

UAT REBRICEA
Judetul Vaslui
Cod fiscal: 3394228
Telefon: 0235457050, Fax: 0335780051
E-mail: comunarebricea@yahoo.com

Nr. 2987 / 07.06.2021

RĂSPUNS CONSOLIDAT LA SOLICITĂRILE DE CLARIFICĂRI

Referitor la: procedura de atribuire nr. ADV1217545 / 31.05.2021 având ca obiect: **SERVICII MASĂ CALDĂ PENTRU ELEVI ÎN CADRUL PROIECTULUI "CENTRUL INTEGRAT DE SERVICII COMUNITARE REBRICEA" POCU/827/5/2/139981**

În urma analizării Solicităților de clarificare înregistrate la sediul autorității contractante sub nr. 2950/04.06.2021, privind documentația de atribuire aferente procedurii mai sus menționate, facem următoarele clarificări:

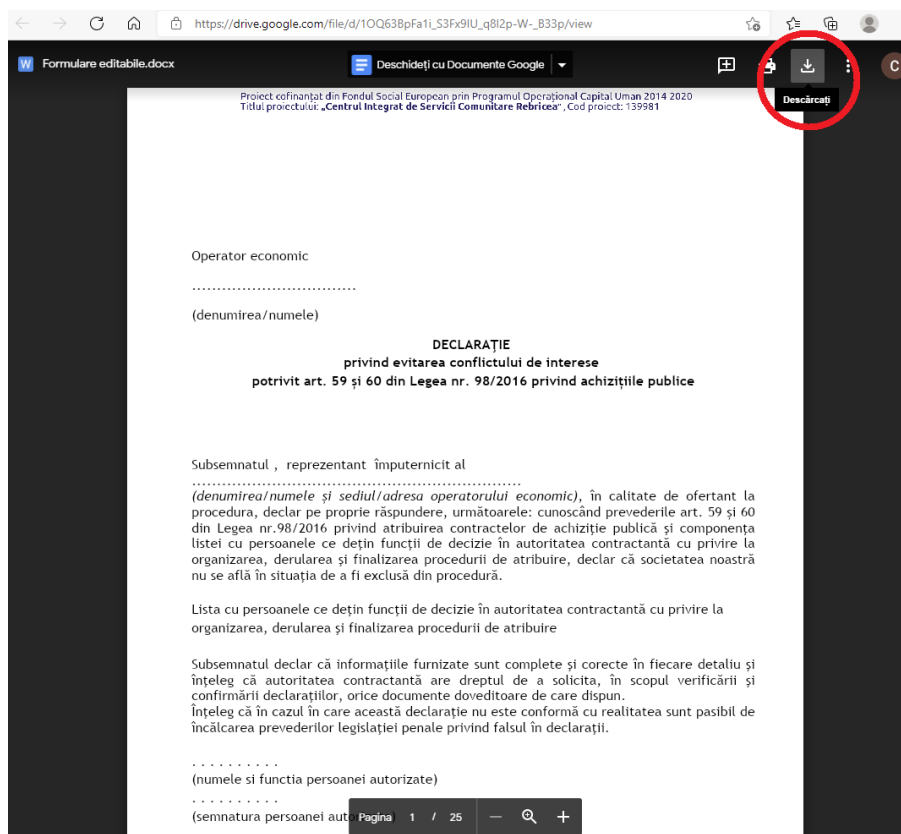
Solicitare 1:

„Avem rugămintea să ne trimiteți formularele aferente procedurii în format editabil (Microsoft Word Document).

Totodată vă rugăm să clarificați gramajul pentru fiecare meniu (Felul I, Felul II, Felul III)”

Răspuns Solicitare 1:

Formularele în format editabil sunt disponibile pe site-ul www.comunarebricea.ro, secțiunea "Achiziții publice". Pentru operativitate vă rugăm să accesați următorul link: https://drive.google.com/file/d/1OQ63BpFa1i_S3Fx9IU_q8l2p-W-_B33p/view?usp=sharing și să apăsați butonul „Descărcați” din partea dreaptă sus (ca în print screen-ul atașat).



UAT REBRICEA

Judetul Vaslui

Cod fiscal: 3394228

Telefon: 0235457050, Fax: 0335780051

E-mail: comunarebricea@yahoo.com

Referitor la gramajul pentru fiecare meniu, se vor avea în vedere toate cerințele din specificațiile tehnice (caiet de sarcini – paginile 10-14 din documentația de atribuire), din care subliniem următoarele aspecte:

- *La prepararea mâncărilor se vor folosi gramajele indicate de rețetarele produselor comercializate. Prestatorul trebuie să respecte „piramida alimentară” pentru nutriția copiilor în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și a unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.*

[...]

- *La realizarea propunerii de meniu prestatorul trebuie să ia în considerare următoarele:*

[...]

- *Respectarea principiilor unei alimentații raționale, conform legislației în vigoare. Porțiile vor fi pregătite și preparate de către prestator cu respectarea necesarului zilnic de calorii și substanțe nutritive pentru copii.*
- *Realizarea unui aport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide).*
- *Afecțiunile, bolile și indicațiile medicale (dacă este cazul).*
- *Anotimpul în care se prepară meniurile.*
- *Pe parcursul unei săptămâni să nu se repete felurile de mâncare.*
- *Realizarea unor preparate cu gust bun, miros plăcut, agreate de către cei care le consumă;*
- *Preparatele să fie consistente și să dea senzația de sațietate.*
- *Preparatele să fie variate atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară folosită.*

ș.a.m.d.