

Criterii de evaluare
„Oferta cel mai bun raport calitate - preț”

Nr. d/r	Factor de evaluare	Punctaj maxim alocat
1	Prezentarea ofertei privind costul zilei de alimentație per/copil-3 mese în zi	40 puncte
2	Prezentarea meniului – model variat care ar conține diverse assortimente de carne (pulpă de bovină dezosată, refrigerată, pept de pui, pept de curcan refregirate, fileu de pește de mare congelat și etc.) pentru 15 zile cu aprobarea Centrului de Sănătate Publică, cu indicarea valorii energetice și costului per/zi. În baza pct.8.5 al Hotărârii Ministerului Sănătății și Protecției Sociale nr.22 din 29.12.2005, valoarea energetică a rației alimentare este: • maximum 2800 kilocalorii pentru 24 de ore - 20 puncte • mai puțin de 2800 kilocalorii pentru 24 de ore - 10 puncte (nu mai puțin 2350 kilocalorii pentru 24 de ore)	20 puncte
3	Operatorul economic confirmă prezența în state de personal: - un tehnolog, - personalul de specialitate de la blocul alimentar, - personalul auxiliar, (cu prezenarea listei lucrătorilor și documentele confirmative, (diplome, certificate, etc)) <u>Cu experiență mai mult de 3 ani la personalul de specialitate - 10 puncte</u> <u>Cu experiență mai puțin de 3 ani la personalul de specialitate - 8 puncte</u>	10 puncte
4	Experiență în domeniu serviciilor de alimentație a copiilor nu mai puțin de 5 ani de zile (argumentat prin contracte de servicii similare)	10 puncte
5	Asigurarea cantinei cu ustensilele necesare, reeșind din numărul de copii. Numărul tacâmurilor va corespunde normelor de asigurare per/copil, dar nu mai puțin de 2 seturi pentru un loc în sala de mese. Nu se admite veselă emailată cu emailul știrbit, vesela din aluminiu și duraluminiu se va folosi numai la prepararea bucatelor și păstrarea lor pentru un timp scurt. Nu se admite folosirea veselei cu fisuri și cu margini sparte (grupul de lucru se va deplasa la fața locului (la depozit) pentru verificarea veselei propuse spre utilizare de către operatorul economic). Ustensile: Noi - 10 puncte 50% noi - plus - 50% folosite - 5 puncte	10 puncte
6	Regimul de alimentație va fi de 3 mese în zi. Valoarea calorică va fi repartizată: • dejun - 25%, • prânz - 60%, • chindie -15% constituind în total 100%.	10 puncte

**Condiții obligatorii pentru operatorii economici participanți
pentru închierea contractului.**

1. Operatorii economici vor respecta meniului – model și prețul pentru alimentarea a elevilor, care va constitui în sumă de 38,50 lei/zi per/elev cu TVA.
2. Meniul de repartiție se perfectează de către lucrătorul medical și tehnologul angajat și salarizat de către operatorul economic, în conformitate cu legislației în vigoare. Directorul taberei de odihnă va aproba meniul zilnic.
3. Asigurarea condițiilor sanitaro-igienice necesare, păstrarea, prepararea și repartizarea produsului finit în conformitate cu specificul și particularitățile înaintate către alimentarea elevilor. Asigurarea calității a produselor alimentare achiziționate.
4. Respectarea obligațiilor funcționale ale angajaților blocurilor alimentare, în conformitate legislației în vigoare.
5. Personalul angajat de către operatorul economic în mod obligatoriu să dispună de instruirea igienică, control medical, iar pentru specialiști minimul necesar de studii pentru activitate în domeniul serviciilor de alimentație a copiilor. Personalul angajat să fie asigurat cu echipament personal necesar pentru lucru.
6. Prepararea și prelucrarea culinară a produselor alimentare se efectuează în corespundere cu cerințele tehnologice de pregătire a bucatelor în blocul alimentar al taberelor de odihnă.
7. Distribuirea bucatelor se permite numai după ce lucrătorii medicali (angajații taberei și a operatorului economic) au apreciat calitatea organoleptică a fiecărui fel de bucate, cum ar fi: aspectul, culoarea, consistența, mirosul și gustul. Porția pentru aprecierea calității se ia nemijlocit din vasele de pregătit. Rezultatele aprecierii se înregistrează într-un registru de rebutare a bucatelor.
8. Transportarea materiei prime se va organiza în modul, care va exclude poluarea lor. Produsele ușor alterabile se transportă în vase închise și marcate. În anotimpul cald transportarea se efectuează în transport izotermic cu aparataj frigorific, pentru transportarea ce necesită timp de 3 ore și mai mult, fără el - nu mai mult de 1 oră. Pentru mijloacele de transport se prezintă pașaport sanitar sau autorizația sanitar-veterinară. Pentru șofer se prezintă carnetul medical (copiile autentificate prin ștampila și semnătura operatorului economic).
9. Operatorul economic va asigura spălarea veselei, curățenia în cantină și în blocul alimentar utilizând produsele de curățire (pentru degresarea veselei în conformitate cu HG nr.22 din 29.12.20015, dezinfectanți, etc.) din cont propriu.