

ROMANIA

JUDETUL PRAHOVA

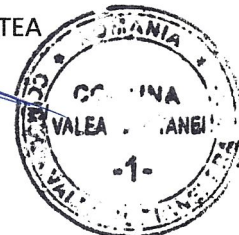
COMUNA VALEA DOFTANEI

NR. 16129/20.09.2024

APROB,

PRIMAR

LUCIAN VILEFORD COSTEA



CAIET DE SARCINI

Servicii de catering în cadrul programului „Masa sănătoasă”

pentru Liceul Tehnologic ”Carol I ” Teșila, Grădinița cu PN nr.1 Teșila, Grădinița cu PN nr.2 Teșila Lunca, Școala Gimnazială Erou înv. Ion Drăgănescu Trăisteni și Grădinița cu PN Trăisteni pentru anul școlar 2024-2025

Informatii generale

U.A.T.Comuna Valea Doftanei a primit finanțare în cadrul **Programului național „Masă sănătoasă”**, conform prevederilor H.G. nr. 24/2024 și H.G. nr.177 din 29 februarie 2024 privind repartizarea pe unitati/subdiviziuni administrativ-teritoriale si pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei prevăzută în bugetul de stat pe anul 2024, pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă”

Implementarea acestui program are drept scop principal asigurarea premiselor accesului egal și nediscriminatoriu la educație a tuturor copiilor, indiferent de mediul rezidențial de apartenență sau de situația socio-economică.

Având în vedere prevederile Hotărârii Guvernului nr.24 din 15.01.2024, privind instituirea Programului Național „Masa sanatoasa”, Hotărârii Guvernului nr.177 din 29 februarie 2024 privind repartizarea pe unitati/subdiviziuni administrativ-teritoriale si pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei prevăzută în bugetul de stat pe anul 2024, pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă” , a prevederilor Hotărârii Consiliului de Administrație a Liceului Tehnologic ” Carol I ”, privind aprobarea tipului de suport alimentar necesar implementării Programului Național "Masa sanatoasa" în cadrul Liceului Tehnologic ” Carol I ” și a unităților școlare subordonate , precum și Hotărârea Consiliului Local Valea Doftanei Nr. 90/2024 privind aprobarea tipului de suport alimentar și modalitatea de distribuire a acestuia, la nivelul Liceului Tehnologic ”Carol I”, pentru anul școlar 2024-2025, desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează potrivit legislației în vigoare: Legea 98/2016 privind achizițiile publice, H.G.395/2016 , pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din [Legea nr. 98/2016](#) privind achizițiile publice.

Obiectul contractului ce urmează a fi atribuit

Procedura proprie de achiziție organizată de U.A.T. Comuna Valea Doftanei are ca obiect atribuirea contractului de achiziție publică având ca obiect „Servicii de catering” , respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a pachetului alimentar pentru preșcolarii și școlarii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Valea Doftanei, în cadrul **Programului național „Masă sănătoasă”** , **respectiv pentru elevii Liceului Tehnologic ”Carol I” din comuna Valea Doftanei și a unităților școlare subordonate în anul școlar 2024-2025.**

Cod și denumire CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

În cadrul prezentei proceduri se va asigura furnizarea pachetului alimentar pentru un număr de **571** elevi din unitățile de învățământ din structura Liceului Tehnologic " Carol I " Sat Teșila, Grădinița cu PN nr.1 Teșila, Grădinița cu PN nr.2 Teșila Lunca, Școala Gimnazială Erou înv. Ion Drăgănescu Trăisteni și Grădinița cu PN Trăisteni.

Contractul de achiziție se va derula în cursul anului școlar 2024-2025

Pe perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic va avea obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru prescolarii și elevii care frecventează cursurile unităților de învățământ de pe raza comunei Valea Doftanei- Liceul Tehnologic " Carol I ", în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin H.G. nr. 928/2023 -Normele metodologice din 06 octombrie 2023 de aplicare a prevederilor O.U.G. nr. 77/2023 și în condițiile H.G.nr. 24/2024.

Structura pe module de învățământ conform Ordinului ministrului educației nr. 3694 din 1 februarie 2024 , respectiv structura anului școlar 2024-2025 este următoarea:

- Luni 9 septembrie 2024 – vineri 25 octombrie 2024 -35 zile de învățământ
- Luni 4 noiembrie 2024- vineri 20 decembrie 2024 – 35 zile de învățământ
- Miercuri 8 ianuarie 2025 - vineri 14 februarie 2025 – 27 zile de învățământ
- Luni 24 februarie 2025 – joi 17 aprilie 2025 – 39 zile de învățământ
- Luni 28 aprilie 2025 – vineri 20 iunie 2025 – 38 zile de învățământ

Total zile de cursuri în anul 2024 = 70 de zile, iar în anul 2025 = 104 zile

Nr.Crt.	Denumire unitate	Nr. Prescolari/elevi	Numar zile de școală
1	Grădinița cu program normal nr.1 Teșila, str.Calea Doftanei, nr.155	58	174
2	Grădinița cu program norma nr.2 Teșila, str.Lunca Doftanei, nr.37	12	174
3	Grădinița cu program normal sat Trăisteni, str.Nicolae Grigorescu, nr.53	28	174
4	Liceul Tehnologic "Carol I", Comuna Valea Doftanei, Str.Calea Doftanei, nr.377	304	174
		34	169
		23	164
5	Școala gimnazială Erou Inv. I.Drăgănescu, Sat Trăisteni, Str. Nicolae Grigorescu, nr.53	97	174
		15	169
	TOTAL	571	

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut la art. 4 din H.G. nr. 928/2023 îl au elevii/prescolarii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Dreptul de a primi suportul alimentar prevăzut la art. 2 in H.G. nr. 928/2023, se acordă,conform prevederilor art. 4 din același act normativ și în situația suspendării cursurilor cu prezență fizică.

Elevii și prescolarii prevăzuți la art. 4 din H.G. nr. 938/2023 primesc produsele zilnic.Preluarea produselor se realizează de către părinți/reprezentati legali/ocrotitori legali sau, acolo unde acest lucru este posibil, de către elevi, pe baza evidentelor de participare la cel puțin o oră de curs/zi,conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Modalitatea de atribuire a contractului

Determinarea și justificarea valorii estimate

Valoarea estimată a serviciilor de catering care fac obiectul prezentei proceduri a fost stabilită prin raportare la prevederile, **H.G nr. 24/2024**, care stabilește la art.2 alin.1 limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv T.V.A.

Având în vedere că valoarea estimată supusă prezentei proceduri se raportează la valoarea fără T.V.A., iar T.V.A.-ul pentru produsele alimentare este de 9%, rezultă o valoare de **13,76 lei/beneficiar/zi**.

Valoarea totală a achiziției pentru anul 2024, aferentă întregului an școlar 2024-2025 este de 1.360.575,04 lei, fără T.V.A, valoarea cu TVA fiind de 1.483.026,79 lei.

Numar total porții/pachete = 98.879

Numărul de porții este maximal.

Decontarea produselor furnizate se va face pe baza comenzilor efectiv lansate zilnic sau săptămânal, după caz.

Calculul valorii estimate contract de achiziție publică:

Numărul de porții: 499 beneficiari x 174 zile = 86.826 portii

Numărul de porții: 49 beneficiari x 169 zile = 8.281 portii

Numărul de porții: 23 beneficiari x 164 zile = 3.772 portii

Numar total porții/pachete = 98.879

Valoarea contractului poate fi modificată în funcție de finanțările acordate de la bugetul de stat raportat la numărul de elevi beneficiari ai programului.

Sursa de finanțare- bugetul de stat

Prin Hotarea Guvernului nr.177 din 29 februarie 2024 privind repartizarea pe unitati/subdiviziuni administrativ-teritoriale si pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei prevăzută în bugetul de stat pe anul 2024 a fost repartizată UAT Comuna Valea Doftanei o sumă de 1.293.000 lei pentru anul 2024, însă suma s-a raportat la numărul de elevi școlarizați în anul școlar 2023-2024, prin urmare, autoritatea contractantă dispune la momentul inițierii achiziției de suma de **405.009,17 lei, fără TVA**, respectiv suma de **441.460 lei, cu TVA**, furnizarea pachetului alimentar/prestarea serviciilor de catering va fi continuată după epuizarea fondurilor, doar în situația în care se vor asigura fondurile de la bugetul statului pentru continuarea programului "Masă Sănătoasă" pentru întregul an școlar 2024-2025.

Obiectivul programului - Asigurarea unui pachet alimentar în fiecare zi de activitate didactică, în cadrul Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii prezenți la activitățile didactice, pentru anul școlar 2024-2025.

I.Considerații generale-Descrierea serviciului de catering

Ofertantul trebuie să asigure zilnic servicii de pregătire , preparare și livrare a hranei pentru beneficiarii autorității contractante.

Zilnic (Luni-Vineri) se va servi un suport alimentar ce va consta într-un pachet alimentar compus din produse care să respecte prevederile **Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar** și ale **Ordinului ministrului sănătății nr.1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți**, respectiv prevederile **H.G.nr.1296/2021**.

Prestatorul se obligă să presteze serviciile în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin **Ordinul nr. 1563/2008**.

Pachetul alimentar va fi pregătit și preparat de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, cu modificările și completările ulterioare.

Pachetul alimentar va cuprinde:

Sandvici preparat conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la **Hotărârea nr. 24/2024 privind instituirea Programului national "Masă sănătoasă"**

Mesele se vor servi la orele fixate de beneficiar, respectiv Liceul Tehnologic "Carol I" Teșila.

Variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica, sunt redade mai jos:

1. Sandvici cu unt, șuncă, cascaval si legume(rosii, castravete,salata,etc.)
2. Sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpa de pui dezosata la grătar cu legume crude(gogosar, varza,morcov).

Autoritatea contractantă solicită ofertantilor următoarele variante de **meniu tip sandvici**:

- Sandvici cu snitel de pui: baghetă/chiflă/pâine feliata din făină integrală, șnițel de pui, cașcaval și legume-roșii, castravete, salată, ardei sau alte produse similare;

-Sandvici cu mușchi file și cașcaval: baghetă/chiflă/pâine feliată din făină integrală, mușchi file, cașcaval și legume-roșii, castravete, salată, ardei sau alte produse similare;

-Sandvici cu piept de pui la grătar:baghetă/chiflă/pâine feliată din făină integrală, piept de pui la grătar, cașcaval și legume-rosii, castravete, salată, ardei sau alte produse similare;

-Sandvici cu unt, șuncă de pui , cașcaval: baghetă/chiflă/pâine feliată din făină integrală,unt,șuncă de pui, cașcaval și legume-roșii, castravete, salată sau alte produse similare.

-Sandvici cu pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude(gogosar, varza,morcov) : baghetă/chiflă/pâine feliată din făină integrală, cașcaval și legume crude(gogoșar,varză,morcov) sau alte produse similare;

Fiecare variantă de pachet alimentar va fi însoțită de un fruct intreg la alegere: mere, pere,portocale,clementine, banane etc (care va fi diversificat, cel puțin 3 tipuri).

Pentru a îndeplini cerința privind diversificarea sandviciului și a fructului, ofertantii vor prezenta un model de plan saptamanal care va conține minim variantele de sandvici solicitate de Autoritatea Contractantă și cel puțin 3 tipuri de fructe. Planul săptămânal se va prezenta pentru două săptămâni de furnizare (10 zile).

ATENȚIE! Același tip de sandvici nu se va furniza timp de două zile consecutiv. La meniu,se adaugă un fruct. Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.

Pregătirea și prepararea hranei

Pregătirea și prepararea hranei se va realiza de către ofertant, cu respectarea legislatiei în vigoare pentru acest tip de servicii.

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE)nr.1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72,(CEE) nr.234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997-Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de prestări servicii de catering,fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Pregătirea hranei se va face în conformitate cu necesitățile calorice ale beneficiarilor.

Ofertantul poate propune printr-un înscris - tipurile de meniuri (pachet alimentar), dar le va putea prepara după ce are aprobarea scrisă din partea autorității contractante.

Personalul desemnat de către autoritatea contractantă Comuna Valea Doftanei și personalul responsabil cu servirea pachetului alimentar din cadrul Liceului Tehnologic " Carol I " și a instituțiilor subordonate, beneficiar ai contractului vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfășurării acestei activități, în prezența reprezentantului firmei prestatoare.

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante vor avea dreptul să oprească distribuirea hranei, iar ofertantul va fi obligat să înlocuiască pachetul alimentar în cauză cu altele/altul corespunzător, fără a pretinde plăți suplimentare pentru acestea.

Nota de comandă pentru numărul de porții (pachet alimentar) ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite săptămânal și va fi valabilă pentru pachetul alimentar livrat în săptămâna respectivă.

Nota de comandă se va transmite prin e-mail și/sau telefonic de către autoritatea contractantă prin reprezentantul desemnat de conducerea Liceului Tehnologic " Carol I".

Nota de comandă va conține numărul de porții (pachet alimentar) ce se vor servi beneficiarilor autorității contractante pentru fiecare zi a săptămânii, corespunzător orarului de studiu al elevilor.

IMPORTANT!

PACHETUL ALIMENTAR FORMAT DIN SANDVICI SI FRUCT VA FI AMBALAT ÎN VID SAU ATMOSFERĂ CONTROLATĂ PENTRU FIECARE BENEFICIAR ÎN PARTE.

Livrarea hranei (pachetului alimentar)

Livrarea hranei, respectiv a porțiilor se va efectua de către ofertant în locurile indicate de autoritatea contractantă de două ori pe zi, în intervalul orar **8:30-8:35** și în intervalul **11:50- 12:00**, pentru Liceul Tehnologic "Carol I" Sat Teșila, Calea Doftanei, nr.377 și o singură dată pe zi, în intervalul orar **8:30-8:35** pentru Grădinița cu program normal Nr.1 Sat Teșila, Str.Calea Doftanei, nr. 155; în intervalul orar **8:35-8:40** pentru Grădinița cu program normal Nr.2, Sat Teșila, Str.Lunca Doftanei, Nr.37; în intervalul orar **8:45- 8:50** - pentru Școala Gimnazială Erou înv. Ion Drăgănescu, Sat Trăisteni, Str.Nicolae Grigorescu, Nr. 53 și Grădinița cu program normal Sat Trăisteni, Str.Nicolae Grigorescu, Nr.53.

Obligatoriu, la efectuarea livrărilor, ofertantul, devenit contractant, va prezenta următoarele documente: aviz de însoțire a mărfii, declarație de conformitate semnate de reprezentanții autorității contractante, prin persoanele desemnate de conducerea Liceului Tehnologic "Carol I" pentru servirea hranei și ai ofertantului.

Programul de servire a mesei va fi anunțat în scris ofertantului la începutul derulării contractului de servicii.

Ofertantii vor detalia variantele de pachete pentru fiecare zi a săptămânii, pentru cel puțin două săptămâni (10 zile de cursuri).

Notă! Prestatorul trebuie să livreze diferit pe zile ale săptămânii și diferit pentru două zile consecutive tipul de preparat alimentar si minim 3 tipuri de fruct în fiecare săptămână , chiar dacă cele două zile consecutive fac parte din săptămâni diferite.

DURATA SERVICIILOR

Serviciile de catering vor fi prestate pe parcursul anului școlar 2024-2025, în baza contractului de achiziție publică ce se va încheia în urma procedurii de achiziție publică proprie.

Transportul pachetului alimentar

Transportul hranei (pachetului alimentar) va fi asigurat de către ofertant, pe cheltuiala sa, cu mijloacele de transport autorizate sanitar-veterinar, până la sediul unităților școlare de pe raza comunei Valea Doftanei unde se va preda persoanelor responsabile cu servirea hranei din cadrul autorității contractante(Liceul Tehnologic"Carol I"), pe bază de documente legale însoțitoare.

Fiecare unitate de invatamant aparținând Liceului Tehnologic " Carol I " beneficiară a PNMS va ține evidența cantității de produse consumate,, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea /per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii prezenți.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate mai sus, vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani.

Ofertantul trebuie să dețină autovehicule autorizate de autoritatea sanitar-veterinară pentru transport alimente, termoboxuri speciale cu închidere etanșă pentru activitatea de catering care asigură transportul produselor alimentare la temperaturi optime.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Spatiile de păstrare și servire a pachetului alimentar

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de **24 de ore** de la momentul ambalării sandviciuri-lor.

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de **60 de minute** de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

Pentru depozitare, în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

În vederea rezolvării problemelor curente și evitării unor disfuncționalități, ofertantul va numi o persoană cu responsabilități operative, care va prelua zilnic eventualele solicitări și observații din partea autorității contractante, făcute de persoanele desemnate de unitățile de învățământ.

Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte inscrite prin etichetare urmatorul element

” PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT ”

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetă următoarele elemente obligatorii:

- a)denumirea produsului, de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b)lista ingredientelor;
- c)substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d)cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente:ex. șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;

- f) data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- h) declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională	100g
Valoare energetică Kj/kcal	
Grăsimi g, din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g, din care	
Zaharuri g	
Fibreg	
Proteine g	
Sare g	

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

- i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;
- j) elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
- k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

Conderatii privind realizarea propunerii tehnice

Ofertantul trebuie să constituie stocuri de siguranță constând în alimente și materii prime pentru prepararea pachetului alimentar la locul, timpul, calitatea și în condițiile stabilite de autoritatea contractantă, pentru a preîntâmpina întreruperea procesului de preparare a hranei.

Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate etc.) care vor fi prezentate autorității contractante, ori de câte ori aceasta le solicită, în copie și original.

Produsele aprovizionate vor fi ambalate, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare; Ofertantul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire, numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a conducerii autorității contractante, în echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

Ofertantul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea/păstrarea în camere frigorifice și de congelare, a materiilor prime agro-alimentare, cât și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei.

Activitatea de hrănire va fi realizată pe baza sandwich, întocmit de către ofertant pe baza normelor de hrană, aprobat de responsabilul de proiect din partea autorității contractante.

La întocmirea meniului alimentar săptămânal trebuie să se țină cont de următorii factori:

-realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine,lipide,glucide)-sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană;

-anotimpul în care se prepară meniurile;

- măncarea să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât și prin tehnologia culinară;

Ofertantul trebuie să permită exercitarea controlului de către persoanele abilitate să-l execute, respectiv responsabilul de proiect din partea autorității contractante.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate din cadrul unităților de învățământ. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor de catering, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

Ofertantul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către autoritatea contractantă în legătură cu prestarea serviciilor în termen de 2 zile, iar cele privind înlocuirea alimentelor necorespunzătoare se va face în termen de **1 oră (60 minute)**.

Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispoziția autorității contractante, la Liceul Tehnologic " Carol I " Teșila,

1 (una) probă alimentară din pachetul alimentar ce se va servi în respectiva zi elevilor. Proba alimentară va fi păstrată de către autoritatea contractantă în frigider timp de 48 de ore, conform normelor sanitare impuse de legislația în vigoare. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.

NOTĂ!

Durata limită de consum a pachetului alimentar este cea stabilită de producător și va fi în concordanță cu normele legale în vigoare în domeniul siguranței alimentelor și a actelor normative incidente.

Ofertantul poartă întreaga răspundere pentru calitatea și cantitatea serviciilor de catering.

Cerinte specifice privind transportul

Mijloacele de transport și termoboxurile cu închidere ermetică, folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către autoritățile competente, menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie făcută dovada existenței spațiului destinat dezinfectiei acestora.

Prestatorul va asigura transportul izolat termic al hranei, în termoboxuri ce asigură transportul produselor la temperaturi controlate.

Important!

Dacă la nivelul Liceului Tehnologic " Carol I " Teșila sau a unităților de învățământ de pe raza comunei Valea

Doftanei vor fi înregistrate cereri formulate în baza O.U.G. nr. 77/2023, precum și a H.G. nr.938/2023, a H.G.nr.24/2024, preșcolarii/școlarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un suport alimentar/elev.

Cerinte specifice privind igiena personala

Prepararea și distribuția alimentelor se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului nr. 2209/4469/2022 din 13 iulie 2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor

fundamentale de igienă și Fișa de aptitudini specifice activității desfășurate, conform H.G.nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Cerinte specifice privind alimentele

- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce vor face alimentele improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât să nu se poată consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate.
- Produsele intermediare și produsele finite, pasibile 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 normelor de siguranță a alimentelor, se vor permite perioade limitate de expunere, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.
- Este interzisă păstrarea pachetului alimentar de la o masă la alta.

Cerințe privind condițiile de mediu, sociale și cu privire la relațiile de muncă

Operatorii economici vor respecta reglementările privind condițiile de mediu, sociale și relațiile de muncă. Toți operatorii economici participanți la procedură vor completa "Declarație privind respectarea condițiilor de mediu, sociale și cu privire la relațiile de muncă". Informații detaliate privind reglementările referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii pot fi obținute de pe adresa www.mmuncii.ro

Cerinte privind capacitatea tehnică și profesională

Ofertantul trebuie să dețină

- AUTORIZATIE DSV (înregistrat sanitar- veterinar și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering) VALABILA LA MOMENTUL PREZENTĂRII SI PE TOATA DURATA CONTRACTULUI și să prezinte copie " conform cu originalul " .

- Notificare de certificare a conformitatii emisa de Directia de Sanatate Publica pentru unitatea in care se prepară pachetul alimentar- copie conform cu originalul.

- Autorizatie sanitar-veterinara/ documentul de inregistrare emisa/emis de Directia Sanitar- Veterinara si de Siguranta a Alimentelor pentru mijlocul de transport cu care va fi transportat pachetul alimentar - copie conform cu originalul.

- Notificare de certificare a conformitatii emisa de Directia de Sanatate Publica pentru mijlocul/ mijloacele de transport cu care va fi transportat pachetul alimentar -copie conform cu originalul.

Experienta similara

Ofertantul trebuie să demonstreze că în **ultimii 3 ani** (calculați până la data limită de depunere a ofertelor) a prestat servicii similare la nivelul a **maxim 3 contracte**, către beneficiari publici sau privati, în valoare cumulată de **1.300.000 lei**

Ultimii 3 ani vor fi calculati prin raportare la data-limita de depunere a ofertelor, cu mentiunea ca modul de calcul al perioadei nu va fi afectat de eventuale decalari ale termenului limita prevăzut în Anuntul de Participare/Invitatie de Participare publicat.

Ofertantul poate invoca pentru dovedirea experientei similare partea de contract dintr-un contract nefinalizat, executată până la momentul solicitării, cu conditia ca serviciile prezentate să fie recepționate în perioada solicitată și/sau contract/e semnat(e)/încheiat(e)/ început(e) în urmă cu mai mult de 3 ani, cu conditia prezentarii experientei similare realizate în perioada solicitată.

II. Consideratii privind realizarea propunerii financiare

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să cuprindă: Tariful (pretul) unitar pentru un meniu complet format din: pachet alimentar, prestarea de servicii la distanța finală și va fi exprimat în lei, fără TVA.

Ofertanții vor defalca costurile, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă/produse alimentare;
- b) prepararea hranei;
- c) transport.

Prețul estimat de către autoritatea contractantă, în cadrul proiectului este de **15 lei, inclusiv T.V.A./meniu/pachet alimentar/elev.**

Facturarea serviciilor prestate

· Facturarea serviciilor prestate se va face de două ori pe lună în baza centralizatorului porțiilor zilnice livrate. Facturile fiscale vor reflecta sumele menționate în avizele de însoțire a mărfurilor și în procesele verbale de receptie.

· La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta copii după documentele legate de achiziționarea produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a mării, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize etc.).

Prețul contractului

· Prețul pentru serviciile prestate în baza contractului este cel prezentat în propunerea financiară (ofertă) exprimat în LEI și rămâne ferm pe toată durata contractului.

Prin excepție de la prevederile alineatului precedent, prețul contractului poate fi ajustat prin actualizare, în condițiile art.221 alin. (1) lit. e) din Legea nr. 98/2016, direct, doar în cazul în care au loc modificări legislative sau au fost emise de către autoritățile locale acte administrative care au ca obiect instituirea, modificarea sau renunțarea la anumite taxe/impozite locale, al căror efect se reflectă în creșterea/diminuarea costurilor pe baza cărora s-a fundamentat pretul contractului.

· În funcție de limita fondurilor alocate pentru îndeplinirea acestui contract, în funcție de alocația zilnică de hrană stabilită conform legii sau a unor situații neprevăzute la încheierea contractului (modificări de efectiv - număr de persoane beneficiare din cadrul autorității contractante), autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile, respectiv porțiile, în raport de numărul beneficiarilor prezenți la cursuri pe durata derulării contractului, fără a modifica prețul unitar și fără a depăși numărul maxim estimat de elevi.

Valoarea ofertei va conține toate cheltuielile legate de achiziționare materie primă, preparare, transport , livrare etc.

Oferta financiară se va întocmi conform Formularului- Formular de ofertă financiară.

Modalități de plată

Plata se va efectua prin virament bancar-ordin de plată- în contul ofertantului deschis la Trezoreria Statului, cu respectarea prevederilor art. 9 alin.1 din Legea nr 98/2016 privind achizițiile publice, pe bază de factură fiscală (în original) și cu obligativitatea încărcării acesteia în sistemul electronic e-Factura în termen de maxim 5 zile calendaristice de la data emiterii.

Plata facturii se va face după întocmirea "Procesului verbal lunar de recepție a pachetelor alimentare" semnat de către prestator și de către reprezentantul instituției de învățământ, realizat în baza centralizării avizelor de expediție, în vederea efectuării plății

Cap. III- Cerințe procedurale privind prestarea serviciilor de catering

Criterii de calificare

Motive de excludere a ofertantului:

Autoritatea contractantă va exclude orice operator economic pentru care a stabilit, în urma analizei informațiilor și a documentelor prezentate de acesta sau a luat cunoștință în orice alt mod că a fost condamnat prin hotărâre definitivă a unei instanțe judecătorești, pentru comiterea uneia dintre infracțiunile menționate la art 164, lit. a) - g) din legea 98/2016.

Ofertantul va prezenta, în original, Declarație privind neîncadrarea în prevederile art.164 din Legea 98/2016 (formular completat, semnat, ștampilat și datat).

Autoritatea contractantă va exclude orice operator economic în cazul în care nu poate demonstra prin orice mijloace adecvate că respectivul operator economic nu și-a încălcat obligațiile privind plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat.

Ofertantul va prezenta, în original, Declarație privind neîncadrarea în prevederile art.165 din Legea 98/2016 (formular completat, semnat, ștampilat și datat). Prevederile art.165, alin.(3) din Legea 98/2016 se vor respecta în mod corespunzător.

Autoritatea contractantă va exclude orice operator economic care se află în oricare dintre situațiile menționate la art. 167 alin. (1), lit, a) -i) și alin.(1^1) din Legea 98/ 2016.

Ofertantul va prezenta, în original Declarație privind neîncadrarea în prevederile art.167 din Legea 98/2016 (formular completat, semnat, ștampilat și datat). Prevederile aliniatelor (2)-(8) ale art. 167 din Legea 98/2016 se vor respecta în mod corespunzător.

Documentele de confirmare, care se vor prezenta:

- certificate constatatoare privind plata impozitelor, taxelor și a contribuțiilor la bugeul general consolidat (buget local, buget de stat, etc), valabile la momentul prezentării, pentru sediul principal, iar pentru sediile secundare/ punctele de lucru, declarație pe proprie răspundere privind îndeplinirea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor sau contribuțiilor la bugetul general consolidat, potrivit art.165 alin. (3) din Legea nr. 98/2016;

- cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC/actul constitutiv;
- după caz, documente prin care se demonstrează faptul că operatorul economic poate beneficia de derogările prevăzute la art. 166 alin. (2), art. 167 alin. (2), art. 171 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
- alte documente edificatoare, după caz.

Reguli pentru evitarea conflictului de interese

Ofertantul va prezenta, în original Declarație privind evitarea conflictului de interese potrivit art. 59 și 60 din legea 98/2016 (formular, completat, semnat, ștampilat și datat).

Capacitatea de exercitare a activității profesionale

Prezentare document, emis de organismele abilitate, care confirmă înregistrarea operatorului economic în domeniul de activitate solicitat. Ofertanții vor prezenta:

- **Certificat constatator** eliberat de Ministerul Justiției -Oficiul Registrului Comerțului, de pe lângă tribunalul teritorial, pe raza căruia ofertantul își are sediul, în original sau copie, conform cu originalul, din care să rezulte faptul că obiectul/ domeniul de activitate principal sau secundar al ofertantului include execuția/ prestarea / furnizarea gamei de servicii/ produse din care face parte obiectul achiziției. Informațiile cuprinse în certificatul constatator eliberat de Ministerul Justiției - Oficiul Registrului Comerțului, trebuie să fie reale/actuale la data limita stabilită pentru depunerea ofertei. Obiectul contractului (servicii de catering) trebuie să aibă corespondent în codul CAEN din certificatul constatator emis de Ministerul Justiției-Oficiul Registrului Comerțului. Totodată, ofertanții vor prezenta:

- Autorizația de funcționare/ Documentul de înregistrare emis/emis de Direcția Sanitară Veterinară și Siguranța Alimentelor, în copie, conform cu originalul.

Capacitatea tehnică și/sau profesională

Experiența similară

Operatorii economici care depun ofertă trebuie să fi prestat în ultimii 3 ani, raportați la data-limită de depunere a ofertelor, servicii similare cu cele se vor presta prin intermediul contractului ce urmează să se atribuiască, în cadrul a maxim **3** contracte/contracte subsecvente cu o valoare cumulată de minim **1.300.000** lei.

Autoritatea contractantă va avea dreptul de a se adresa inclusiv beneficiarului final al contractului prezentat drept experiență similară, pentru confirmarea datelor prezentate de ofertant.

În cazul în care contractul prezentat ca experiență similară a fost executat în asociere, valoarea ce va fi luată în considerare pentru îndeplinirea cerinței minime se va calcula în conformitate cu procentul prevăzut în contractul de asociere.

În cazul în care contractul prezentat ca experiență similară a fost executat ca subcontractant, valoarea ce va fi luată în considerare pentru îndeplinirea cerinței minime se va calcula în conformitate cu valoarea contractului de subcontractare. Pentru contractul exprimat în altă monedă decât lei, pentru calculul echivalenței se va avea în vedere cursul mediu anual în lei/valuta comunicat de BNR pentru fiecare an în parte.

Pentru anul 2024 se va lua in calcul cursul de schimb comunicat de BNR, valabil la data publicării anunțului de participare.

Documentele justificative care probează îndeplinirea cerinței: **contracte, acte adiționale, dacă este cazul, procese-verbale de receptie a serviciilor prestate/recomandări/alte documente avizate de beneficiar care dovedesc experienta similară a operatorului economic.**

Criteriul de atribuire: cel mai bun raport calitate-pret

Denumire factor evaluare

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
Pretul ofertei	Componenta financiara	40% Punctaj maxim:40
<p>Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat(40 puncte);</p> <p>b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times (\text{punctaj maxim alocat})$.</p>		
Materia prima	Componenta materie prima	30% Punctaj maxim factor:30
<p>Algoritm de calcul: Detalii privind aplicarea algoritmului de calcul</p> <p>a) Pentru alocarea celui mai mare procent din suma disponibilă per beneficiar, pentru achizitia materiei prime se acorda punctajul maxim 30 de puncte;</p> <p>b) Pentru alt procent decat cel prevazut la lit a) se acorda punctajul astfel:</p> <p>$P(n) = (P_m / P_{max}) \times 30 \text{ puncte (punctaj maxim alocat)}$</p> <p>Unde:P(n)-punctajul ofertei care se evalueaza-Pm- procentul alocat din suma pentru achizitia materiei prime al ofetei care se evalueaza; - Pmax- procentul maxim alocat din suma pentru achizitia materiei prime;</p>		
Timpul de livrare	Componenta de timp	20% Punctajul maxim factor:20

Algoritm de calcul: Detalii privind aplicarea algoritmului de calcul

Timpul de livrare este indicat in minute prin raportare la distanta dintre punctul de lucru autorizat sanitar veterinar unde ofertantul produce pachetul alimentar și adresa unitatii de invatamant cu personalitate juridica(localitatea Valea Doftanei, Sat Teșila,nr.377, jud.Prahova).

Se accepta un timp de livrare de maxim 60 de minute (oferta care prezinta un timp de livrare de peste 60 de minute, va fi respinsă), un timp ofertat sub 10 de minute nu va fi punctat suplimentar.

Timpul de livrare se va exprima in minute. Punctajul se acorda astfel: a) Pentru timpul minim ofertat (care nu se puncteaza suplimentar daca este mai mic de 10 de minute), se va acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte termene ofertate, punctajul T(n) se calculeaza proportional,astfel: $T(n) = (T_{min} / T_n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Unde T(n)= punctajul pentru timp al ofertei care se avalueaza

Tmin=timpul cel mai scurt la livrare

Tn=timpul de livrare mentionat in oferta care se evalueaza

Ofertantii vor prezenta timpul de livrare prin utilizarea unei platforme specializate(googlemaps.ro sau similar). Se va atasa printscreen cu timpul de livrare estimat de o platforma specializată(googlemaps.ro;distanta.ro,etc).

Se va lua în calcul pentru acordarea punctajului, cel mai scurt timp indicat de respectiva platformă.

Capacitatea de înlocuire a produselor livrate și recepționate ca fiind necorespunzătoare

Capacitatea de înlocuire a produselor

10%

Punctajul maxim factor : 10

Se acceptă un termen de înlocuire a produselor recepționate ca necorespunzătoare de maxim 60 de minute.

Oferta care prezinta un timp de înlocuire de peste 60 de minute, va fi respinsa; un timp ofertat sub 20 de minute nu va fi punctat suplimentar.

Algoritm de calcul: Capacitatea de înlocuire a produselor livrate și recepționate ca fiind necorespunzătoare se va exprima în minute.Punctajul se acordă astfel: a) Pentru timpul minim ofertat (care nu se punctează suplimentar dacă este mai mic de 20 de minute), se va acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte termene ofertate, punctajul T(n) se calculează proporțional, astfel: $T(n)=(\text{Timpul minim ofertat}/\text{Timp } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Modul de prezentare a propunerii tehnice

Propunerea tehnică se va prezenta astfel incat sa se asigure posibilitatea verificarii de catre Comisia de evaluare a corespondentei propunerii tehnice cu cerintele tehnice si calitative prevazute in caietul de sarcini. Ofertele care nu indeplinesc toate solicitarile Caietului de sarcini, vor fi considerate neconforme.

Propunerea tehnică va conține:

- 1 Descrierea serviciilor de catering ce urmează a fi prestate;
2. Se va demonstra îndeplinirea cerințelor minime prevăzute în caietul de sarcini, respectiv:
 - dovada deținerii unității din care se livrează pachetele alimentare;
 - dovada mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul pachetelor alimentare către unitățile școlare.
 - dovada deținerii de termoboxuri pentru livrare.
 - Autorizația sanitar-veterinară/ Documentul de înregistrare emisă/emis de Direcția Sanitară Veterinară și Siguranța Alimentelor emisă de Direcția Sanitară Veterinară pentru mijlocul de transport cu care va fi transportat pachetul alimentar, în copie, conform cu originalul.
 - Notificarea de certificare a conformității emisă de Direcția de Sănătate Publică pentru mijlocul/toate mijloacele de transport cu care va fi transportat pachetul alimentar, în copie, conform cu originalul.
3. Model de plan săptămânal pentru două săptămâni (10 zile de prestare) care va conține toate variantele de sandwich solicitate și cel puțin 3 tipuri de fructe;
4. Lista principalilor furnizori pentru materiile prime,.
5. Ofertantul va prezenta resursele umane alocate în vederea prestării serviciului:
 - Lista cu personalul de conducere și cu personalul de execuție implicat în derularea contractului;
 - Fișele de aptitudini cu mențiunea „apt domeniu alimentar”, eliberate de medic specialist în medicina muncii, efectuate pentru persoanele/salariații prestatorului implicate în prepararea și distribuția pachetului alimentar.
 - Certificatele de absolvire a cursului de instruire privind însușirea Noțiunilor fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1225/5.031/2023 pentru persoanele/salariații prestatorului implicate în prepararea și distribuția pachetului alimentar,
6. Declarație privind respectarea reglementărilor obligatorii în domeniile mediu, social și al relațiilor de muncă

Modul de prezentare a propunerii financiare

Elementul principal al propunerii financiare este Formularul de ofertă.

Ofertanții au obligația ca în cadrul propunerii financiare prezentate să prezinte o defalcare a pretului/pachet alimentar, anexă la formularul de ofertă, care va include, defalcate, următoarele costuri:

- Costuri cu achiziția materiei prime, inclusiv fruct;
- Costuri necesare serviciilor de preparare a produselor;
- Costuri necesare distribuției (transportul) pachetului alimentar.

Ofertele care vor depăși valoarea estimată vor fi respinse.

Toate ofertele financiare ale căror valori sunt aparent neobișnuit de scăzute, prin raportare la prețurile pieței, vor fi temeinic justificate, Comisia de evaluare având dreptul de a solicita documente privind, după caz, prețurile de la furnizori, situația stocurilor de materii prime și materiale, nivelul de salarizare a forței de muncă, care concură la formarea prețurilor și implicit conduc la formarea valorii ofertei.

MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

Oferta va conține obligatoriu: Documente de Calificare, Propunerea Tehnică, Propunerea Financiară.

Ofertele incomplete vor fi respinse. Documentele ofertei vor fi semnate și ștampilate de către reprezentanții legali ai ofertantului.

Ofertanții au obligația de a numerota, semna și ștampila fiecare pagină a documentației, precum și de a anexa un opis al documentelor prezentate.

În cazul documentelor emise de instituții/organisme oficiale abilitate în acest sens, documentele respective trebuie să fie semnate și parafate conform prevederilor legale.

Oferta are caracter obligatoriu, din punct de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate stabilită de către autoritatea contractantă. Nu se acceptă oferte alternative.

Orice ofertant are dreptul de a-și modifica sau de a-și retrage oferta numai înainte de data limită stabilită pentru depunerea ofertei și numai printr-o solicitare scrisă în acest sens.

Ofertantul nu are dreptul de a-și retrage sau de a-și modifica oferta după expirarea datei limită stabilită pentru depunerea ofertelor, sub sancțiunea excluderii acestuia de la procedura pentru atribuirea contractului de achiziție publică.

Ofertantul are obligația să indice și să dovedească în cuprinsul ofertei care informații din propunerea tehnică, elemente din propunerea financiară și/sau fundamentări/justificări de preț/cost sunt confidențiale întrucât sunt: date cu caracter personal, secrete tehnice sau comerciale sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuală, conform art. 57 alin. (4) din H.G. nr. 395/2016. Informațiile indicate de operatorii economici din propunerea tehnică, elemente din propunerea financiară și/sau fundamentări/justificări de preț/cost ca fiind confidențiale, trebuie să fie însoțite de dovada care le conferă caracterul de confidențialitate, dovada ce devine anexă la oferta, în caz contrar nefiind aplicabile prevederile art. 57 alin. (4) din H.G. nr. 395/2016.

Prezentarea ofertei:

Limba de redactare a ofertei: Română;

Perioada de valabilitate a ofertei: **90** de zile;

Modul și data limită de depunere a ofertei: prin e-mail, la adresa registratura@primariavaleadoftanei.ro, în format *pdf, cu subiectul "**OFERTĂ MASĂ SĂNĂTOASĂ**", toate documentele fiind semnate cu semnatura electronică extinsă, bazată pe un certificat digital, până la data limită de depunere a ofertei 27.09.2024, ora 15:00.

Informații suplimentare

Termenul de elaborare a ofertelor este de **6** zile, din următorul raționament:

-în primele **2** zile de la data publicării anunțului de participare se vor putea primi întrebări din partea

operatorilor economici interesati,

-în următoarea zi autoritatea contractantă va consolida întrebările și va formula răspunsul acestora, după care se vor încărca răspunsurile pe site-ul Primăriei comunei Valea Doftanei <https://www.primariavaleadoftanei.ro> , secțiunea Achiziții Publice,

-3 zile termen minim prevăzut de art.161 alin.(2) din Legea.nr.98/2016 între răspunsul autorității contractante și termenul limită de depunere a ofertelor.

Numărul de zile până la care se pot solicita clarificări înainte de data limită de depunere a ofertelor: 4 zile, prin e-mail la adresa registratura@primariavaleadoftanei.ro, cu subiectul **SOLICITARE CLARIFICARE PROGRAM MASĂ SĂNĂTOASĂ**.

Întocmit,

Consilier Achiziții Publice,

Mihaela Murteanu



ANEXA 1 – CAIET DE SARCINI

COMPOZIȚIA PACHETELOR ALIMENTARE

Conform Anexei 2 la normele metodologice HG Nr. 928/2023 din 05 octombrie 2023 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat.

SPECIFICAȚII TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii

1. Caracteristici generale- Pachet alimentar:

- **produse de panificație din făină integrală (pâine feliată sau batoane/chifle) 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului;**
- **produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și**
- **legume (roșii, castraveți, salată sau alte produse similare) 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului.**

La acestea se va adăuga un fruct.

Pentru diversificare, săptămânal vor fi livrate cel puțin trei tipuri de fructe.

Fructele vor fi spălate în prealabil (după caz) și ambalate individual în folie de protecție de plastic sau ambalaj de hârtie.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

1.2. În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

1.3. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

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

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Se vor prezenta minim **6(șase)** variante de meniu zilnic, care se vor încadra în valoarea pachetului oferită și **2(două)** planuri de meniu săptămânal (pentru 10 zile livrare).

ANEXA 2 – CAIET DE SARCINI

Anexa 2.1 – LISTA alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor (Ordinul 1563/2008)

Nr. crt.	Alimente nerecomandate	Limita de la care alimentele devin nerecomandate	Exemple de categorii de alimentecare prin continut sau forma de prezentare pot fi nerecomandate
1.	Alimente cu conținut mare de zaharuri *	Peste 15 g zaharuri/100g produs	<ul style="list-style-type: none"> - prăjituri - bomboane - acadele - alte produse similare
2.	Alimente cu conținut mare de grăsimi	Peste 20 g grăsimi/100 g produs, din care, cumulativ: <ul style="list-style-type: none"> - grăsimi saturate peste 5 g/100 g produs - acizi grasi trans peste 1 g/100 g produs 	<ul style="list-style-type: none"> - hamburgeri - pizza - produse de tip patiserie - cartofi prăjiți - alte alimente preparate prin prăjire - maioneze, margarină - brânză topită, brânzeturi - tartinabile cu conținut de grăsime peste 20% - mezeluri grase - alte produse similare
3.	Alimente cu conținut mare de sare	Peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,6 g sodiu/100 g produs)	<ul style="list-style-type: none"> - chipsuri - biscuiți sărați - covrigei sărați - sticksuri sărate - snacksuri - alune sărate - semințe sărate - brânzeturi sărate

			- alte produse similare
4.	Băuturi răcoritoare**	-	- orice tip de băuturi răcoritoare, cu excepția apei potabile îmbuteliate sau a apei minerale îmbuteliate
5.	Alimente cu conținut ridicat de calorii pe unitatea de vânzare	Peste 300 kcal pe unitatea de vânzare	- orice tip de aliment care, prin conținut, aduce un aport de calorii de peste 300 kcal pe unitate de vânzare
6	Alimente neambalate***	-	- alimente vrac - sandvisuri neambalate
7.	Alimente neetichetate****	-	- alimente care nu respectă prevederile Hotărârii Guvernului nr. 106/2002 Privind etichetarea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare

* Fac excepție fructele și legumele proaspete.

** În incinta școlilor se va vinde numai apă potabilă sau minerală îmbuteliată, pentru a crea copiilor deprinderea de a o bea.

*** Se exceptează bananele și citricele.

**** Pentru crearea unor deprinderi nutriționale sanogene se recomandă etichetarea nutrițională.

ANEXA 2.2

PRINCIPIILE

care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți (conform Ordinului 1563/2008)

1. Caracteristici în alimentația 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 creșe, unități de învățământ sau alte tipuri de colectivități

1. Conducerile creșelor, 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.

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. În 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 consumată 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.

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).

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).

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.

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

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 poftelor 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 alimentară 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, linte, 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 fortificate, vegetale cu frunze verzi;

d) gustarea să fie formată din fructe, lapte și produse lactate cu un conținut scăzut de grăsimi;

e) să asigure o hidratare corespunzătoare vârstei.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi-

Conform Anexei nr.3 la normele metodologice HG Nr. 928/2023 din 05 octombrie 2023 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat

Normele minime obligatorii 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 mâncărilor 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 aplicabilă în materie.
2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate.
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
5. Se evită asocierea alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supa cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
6. Se evită mâncărurile 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 precum 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 folosirea de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.
9. Se interzice folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate 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 aplicabile în materie.
11. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul-pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației aplicabile în materie.

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

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vâcuță cu legume;
4. legume cu piept de pui la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui;
8. piure de cartofi cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui;
11. orez cu legume și pui la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;

18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. *sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;*
24. *sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov;*
25. *un fruct întreg.*

Anexa 3 – Caiet de sarcini

Declarație pe propria răspundere a părintelui/reprezentantului legal

DECLARAȚIE

Subsemnatul(a),, născut(ă) la data de,
legitimat(ă) cuseria numărul, părinte/reprezentant
legal al minoruluinascut la data de,
declar pe propria răspundere că:

- fiul/fiica mea suferă de
- fiul/fiica mea aparține unei/unui religii/cult care restricționează consumul de
- altă situație:

Atașez acestei declarații următoarele documente doveditoare:

-
-

Data:

Semnătura:

Anexa 4 - Caiet de sarcini

Model de raport lunar elaborat de către unitatea de învățământ

Raport lunar privind derularea programului-pilot

Numele unității de învățământ
Nivelul de învățământ
Perioada monitorizată
Coordonatorul programului
Număr total beneficiari, pe niveluri de învățământ
Numărul de elevi/preșcolari prezenți
Numărul de elevi/preșcolari cu meniu special
Tipul de suport alimentar - masă caldă/pachet alimentar
Alte informații/observații

Apreciați, pe o scală de la 1 la 5, calitatea serviciilor din cadrul Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat:1 - total nesatisfăcător;2 - nesatisfăcător;3 - satisfăcător;4 - foarte bine;5 - excelent.

	1	2	3	4	5	Observații
Existența unui spațiu amenajabil pentru servirea mesei, altul decât sala de clasă						
Condițiile de păstrare a produselor înainte de servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare						
Disponibilitatea resurselor umane - personal						
Termenele de livrare a hranei						
Asigurarea condițiilor de siguranță și confort în servirea mesei						
Respectarea principiilor unei alimentații sănătoase și diversificate în prepararea suportului alimentar						
Calitatea zilnică a suportului alimentar, inclusiv aportul caloric adecvat						
Programul de servire a mesei						
Respectarea termenelor de livrare						
Gradul de satisfacție al preșcolarilor/elevilor						

PROBLEME ÎNTÂMPINATE PE PARCURSUL DERULĂRII PROGRAMULUI-PILOT				
PROPUNERI DE ÎMBUNĂTĂȚIRE/RECOMANDĂRI				
- la nivel de unitate școlară- la nivel de inspectorat școlar- la nivelul Ministerului Educației- referitoare la acest program-pilot				

- Impactul implementării programului-pilot asupra participării școlare și a rezultatelor școlare obținute de elevii beneficiari, conform machetei, completat în raportul ultimei luni de implementare a proiectului: Centralizator beneficiari program-pilot

Nr. de beneficiari				
Nivel preșcolar	Nivel primar	Nivel gimnazial	Nivel liceal	Nivel profesional
Procent elevi beneficiari care și-au îmbunătățit participarea școlară (au înregistrat un număr mai mic de absențe comparativ cu semestrul anterior)*)				
Nivel preșcolar	Nivel primar	Nivel gimnazial	Nivel liceal	Nivel profesional
Procent elevi beneficiari promovați*)				
Nivel preșcolar	Nivel primar	Nivel gimnazial	Nivel liceal	Nivel profesional

*) Nu se completează pentru nivelul preșcolar.

Coordonator program-pilot,

 Vizat
 Director,
