 3 – 22 luni nu mai tarziu de data de 30.06.2020  
Se vor încheia 2 contract subsecvente de servicii.

Programul de livrare va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și dorințele beneficiarilor autorității contractante.  
Programul de servire a meselor va fi anunțat în scris ofertantului la începutul derulării contractului de servicii, și ori de câte ori el va suferi modificări.

#### 4. OFERTA FINANCIARĂ:

Oferta financiara va cuprinde toate costurile pentru aceste servicii de catering, inclusiv, procurarea materiilor prime, transportul, etc.

#### 5. CONDIȚII DE PLATĂ

Plata către furnizorul de servicii se va face în maxim 30 zile de la emiterea facturii, după întocmirea procesului-verbal de recepție cantitativă și calitativă a serviciilor, semnat de către reprezentantul Prestatorului și reprezentantul Achizitorului.

#### 6 . VALOAREA ESTIMATA

**Valoarea estimată cumulată pentru cele trei acorduri cadru este de: 1.489.708,50 lei fără TVA din care:**

**Lot 1 - 703.136,00 lei fără TVA**

**Lot 2 - 779.908,50 lei fără TVA**

**Lot 3 - 6.664,00 lei fără TVA**

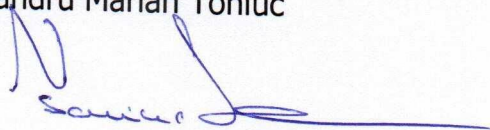
#### 7. CRITERIUL DE EVALUARE:

Criteriul aplicat pentru atribuirea contractului de achiziție publică: oferta cu prețul cel mai scăzut.

Tariful (pretul) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala ramane ferm pe toata perioada derularii contractelor subsecvente si a Acordului Cadru. Autoritatea contractanta are dreptul de diminua cantitatile de servicii, respectiv portiile, in raport de numarul beneficiarilor, pe durata derularii contractului, fara modificarea tarifului (pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala.

Ofertantii pot depune oferte pe unul sau mai multe loturi. Autoritatea Contractanta va incheia un Acord Cadru pentru fiecare Lot separat cu un singur operator economic.

Director executiv:  
Alexandru Marian Toniuc



Întocmit:  
Silviu-Leon Dănilă



## ANEXA LA CAIETUL DE SARCINI

### Achiziție servicii de catering:

**Lot 1 cod CPV 55520000-1 Servicii de catering pentru participanții la cursuri,**

**Lot 2 cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru școli,**

**Lot 3 cod CPV CPV 55520000-1 Servicii de catering pentru copii în cadrul acțiunilor de plantare a puieților,**

**Pentru proiectul:**

**"IMPACT TEACA – Măsurile integrate pentru îmbunătățirea situației socio-economice a persoanelor defavorizate din comunitățile marginalizate ale comunei Teaca, județul Bistrița-Năsăud"**

**Cod proiect: 102218**

### Lot 1

Cantitățile de meniuri și valorile estimate pentru lotul 1 sunt:

Nr. crt.	Cantitate minima estimată contract subsecvent nr. 1 Anul 2018	Cantitate maxima estimată contract subsecvent nr 2 Anul 2018	Cantitate minima estimată contract subsecvent nr. 2 Anul 2019	Cantitate maxima estimată contract subsecvent nr 2 Anul 2019	Cantitate minima estimată contract subsecvent nr. 3 Anul 2020	Cantitate maxima estimată contract subsecvent nr 3 Anul 2020	Cantitate minima estimată acord cadru	Cantitate maxima estimată acord cadru
1	16.450	23.030	16.450	23.030	3.600	5.040	36.500	51.100

Calculat astfel :

Total 42 cursuri din care.:

40 cursuri x90 zile x14 cursanti = 50.400 meniuri

2 cursuri x25 zile x 14 cursanti = 700 meniuri

TOTAL meniuri 50.400+700 = 51.100

**Valoarea estimata pentru un meniu este de 13,76 lei fara TVA**

Calculat astfel :

Total 42 cursuri din care:

40 cursuri x 90 zile x14 cursanti = 50.400 meniuri

2 cursuri x 25 zile x 14 cursanti= 700 meniuri

Valoarea estimata pentru o porție este de 13,76 lei fara TVA

Valoarea estimata a întregului acord cadru este de 13,76 lei x 51.100 meniuri = **703.136 lei fără TVA**

- Cantitate minima contract subsecvent nr. 1 anul 2018  
18 cursuri x90 zile x10 cursanti = 16.200 meniuri  
1 curs x 25 zile x 10 cursanti = 250 meniuri  
Total = 16.450 meniuri
- Cantitate maxima contract subsecvent nr. 1 anul 2018  
18 cursuri x90 zile x14 cursanti = 22.680 meniuri  
1 curs x25 zile x14 cursanti = 350 meniuri  
Total = 23.030 meniuri
- Cantitate minima contract subsecvent nr. 2 anul 2019  
18 cursuri x90 zile x10 cursanti = 16.200 meniuri  
1 curs x 25 zile x 10 cursanti = 250 meniuri  
Total = 16.450 meniuri



- Cantitate maxima contract subsecvent nr. 2 anul 2019  
18 cursuri x90 zile x14 cursanti = 22.680 meniuri  
1 curs x 25 zile x 14 cursanti = 350 meniuri  
Total = 3.030 meniuri
- Cantitate minima contract subsecvent nr. 3 anul 2020  
4 cursuri x 90 zile x 10 cursanti = 3.600 meniuri
- Cantitate maxima contract subsecvent nr. 3 anul 2020  
4 cursuri x 90 zile x 14 cursanti = 5.040 meniuri

Valoarea estimata a celui mai mic contract subsecvent este de: 13,76 lei x 3.600= 49.536 lei fără TVA

Valoarea estimata a celui mai mare contract subsecvent este de: 13,76 lei x 23.030= 316.892,8 lei fără TVA

Valoarea estimată minimă a Acordului Cadru este de 502.240 lei fără TVA

Valoarea estimată maximă a Acordului Cadru este de 703.136 lei fără TVA

## Lot 2

Cantitatile de meniuri si valorile estimate pentru lotul 2 sunt:

Nr. crt.	Cantitate minimă estimată contract subsecvent nr1 An scolar 2017-2018	Cantitate maximă estimată contract subsecvent nr. 1 An scolar 2017-2018	Cantitate minima estimată contract subsecvent nr. 2 An scolar 2018-2019	Cantitate maximă estimată contract subsecvent nr. 2 An scolar 2018-2018	Cantitate minima estimată contract subsecvent nr. 3 An scolar 2019-2020	Cantitate maximă estimată contract subsecvent nr.3 An scolar 2019-2020	Cantitate minimă estimată acord cadru	Cantitate maximă estimată acord cadru
1	12.600	22.050	18.900	31.500	18.900	31.500	50.400	85.050

Calculat astfel :

Cantitatea maxima estimata a acordului cadru 27 luni x 21 zile/ luna x150 copii= 85.050 meniuri

Cantitatea minima a acordului cadru 24 luni x 21 zile/ luna x100 copii= 50.400 meniuri

### Valoarea estimata a unui meniu este de 9,17 lei fara TVA

Valoarea estimata a întregului acord cadru este de : 27 luni x 21 zile/ luna x150 copii x 9,17 lei = **779.908,50 lei fără TVA**

- Cantitate minimă estimată contract subsecvent nr 1 An scolar 2017-2018  
6 luni x 21 zile/lunax100 copii = 12.600 meniuri
- Cantitate maxima estimată contract subsecvent nr 1 An scolar 2017-2018  
7 luni x 21 zile/lunax150 copii =22.050 meniuri
- Cantitate minimă estimată contract subsecvent nr 2 An scolar 2018-2019  
9 luni x 21 zile/lunax100 copii = 18.900 meniuri
- Cantitate maxima estimată contract subsecvent nr 2 An scolar 2018-2019  
10 luni x 21 zile/lunax150 copii =31.500 meniuri
- Cantitate minimă estimată contract subsecvent nr 3 An scolar 2019-2020  
9 luni x 21 zile/lunax100 copii = 18.900 meniuri
- Cantitate maxima estimată contract subsecvent nr 3 An scolar 2019-2020  
10 luni x 21 zile/lunax150 copii =31.500 meniuri

Valoarea estimata a celui mai mic contract subsecvent este de  $9,17 \text{ lei} \times 12.600 = 115.542$  lei fără TVA

Valoarea estimata a celui mai mare contract subsecvent este de  $9,17 \text{ lei} \times 31.500 = 288.855$  lei fără TVA

Valoarea estimată minimă a Acordului Cadru este de 472.168 lei fără TVA

Valoarea estimată maxima a Acordului Cadru este de 779.908,5 lei fără TVA

### Lot 3

Cantitatile de meniuri si valorile estimate pentru lotul 3 sunt:

Nr. crt.	Cantitate minima estimată contract subsecvent nr 1 Anul 2018	Cantitate maxima estimată contract subsecvent nr 1 Anul 2018	Cantitate minima estimată contract subsecvent nr 1 Anul 2019	Cantitate maxima estimată contract subsecvent nr 1 Anul 2019	Cantitate minima estimată acord cadru	Cantitate maxima estimată acord cadru
1	100	200	100	200	200	400

Cantitatea maxima estimata a acordului cadru este de 400 de participanti.  
Cantitatea minima estimata a acordului cadru este de 200 de participanti.

Valoarea estimata pe meniu este de : 16,66 lei fără TVA

Valoarea estimata a întregului acord cadru este de : 400 beneficiari  $\times$  16,66 lei = **6.664,00 lei fara TVA**

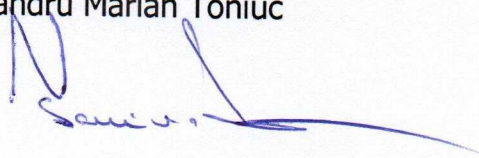
Valoarea estimata a celui mai mare contract subsecvent este de 200 beneficiari  $\times$  16,66 lei = 3.332 lei fără TVA

Valoarea estimata a celui mai mic contract subsecvent este de 100 beneficiari  $\times$  16,66 lei = 1.666 lei fără TVA

Valoarea estimată minimă a Acordului Cadru este de 3.332 lei fără TVA

Valoarea estimată maximă a Acordului Cadru este de 6.664 lei fără TVA

Director executiv:  
Alexandru Marian Toniuc



Întocmit:  
Silviu-Leon Dănilă

