



Județul Ialomița

Autoritatea Contractantă Comuna Jilavele

Jilavele, Strada Calea Urziceni, nr.100, Județul Ialomița, telefon/fax: 0243/288.001

CIF 4365174, e-mail: jilavele@yahoo.com

Nr.2674 din 18.06.2024



Aprobat
P. Primar
Brutaru Marius...

CAIET DE SARCINI

Servicii de catering pentru Programul national „Masă sănătoasă”

I. INFORMATII GENERALE

1.1 Informatii despre autoritate: Comuna Jilavele , strada Calea Urziceni , nr.100 , comuna Jilavele , judetul Ialomita , cod postal 927155 , tel.0243.288.001 , email jilavele@yahoo.com , persoana de contact Ghiocel Diana 0374.47.40.97

Comuna se afla in partea nord vestica a judetului , la limitele cu judetele Prahova si Buzau , pe malurile baltilor formate de raul Sarata. Este strabatuta de soseaua Nationala DN1D , care leaga Urziceniul de Ploiesti . La Jilavele , din acesata sosea se ramifica soseaua judeteana DJ101 , care duce spre vest la dancata , Dridu , Fierbinti Targ , apoi in judetul Ilfov la Gradistea , Moara Vlasiei , Balotesti9 unde se intersecteaza cu DN1) ,Corbeanca si Buftea(unde se termina in DN1A).

Prin comuna trece calea ferata Ploiesti-Urziceni , pe care este deservita statia Ialomita.

Conform recensamantului populatiei din anul 2021 , pupulatia comunei Jilavele de ridica la 3.045 de locuitori , in scadere fata de recensamantul anterior din 2011 , cand se inregistrasera 3.538 de locuitori.

2.CONTEXTUL REALIZARII ACHIZITIEI

Descriere context:

Se vor achizitiona servicii de catering pentru 229 de elevi/prescolari din structura scolii Gimnaziale Jilavele astfel: 52 de prescolari si 177 de scolari. Se vor achizitiona **230 pachete alimentare** , fiind proba maror.

La nivelul sistemului national de invatamant preuniversitar s-a instituit Programul national "Masa sanatoasa" (PNMS), derulat pe perioada desfasurarii cursurilor scolare din anul 2024, iar prin H.G. nr. 177 din 28 februarie 2024, comuna Jilavele a primit finantare in cadrul acestui program.

Scopul PNMS consta in sprijinirea accesului la educatie al tuturor copiilor prin crearea motivatiei pentru studiu, mentinerea echilibrului socio-emoțional, intarirea starii de bine si dezvoltarea igienei muncii intelectuale a prescolarilor si elevilor si prin oferirea unei alimentatii sanatoase care sa sustina invatarea.. Programul contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare sanatoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate si sanatoase, respectiv sustenabile - precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantitatii de deseuri, colectarea si valorificarea deseurilor alimentare. PNMS se adreseaza prescolarilor si elevilor prezenti la activitatile didactice, pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar. Suportul alimentar nu se acorda pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucratoare.

PNMS consta in acordarea zilnica, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar, constand intr-o masa calda sau, dupa caz, intr-un pachet alimentar, in cazul in care masa calda nu poate fi asigurata, in limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adaugata. limita valorica prevazuta la alin. (1) cuprinde pretul suportului alimentar, continand pretul materiei prime si al serviciilor de prepararea produselor si cheltuielile de transport.

In perioada desfasurarii activitatii didactice, operatorul economic are obligatia de a asigura zilnic, pregatirea, prepararea si livrarea pachetelor alimentare pentru elevii care frecventeaza cursurile unitatilor de invatamant de pe raza comunei Jilavele, in cantitatile si continutul caloric stabilit prin

..... privind instituirea Programului National Masa sanatoasa. Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevazut la art. 2 din H.G. nr. 24/2024 il au elevii/prescolarii prezenti la activitatile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar. Suportul alimentar nu se acorda pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucratoare.

Dreptul de a primi suportul alimentar prevazut la art. 2 in H.G. nr. 24/2024, pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar, il au si elevii/prescolarii care participa la activitati didactice prin intermediul tehnologiei si al internetului, precum si elevii/prescolarii care au acces limitat la tehnologie si care isi desfasoara activitatea de invatare prin mijloace alternative, altele decat tehnologia si internetul, conform scenariilor de organizare si desfasurare a cursurilor prevazute in Ordinul ministrului educatiei nr. 3694/2024 pentru aprobarea masurilor de organizare a activitatii in cadrul unitatilor/institutiilor de invatamant.

Prin elev/pre colar prezent la cursuri se intelege elevul/prescolarul care a participat la cel puțin o ora de curs/zi in cadrul scenariilor de organizare si desfasurare a cursurilor, potrivit Ordinului ministrului educatiei, nr. 3.694/2024.

Elevii si prescolarii prevazuti la art. 2 alin. (3) din H.G. nr. 24/2024 primesc produsele zilnic. Preluarea produselor se realizeaza de catre parinti/reprezentati legali/ocrotitori legali sau, acolo unde acest lucru este posibil, de catre elevi, pe baza evidentelor de participare la cel puțin o ora de curs/zi, conform deciziei la nivel local si cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

2.2 Descriere necesitate si oportunitate:

In conformitate H.G. nr. 177 din 28 februarie 2024, Comuna Jilavele a primit finantare in cadrul Programului National "Masa sanatoasa" (PNMS), derulat pe perioada desfasurarii cursurilor scolare din anul 2024.

Implementarea acestui program are drept scop principal asigurarea premiselor accesului egal si nediscriminatoriu la educatie a tuturor copiilor, indiferent de mediul rezidential de apartenenta sau de situatia socio-economica.

PNMS consta in acordarea zilnica, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constand intr-o masa calda sau, dupa caz, intr-un pachet alimentar; in cazul in care masa calda nu poate fi asigurata, in limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adaugata.

Avand in vedere faptul ca scoala Gimnaziala Jilavele, in structura sa, nu dispune in prezent de cantina si nu exista posibilitatea asigurarii mesei calde, in regim propriu astfel s-a optat pentru cea in regim catering, conform art. 3 alin. (1) lit. b) din H.G. nr. 24 din 11 ianuarie 2024 privind instituirea Programului National "Masa sanatoasa", astfel:

a) masa calda, in regim catering, pentru prescolarii si elevii din unitatile de invatamant in care nu exista cantina pentru prepararea in regim propriu, hrana putand fi servita in sala de clasa sau in alt spatiu amenajat in acest scop, cu respectarea prevederilor legale de igiena.

Obiectul achizitiei il constituie Serviciul de catering pentru Programul national „Masa sanatoasa”, prin distribuirea la nivelul unitatii scolare, scoala Gimnaziala Jilavele, a unei mese in regim de catering, tuturor elevilor de nivel prescolar, primar si gimnazial. Se vor achizitiona servicii de catering pentru 229 de elevi/prescolari din structura scolii Gimnaziale Jilavele, astfel: 52 de prescolari si 177 de scolari. Se vor achizitiona **230 pachete alimentare**, 1 fiind proba martor.

Conform structurii numarului de elevi, situatia este

urmatoarea: Total 229 de elevi/prescolari:

95 ciclul primar;

82 ciclul gimnazial

52 prescolar (Gradinita cu Program Normal Jilavele)

Conform structurii anului scolar, pentru anul 2024, in perioada 1 septembrie -31 decembrie situatia este urmatoarea:

Septembrie 2024 - 16 zile
Octombrie 2024 - 19 zile
Noiembrie 2024 - 20 zile
Decembrie 2024 - 15 zile

Caracteristici	Cantitati
Support alimentar (masa calda)(lei cu TVA)	15
Numar elevi / prescolari (pachete alimentare)	230
Numar zile activitate didactica	70
Numar de pachete alimentare total	16100
Total valoare servicii prestate	241500

Valoarea estimata a achizitiei de servicii este de 241.500 lei TVA inclus, conform HG 177/2024, pentru 229 elevi/prescolari (+ 1 pachet proba maritor), in limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adaugata, pe perioada desfasurarii cursurilor si colare din anul 2024. Se vor achizitiona 230 pachete alimentare, 1 fiind proba maritor.

Valoarea estimata este aferenta intregului an calendaristic 2024, iar achizitorul nu este obligat sa cheltuiasca intreaga valoare. Plata se va face pentru livrarile efectuate.

Avand in vedere faptul ca in alcatuirea valorii estimate nu se cuprind categoriile de TVA ce compun pretul, aceasta valoare este cu TVA inclus (TVA-ul pentru alimente, servicii de restaurant, salarii si transport ce fac obiectul alcatuirii pretului este diferit, proportia acestuia putand avea valori diferite de la caz la caz. Valoarea estimata contine toate cheltuielile legate de achizitionare produse, transport, ambalare, livrare etc. Ofertantii vor avea obligatia sa introduca o defalcare a costurilor, per beneficiar, pe urmatoarele categorii: a) materie prima, minim 40%; b) prepararea hranei; c) transport.

Valoarea estimata, conform HG 177/2024 a fost calculata pentru anul 2024, incepand de la data de 28.02.2024 data adoptarii acesteia.

3 DESCRIEREA OBIECTULUI CONTRACTULUI

3.1.1 Denumirea contractului: Prestari *Servicii de catering pentru Programul national „Masa sanatoasa”*

3.1.2 Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru s coli(Rev.2)

3.1.3 Tip contract: Prestari servicii, anexa 2

3.1.4 Sursa de finantare: Programul National „Masa sanatoasa”

Finantarea *Programului national „Masa sanatoasa”* se asigura de la bugetul de stat, din sume defalcate din unele venituri ale bugetului de stat, pentru finantarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, oraselor, sectoarelor si municipiului Bucuresti.

3.1.5 Date de intrare

Activitatile care urmeaza a fi derulate si rezultatele care sunt urmarite la nivelul Autoritatii Contractante, pentru care se solicita prestarea serviciilor de catering sunt urmatoarele: Furnizarea unei mese sanatoase care trebuie sa respecte urmatoarele norme minime obligatorii in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi:

... în cazul aditivilor aromatizanți, 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 preșcolărilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi și a fi adăugați în alimente.

2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi și a fi adăugați în alimente.

4. Evitarea asocierii 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, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omeletă la cuptor.

6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.

7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

8. 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 în vigoare.

9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

La acestea se va adăuga un fruct. În regim catering, zilnic pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024 pentru 229 elevi și preșcolari din structura Școlii Gimnaziale Jilavele, astfel: 52 de preșcolari și 177 de școlari. Se vor achiziționa **230 pachete alimentare**, 1 fiind proba martor.

Tip contract: contract de servicii de catering, cu executare succesivă, pe baza de comandă emisă de beneficiar.

Unitate de măsură: masa caldă în regim catering, configurată, conform prevederilor caietului de sarcini.

Număr mediu de pacheta: 230 pachete pe zi / în funcție de numărul de copii prezenți la activitățile didactice (1 pachet fiind proba martor).

Regim de livrare: zilnic, de luni până vineri, pe toată perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024 (fără a lua în calcul zilele de vacanță și zilelor nelucrătoare, sau în care, conform ordinelor ME sau alte acte normative, nu se desfășoară oara activității școlare).

Tipul suportului alimentar: pachet cald în regim catering, ce trebuie să respecte următoarele norme minime obligatorii

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 preșcolărilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi și a fi adăugați în alimente.

2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi și a fi adăugați în alimente.

4. Evitarea asocierii 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, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omeletă la cuptor.

6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.

... înlocuirea porosilor cremetor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare, conform prevederilor caietului de sarcini.

Grupul țintă (consumatorii): copii din ciclul prescolar, primar și gimnazial

- 95 ciclul primar;
- 82 ciclul gimnazial;
- 52 de prescolari (Grădinița Program Normal Jilavele)

3.1.6 Amplasament:

Se va asigura suport alimentar (masa caldă) pentru elevii care frecventează cursurile unităților de învățământ de pe raza comunei Jilavele: Școala Gimnazială Jilavele / Grădinița cu Program Normal Jilavele

Școala Gimnazială Jilavele se află în comuna Jilavele, strada, Călea Urziceni, nr. 75, județul Ialomița, CP 927155

Grădina cu Program Normal Jilavele se află în comuna Jilavele, str. Călea Urziceni, nr. 75, județul Ialomița, CP 927135.

3.1.7 Durata: septembrie - decembrie 2024, cu începere de la data semnării sale de către părți până la sfârșitul perioadei desfășurării cursurilor școlare din anul 2024.

Contractul se poate reînnoi, până la maxim 3 ani, pentru perioadele desfășurării cursurilor școlare din anii următori, cu premisele continuării *Programului național „Masa sanatoasă”*.

3.2 Criterii de performanță ale contractului

3.2.1 Aspecte generale

La finalul fiecărei etape (lunar), Beneficiarul are dreptul de a evalua performanța Contractantului în legătură cu modul de executare a contractului.

Evaluările ce se vor efectua cu privire la nivelul de performanță al serviciilor de catering, respectiv al produselor livrate în cadrul procesului de prestare a serviciilor și vor avea drept referință datele de intrare aferente viitorului contract de catering, ce se regăsesc atât în prezentul caiet de sarcini cât și în standardele europene și naționale aplicabile produselor alimentare ce se vor fi puse la dispoziția grupului țintă prin intermediul serviciilor de catering ce fac obiectul contractului.

3.2.2 Criterii de performanță

În ceea ce privește prestarea serviciilor de catering, Contractantul va trebui să ia măsurile necesare și să adopte aceea soluție necesară pentru prestarea serviciilor, astfel încât să se asigure atingerea următoarelor criterii de performanță aferente contractului:

- a) Produsele alimentare livrate la destinație vor avea o formă de prezentare și o temperatură minimă necesară, astfel încât produsele să poată fi consumate în condiții normale.
- b) Produsele preparate și livrate vor respecta principiile care stau la baza unei alimentații sanatoase pentru copii și adolescenți, așa cum acestea sunt prezentate prin Ordinul MS nr. 1563/2008- actualizat.
- c) Procesul de preparare, transport și livrare se vor derula cu respectarea în totalitate a cadrului legal și normativ aplicabil în domeniul siguranței sanitare și alimentare.
- d) Produsele preparate și livrate vor respecta cerințele calitative și cantitative din comenzile efectuate de către Beneficiar

serviciilor de catering și asigurării hranei, a produselor alimentare vor respecta calendarul convenit între parti

3.2.3. Modul de stabilire a rezultatelor verificării criteriilor de performanță:

Periodic (de regula lunar), înainte de recepția serviciilor, partile vor verifica și evalua modul de îndeplinire a criteriilor de performanță ale contractului prevăzute la punctul 3.2.2, de mai sus, rezultatul acestor verificări urmand a fi consemnat în cadrul procesului verbal de recepție a serviciilor ce sta la baza emiterii facturii aferente serviciilor prestate perioadei supuse evaluării.

3.2 Modul de prestare a serviciilor precum și produsele ce se vor livra în cadrul acestora

3.2.1 Modul de prestarea a serviciilor și mecanismul specific de derulare a activităților contractului

Pentru derularea viitorului contract de achiziție publică, partile le vor proceda, în principal, conform următorului mecanism:

Nr.	Activitate	Detaliere activități
Etapa 1- Stabilirea calendarului lunar de prestare a serviciilor		
1.	Definirea calendarului de prestare	Cu cel puțin 10 zile înainte de începerea lunii, Beneficiarul va transmite Prestatorului programul propus pentru luna următoare, în care se vor indica zilele în care se va presta serviciile de catering ce fac obiectul contractului. După primirea și analizarea programului lunar, în termen de maxim 2 zile lucrătoare, Prestatorul va confirma Beneficiarului acceptarea programului.
Etapa 2 - Preluarea comenzii		
1.	Primirea și confirmarea comenzii de către parti	Prestatorul va primi comanda emisă de beneficiar, zilnic, în funcție de numărul de beneficiari (școlari, prescolari) prezenți la activitățile didactice din ziua respectivă. Comanda privind numărul de pachete alimentare ce trebuie livrat în ziua respectivă se emite zilnic, cel mai târziu până ora 08:30. După primirea și evaluarea comenzii, prestatorul va confirma livrarea comenzii. După primirea comenzii, prestatorul va iniția și derula etapa de pregătire și preparare a produselor din pachetul alimentar confirmat de Beneficiar, cu respectarea cerințelor cantitative și calitative prevăzute la nivelul caietului de sarcini și a legislației în vigoare.
2	Prepararea produselor comandate	Prestatorul se va asigura ca personalul implicat în activitățile de preparare și manipulare a alimentelor ce compun pachetul alimentar respecta cerințele de igienă și securitate alimentară, prevăzute de legislația în vigoare. Prestatorul va prezenta Beneficiarului, la simpla cerere a acestuia, toate documentele care atestă îndeplinirea acestor obligații. Prestatorul se va asigura ca prepararea produselor se va efectua cu respectarea cerințelor de trasabilitate impuse de cadrul legal/normativ specific în acest domeniu, asigurându-se de existența documentelor care atestă proveniența, calitatea și salubritatea materiilor prime și a ingredientelor de origine animală și non-animală (facturi, avize, certificate de calitate, declarații de conformitate, etc) utilizate în prepararea meniurilor comandate. Prestatorul se obliga să prezinte Beneficiarului, la simpla sa cerere, copii după aceste documente.

3	Ambalarea și pregătirea pentru transport a produselor preparate	<p>Produsele realizate se vor ambala în ambalaje individuale biodegradabile, de unică folosință, ce respectă cerințele de siguranță alimentară și care nu prezintă niciun risc consumatorului.</p> <p>Toate produsele ambalate individual se vor încarca în ambalaje reutilizabile (lăzi, cutii, etc), cu închidere ermetică, izolate termic, destinate transportului și manipularii produselor ambalate individual, ce respectă cerințele de siguranță alimentară.</p> <p>Ambalajele reutilizabile vor fi supuse igienizării și dezinfecției, conform normelor legale în vigoare, înainte de fiecare utilizare/livrare.</p>
Etapa 3. Livrarea comenzii		
1	Livrarea produselor preparate	<p>Produsele vor fi livrate conform calendarului de livrare convenit între părți, zilnic până cel mai târziu la ora stabilită a fiecărei zile în care se desfășoară activități didactice, la fiecare unitate de învățământ.</p> <p>Livrarea se va efectua utilizând mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, conform prevederilor cadrului legal aplicabil în materie.</p> <p>Ambalajele reutilizabile, ce conțin produsele ambalate individual, se vor încarca/descarca în mijloacele de transport astfel încât să fie protejate împotriva unor eventuale contaminări.</p> <p>Personalul utilizat pentru livrarea produselor va respecta cerințele sanitare în vigoare.</p> <p>Prin modul în care va derula activitățile de livrare vom asigura ambalajele reutilizabile suficiente și adecvate destinate transportului și manipularii produselor ambalate individual, astfel încât acestea să rămână la dispoziția Beneficiarului până la consumarea în totalitate a produselor livrate, urmând ca ambalajele reutilizabile să fie preluate de către reprezentantul nostru cu ocazia următoarei livrări.</p> <p>Prestatorul se va asigura că distribuția alimentelor se va face numai de către persoane care dețin certificatul de absolvire a unui curs de noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 3800/2023, privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și lista de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.</p> <p>Prestatorul se va asigura că fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul furnizorului care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.</p> <p>Prestatorul va asigura ambalaje reutilizabile suficiente și adecvate destinate transportului și manipularii produselor ambalate individual, astfel încât acestea să rămână la dispoziția Beneficiarului până la consumarea în totalitate a produselor livrate, urmând ca ambalajele individuale să fie preluate cu ocazia următoarei livrări.</p>
Etapa 4. Recepția serviciilor și a produselor livrate		

	<p align="center">Receptia comenzilor livrate</p>	<p>Produsele livrate se vor receptiona pe baza de documente însoțite a marfurilor, întocmite și prezentate de către reprezentanții autorității noastre. Pentru gestionarea ambalajelor reutilizabile partile vor întocmi documente de gestiune distincte de cele de recepție a produselor.</p> <p>Reprezentarii prestatorului și ai Beneficiarului, la momentul recepției produselor, vor efectua verificările necesare pentru determinarea conformității produselor livrate cu cele din comanda confirmată de partii, confirmând receptia cantitativa și calitativa a produselor prin întocmirea unui proces verbal de predare-primire a produselor livrate.</p> <p>Documentele care atestă avizarea mijlocului de transport utilizat se vor prezenta reprezentantului beneficiarului, la momentul livrării produselor, acesta din urmă având obligația anexării unei copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate.</p> <p>Documentele care atestă avizarea/autorizarea personalului utilizat la transportul/manipularea produselor vor fi prezentate reprezentantului beneficiarului, la momentul livrării produselor, reprezentantul beneficiarului urmând a anexa copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate.</p>
	<p align="center">Receptia serviciilor prestate</p>	<p>Serviciile se vor receptiona periodic, de regulă lunar sau cu o altă ritmicitate convenită de partii.</p> <p>Lunar, Autoritatea Contractantă va realiza centralizarea pachetelor alimentare livrate în funcție de numărul de copii școlarizați din luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la prestator.</p> <p>Recepția serviciilor se va face în baza proceselor verbale de predare/primire a produselor receptionate, întocmite cu ocazia fiecărei livrări efectuate în perioada de referință supusă recepției periodice.</p> <p>La momentul recepției serviciilor se va întocmi un proces verbal de recepție, în cadrul cărui se va evidenția atât volumul de pachete alimentare livrate în perioada de referință cât și modul în care au fost respectate cerințele calitative și cantitative inclusiv modul în care au fost îndeplinite criteriile de performanță stipulate în caietul de sarcini.</p> <p>Decontarea periodică a serviciilor prestate se va putea efectua doar în baza procesului verbal de recepție întocmit conform celor prevăzute mai sus.</p> <p>Recepția finală se va efectua la finalizarea contractului, prin întocmirea unui proces verbal de recepție finală, în cadrul căruia se va evidenția modul în care prestatorul și-a îndeplinit obligațiile contractuale asumate prin contract, acest document stănd la baza efectuării ultimelor decontări din cadrul contractului precum și pentru emiterea documentului constatator, conform art. 166 din HG 395/2016.</p>

Toate activitățile ce se vor presta în cadrul viitorului contract se vor realiza cu respectarea legislației și a reglementărilor tehnice în vigoare, aplicabile specificului obiectului contractului. Pentru orice situație ce poate apărea și pentru care nu s-a prevăzut în mod clar modul în care trebuie acționat, atât prestatorul, cât și reprezentanții Beneficiarului vor adopta unele activități care sunt necesare asigurării atingerii obiectivului contractului respectiv a criteriilor de performanță ale contractului, așa cum acestea au fost definite în caietul de sarcini.

3.3.2. Produsele ce se vor livra în cadrul serviciilor de catering (meniu masa caldă)- Variante de meniu

costul angajării și prepararea produselor ce se vor livra în cadrul viitorului contract se va ține cont de următoarele aspecte obligatorii:

Nr.crt	Categorie cerinte	Detalierea cerintelor
	<p align="center">Cerinte privind continutul meniului</p>	<p>► 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 trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisiși a fi adăugați în alimente.</p> <p>► Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.</p> <p>Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisiși a fi adăugați în alimente.</p> <p>► Evitarea asocierii 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.</p> <p>► Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omeletă la cuptor.</p> <p>► Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.</p> <p>► Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.</p> <p>Variante orientative de meniu care includ sugestii ale Institutului Național de Sănătate Publică:</p> <p>a) legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar; b) mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită; c) piure de cartofi, salată cu piept de curcan; d) ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc; e) orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă; f) cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar.</p> <p>La acestease va adauga un fruct.</p> <p>Se vor propune 5 variante de meniu, care sa respecte toate cerinte prevazute in caietul de sarcini în conformitate cu legislația aplicată;</p> <p>Ofertantul va indica în oferta tehnică 5 tipuri de meniu diferite, practic un meniu săptămânal (fisa tehnica). In cazuri specifice, Achizitorul poate solicita adaptarea meniurilor la eventuale restricții medicale sau religioase, afecțiuni, boli și /sau indicații medicale ale unor , beneficiari, atunci când este cazul.</p> <p>La întocmirea meniurilor, se va ține cont de următorii factori: realizarea unui raport optim între principalele alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.); anotimpul în care se distribuie meniurile; varietate, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară; fiecare meniu oferat va cuprinde carne - pui, carne de vită sau carne slabă de porc.</p> <p>Fiecare meniu oferat va indica și enumera ingredientele, va menționa gramajele (brut și net) utilizate la categoriile principale de alimente (carne, legume, cereale, etc.)</p> <p>De asemenea, în realizarea meniurilor se va ține cont de</p>

		<p>prevederile Ordinului Ministerului Sănătății nr. 1563/2008 cu modificările și completările ulterioare, pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolariilor și școlariilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți și anexelor la această. Se vor avea în vedere în mod special prevederile din Anexa 1 privind alimentele nerecomandate prescolariilor și școlariilor.</p> <p>În pregătirea mesei pentru prescolari și elevi se va ține cont de <u>normele minime obligatorii</u> din Anexa 2 la HG 24/2024.</p>
	<p>Cerinte privind selectia produselor alimentare ce compun pachet alimentar</p>	<p>La prepararea pachetelor alimentare nu se vor utiliza : materii prime rezultate din organisme modificate genetic, amidon, maioneza, creme de oua, îndulcitori , adaosuri de îngrășare, coloranți sintetici. Produsele ce compun pachetul alimentar nu vor conține <u>în exces</u> ulei/grasimi, condimente sau saruri.</p> <p>Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentatori de arome și gust. În cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unitatilor de învățământ sau la nivelul unitatilor de tip catering care urmeaza a fi servite prescolariilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animala sau nonanimala din care se prepara aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adaugați în alimente.</p> <p>Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înabusa cu apa.</p> <p>Sarcă iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adaugați în alimente.</p> <p>Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu la masa de pranz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu galuși și friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.</p> <p>Nu se vor permite mâncăruri precum tocături prajite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omleta la cuptor.</p> <p>Se va îmbogăți în vitamine și saruri minerale prin folosirea de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.</p> <p>Nu se vor folosi creme cu oua, maioneze, indiferent de anotimp, nici oua fierte, nesectionate după fierbere.</p> <p>Mâncarea livrată va fi gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.</p> <p>Unitatile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite , conform legislației în vigoare.</p>

**Cerinte privind
aportul caloric al
pachetului
alimentar**

Pachetul alimentar va avea un aport caloric minim de 400 calorii (kcal) , asigurand-se un raport optim între elementele de baza(proteine , lipide , glucide) conform recomandarilor din Anexa 3 din Ordinul 1563/2008. Declaratia nutritionala se prezinta , in functie de spatiul disponibil , sub forma de tabel cu numele alinate , iar in cazul in care spatiul nu permite , declaratia este prezentata in format liniar.

Declaratia nutritionala	100g
Valoare energetica kj/kcal	
Grasimi g , din care	
Acizi grasi saturati g	
Zaharuri g	
Proteine g	
Sare g	

**Cerinte privind
ambalarea si
produse accesorii**

Pachetele alimentare vor fi ambalate individual.
Pentru fiecare pachet alimentar se va livra un servetel de unica folosinta , sub forma de set ambalat individual
Produse alimentare preambalate prezinta inscrite prin etichetare urmatoarele elemente obligatorii

- a)Denumirea produsului
- b) Lista ingredientelor
- c)Substante care provoaca alergii sau intolerante
- d)Cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente
- e)Cantitatea neta
- f)Data limita de consum sub forma,, Expira la data de ...", cu inscrierea necodificata a zilei, lunii si anului
- g)Conditii de depozitare
- h)O declaratie nutritionala. Etichetarea nutritionala trebuie sa contina urmatoarele elemente: valoare energetica, grasimi, acizi grasi saturati, glucide, zaharuri, proteine, sare, in aceasta ordine
- i)Mentione privind lotul- in cazul in care data limita de consum se inscrie sub forma zi/luna/an, nu este necesara inscrierea lotului
- j)Avand in vedere destinatia acestor produse,este necesara inscrierea unor elemente de avertizare - PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT-

Numarul de beneficiari	Numar de luni	Numar de zile	Numar de pachete alimentare
Maxim 229 copii/230 pachete alimentare	Maxim 4(luni de cursuri scolare)	Maxim 70	Maxim 16.100

Numarul efectiv de pachete alimentare ce se vor comanda poate varia în functie de numarul de copii care vor fi înscriși pe perioada ciclurilor de învățământ, livrarea zilnică facându-se pentru numarul de elevi efectiv prezenți la activitățile didactice. Prestarea serviciilor începe în următoarea zi cu activității didactice de după semnarea contractului.

Volumul viitorului contract de Servicii de catering pentru **Programul național „Masa sanatoasa”** poate varia în functie de numarul efectiv de pachete alimentare ce se vor comanda pe parcursul derularii contractului.

4. BENEFICII SI OBIECTIVE

4.1 Beneficiile anticipate de catre Autoritatea Contractanta

Programul contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare sanatoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate si sanatoase, respectiv sustenabile - precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantitatii de deseuri, colectarea si valorificarea de deseurilor alimentare.

4.2 Obiectivul general la care contribuie realizarea investitiei

Obiectivul general la care contribuie realizarea investitiei este: asigurarea unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii prezenți la activitățile didactice în fiecare zi de activitate didactice în cadrul *Programului Național "Masa sanatoasa"*

4.3 Obiective specifice

Programul contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare si sanatoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate si sanatoase, respectiv sustenabile - precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantitatii de deseuri, colectarea si valorificarea de deseurilor alimentare. Implementarea acestui program are drept scop principal asigurarea premiselor accesului egal si nediscriminatoriu la educatie a tuturor copiilor, indiferent de mediul rezidential de apartenenta sau de situatia socio-economica.

Scopul PNMS consta în sprijinirea accesului la educatie al tuturor copiilor prin crearea motivatiei pentru studiu, mentinerea echilibrului socioemotional, întarirea starii de bine si dezvoltarea igienei muncii intelectuale a prescolarilor si elevilor si prin oferirea unei alimentatii sanatoase care sa sustina invatarea.

Pentru promovarea principiilor unei alimentatii sanatoase si a obiectivelor de dezvoltare durabila, PNMS este insotit de masuri educative extracurriculare si extrascolare, desfășurate independent sau integrat de unitatile de învățământ preuniversitar, în cadrul programelor "Școala altfel" si "Saptamana verde".

5. SPECIFICATIILE TEHNICE MINIME SOLICITATE DE CATRE AUTORITATEA CONTRACTANTA

5.1. Descrierea serviciilor de catering

Prestatorul trebuie sa asigure zilnic pregătirea, prepararea si livrarea hranei pentru elevii prescolari din structura Școlii Gimnaziale Jilavele în cantitățile si continutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislatia în vigoare, a Legii nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa în unitatile de învățământ preuniversitar si a Ordinului Minister ului Sanatatii nr.1563/2008 cu modificările si completările ulterioare, pentru aprobarea Listei

conținutul instrucțiunilor prescripțiilor și specificațiilor, și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți și a anexelor la acesta.

Atribuirea contractului se va face cu respectarea Cuantumului alocatiei zilnice de hrana ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering, dar nu mai mult de 15 lei cu TVA inclus. Sumele oferite vor include o defalcare a costurilor, per pachet alimentar, pe urmatoarele categorii:

a) materie prima min. 40%;

b) prepararea hranei;

c) transport.

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate ca îndeplinesc criteriile privind "cel mai bun raport calitate-preț" acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru materia primă.

Pachetele alimentare vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrana prevăzute de legislația în vigoare și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase și vor respecta cerințele prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CEI nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/(EE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

5.2 Resursele necesare pentru realizarea activităților contractului

5.2.1 Resursele umane

În scopul îndeplinirii viitorului contract, prestatorul va asigura resursele umane necesare și suficiente pentru realizarea activităților contractului, conform graficului convenit între părți.

Toate activitățile ce se vor presta în cadrul viitorului contract se vor realiza cu respectarea legislației și a reglementărilor tehnice în vigoare, aplicabile specificului obiectului contractului. Tot personalul implicat în activitățile de preparare, manipulare și livrare a produselor alimentare va respecta, pe toată perioada de derulare a activităților contractului, cerințele legale privind siguranța alimentară și va deține avizele/autorizările impuse de lege în acest sens.

În cazul în care, pe parcursul derulării contractului, prestatorul va intenționa să înlocuiască una sau mai multe persoane nominalizate în tabelul de mai sus, acest lucru se poate realiza doar cu condiția ca persoanele noi propuse să fie implicate în derularea activităților contractului să dețină la rândul lor toate avizele/autorizările cerute de cadrul legal aplicabil în acest sens, la cererea

Beneficiarului, prestatorul va transmite toate documentele care confirmă îndeplinirea acestor cerințe de personalul nou propus, nu mai târziu de momentul următoarei livrări.

Ofertantul participant la procedura trebuie să respecte particularitățile solicitate de beneficiarul serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini.

Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituție, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a beneficiarului, la echivalentul valoric și nutritional celor înlocuite.

... (numarul de pachete alimentare zilnice / saptamanale la ora solicitata), conform contractului, astfel:

--Personalul repartizat pentru pregătirea, prepararea și livrarea hranei. Se vor analiza informațiile ce descriu personalul de specialitate de care dispune;

--Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 3.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igiena, cu modificările și completările ulterioare. Și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Acesta va prezenta în propunerea tehnică informațiile sus-menționate. Documentele justificative care probează îndeplinirea celor asumate prin propunerea tehnică vor fi prezentate odată cu oferta, iar acestea sunt:

Lista personalului calificat și documentele de calificare pentru aceștia (diplome, certificate, CV, etc.) prin care să demonstreze capacitatea profesională a personalului.

Pentru personalul repartizat: certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igiena sau echivalent / dovada absolvirii (adeverința, fișa de aptitudini etc)

5.2.3 Resursele materiale

În scopul îndeplinirii viitorului contract, prestatorul va asigura resursele materiale necesare și suficiente pentru îndeplinirea corespunzătoare a activităților contractului, conform graficului convenit între părți. Prestatorul trebuie să aibă capacitatea de a livra hrană (numarul de pachete alimentare zilnice / săptămânale la ora solicitată) conform contractului, astfel:

-instalații, utilaje și echipamente tehnice deținute pentru îndeplinirea contractului - Se va prezenta Lista cuprinzând cantitățile de instalații, utilaje și echipamente tehnice

Acesta va prezenta în propunerea tehnică informațiile sus-menționate. Documentele justificative care probează îndeplinirea celor asumate prin propunerea tehnică vor fi prezentate odată cu oferta, iar acestea sunt:

Lista cuprinzând cantitățile de instalații, utilaje și echipamente tehnice,

Acesta lista poate cuprinde:

Ambalaje reutilizabile, necesare transportului produselor alimentare în condiții de temperatură adecvată și care să asigure protecția la contaminări pe parcursul manipulării și transportului

Mijloace de transport avizate legal pentru transportul produselor alimentare preparate.

Lista cu aceste echipamente și dotările specifice prezentate de Ofertant în Propunerea Tehnică trebuie să fie corespunzătoare scopului Contractului și să îndeplinească toate cerințele funcționalitate și pentru utilizare stabilite prin legislația în vigoare, indiferent de forma de acces la infrastructura necesară pentru realizarea activităților din Contract.

Conform cadrului legal aplicabil în domeniul derulării activităților de catering, prestatorul va prezenta odată cu propunerea sa tehnică Autorizația sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru autovehiculele propuse pentru transportul produselor alimentare ce fac obiectul serviciilor de catering împreună cu dovada deținerii acestora.

... autorizații sanitare veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul mâncării către unitățile școlare.

5.2.4. Capacitatea de exercitare a activității profesionale

Informații și formalități necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate:

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței

Cerința 1 - Operatorii economici care depun oferta trebuie să dovedească o formă de înregistrare, iar în domeniul de activitate al acestora să se găsească corespondentul CAEN aferent obiectului contractului, în conformitate cu cerințele legale din țara în care este stabilit operatorul economic, conform art. 173 alin. (1) din Legea nr.98/2016.

Cerința 2 - Operatorii economici care depun oferta trebuie să dovedească autorizarea/inregistrarea sanitar veterinară pentru siguranța alimentelor a producătorului ce va livra pachetele alimentare, a unităților din care se livrează pachetele alimentare.

Cerința 3 - Operatorii economici care depun oferta trebuie să dovedească deținerea de mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare. Modalitatea de îndeplinire: se va completa o declarație de către operatorii economici participanți la procedura de atribuire cu informațiile aferente situației lor.

Documentele justificative care probează îndeplinirea celor asumate prin completarea declarației vor fi prezentate odată cu oferta.

Se vor prezenta următoarele documente justificative:

▶ Certificat constatator emis de Oficiul Registrului Comerțului în raza căruia este situat sediul ofertantului, din care să rezulte cel puțin informațiile legate de structura acționarilor, reprezentanților legali; obiectul de activitate al respectivului operator economic. Informațiile cuprinse în acest document vor fi reale/actuale la data prezentării acestuia.

▶ Dovada autorizării/inregistrării sanitar veterinară pentru producerea, procesarea, depozitarea și transportul și/sau distribuția produselor de origine animală în temeiul Ordinului 57/2010;

▶ Dovada autorizării/inregistrării sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul mâncării către unitățile școlare;

Nota:

Ofertantul trebuie să fie legal constituit, să nu se afle în nicio situație de anulare a constituirii, să aibă dreptul de a desfășura activitatea aferentă obiectului contractului, iar activitatea să îi fie autorizată de autoritățile competente.

Persoanele juridice străine vor prezenta documente edificatoare care să dovedească o formă de înregistrare ca persoană juridică /fizică sau de atestare ori apartenență din punct de vedere profesional, în conformitate cu prevederile legate din țara în care ofertantul este rezident (traduse în limba română).

a) PROGRAMUL DE REALIZARE A CONTRACTULUI (GRAFICUL DE PRESTARE)

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va ține cont de volumul și ritmicitatea livrărilor pachetelor alimentare, conform indicațiilor de la cap. 3.1. din prezentul caiet de sarcini.

După momentul semnării contractului, în funcție de graficul de derulare a activităților proiectului, beneficiarul va comunica prestatorului programul lunar de prestare - precum și graficul aproximativ de livrare aferent contractului. Modificarea graficului de prestare a serviciilor reprezintă o modificare nesubstanțială, de tip adaptare la context practic și nu impune

modificări ale conținutului de calitate sau modificări ale pretului unitar al unitatii de masura a contractului, fiind transpusa prin aplicarea directa a clauzelor contractuale

Programul saptamanal de prestare al serviciilor se va defini prin comanda emisa de catre beneficiar, in functie de modul concret de derulare a activitatilor proiectului in relatie cu grupul tinta.

Programul orar de livrare poate fi modificat de catre Beneficiar, cu conditia notificarii Prestatorului cu cel putin o zi in prealabil.

7. CADRUL LEGAL

a) Legea privind achizițiile nr 98/2016

b) Legea privind remediile si caile de atac in materie de atribuire a contractelor de achizitie publica, a contractelor sectoriale si a contractelor de concesiune de lucrari si concesiune de servicii, precum si pentru organizarea si functionarea CNSC nr 101/2016;

c) www.anap.gov.ro

d) H.G. nr.395/2016 pentru aprobarea normelor de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica/acordului- cadru din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice;

e) O.U.G. nr.58/2016 pentru modificarea si completarea unor acte normative cu impact asupra domeniului achizițiilor publice;

f) Instructiunile Presedintelui ANAP;

g) O.U.G. 107/2017 pentru modificarea si completarea unor acte normative cu impact in domeniul achizițiilor publice;

h) Codul Fiscal actualizat

i) HG 24/2024 privind instituirea *Programului National "Masa sanatoasa"*

k) HG 177 din 28 februarie 2024 privind repartizarea pe unitatii /subdivizii administrative

8. MANAGEMENTUL CONTRACTULUI DE PRESTARI SERVICII

8.1. Gestionarea relatiei dintre Prestator si Beneficiar

Beneficiarul este responsabil pentru derularea procedurii de atribuire a Contractului, monitorizarea executiei Contractului si efectuarea platilor catre Contractant, conform Contractului si al programului activitatilor acceptat prin desemnarea unui Responsabil de Contract.

Responsabilul de contract din partea Achizitorului va asigura comunicarea permanenta cu echipa Contractantului (Prestatorului), evidenta tuturor documentelor referitoare la derularea Contractului, monitorizarea permanenta si evaluarea periodica a gradului de indeplinire a obiectivelor Contractului.

Unitatea de invatamant raspunde, in mod direct, de asigurarea conditiilor de primire, , receptie si distributie a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile in acest sens, precum si de confirmarea documentelor ce stau la baza platii produselor alimentare.

Programul de servire a mesei si timpul alocat acestei activitati sunt stabilite de catre conducerea unitatii de invatamant, in functie de numarul de elevi, de orar, de particularitatile specifice fiecarei unitati de invatamant.

Principiile care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi, conform prevederilor legale, precum si posibile variante de meniu sunt prevazute in anexa nr. 1 la caietul de sarcini.

prestatorului este responsabil pentru executarea la timp a tuturor activităților prevăzute și pentru obținerea rezultatelor stabilite prin Caietul de Sarcini, ca și pentru întreaga coordonare a activităților, care fac obiectul contractului.

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/portie, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Prestatorul autorizat/inregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor de pe teritoriul României vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, 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. Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de pachete alimentare, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la prestator.

Beneficiarul și Prestatorul își transmit reciproc notificări de îndată ce una dintre părți devine conștientă de apariția în perioada imediat următoare a unui eveniment sau a unei situații care ar putea:

- i. să conducă la întârzierea prestării serviciilor, generând nerespectarea termenului de prestare din Contract.
- ii. să conducă la modificarea Graficului de prestare al activităților acceptat
- iii. să afecteze scopul și sfera de cuprindere a serviciilor contractate inclusiv a criteriilor de performanță ale contractului
- iv. să afecteze activitatea Beneficiarului sau a altor factori interesați identificați în legătura cu serviciile incluse în Caietul de Sarcini.

Toate comunicările (notificările) emise de părțile contractului vor fi transmise în scris, prin email

. În cazuri urgente, comunicarea între părți se poate derula și pe cale verbală (comunicare directă și telefonică) cu condiția confirmării elementelor principale ale comunicării, în formă scrisă, cel târziu în ziua imediat următoare celei în care a avut loc comunicarea verbală.

9. ABORDARE, METODOLOGIE ÎN CADRUL CONTRACTULUI

9.1 Măsurilor de protecție a mediului pentru serviciile de catering, conform Ordinului nr.

1068/1652/2018 din 4 octombrie 2018

În conformitate cu Ordinul nr. 1068/1652/2018 din 4 octombrie 2018, prestatorul își asumă respectarea măsurilor de protecție a mediului pentru serviciile de catering, astfel:

1) Obiectul contractului/acordului-cadru de achiziție

Obiectul achiziției îl reprezintă achiziționarea de servicii de catering prestate în mod ecologic prin utilizarea de alimente în cazul cărora un procent de produse provine din surse ecologice.

Serviciile de restaurant și catering sunt definite în cap. IV art. 6 alin. (1) din Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 282/2011 al Consiliului din 15 martie 2011 de stabilire a măsurilor de punere în aplicare a Directivei 2006/112/CE privind sistemul comun al taxei pe valoarea adăugată, conform căruia: "Serviciile de restaurant și de catering reprezintă servicii care constau în furnizarea de produse alimentare și/sau de bautură, preparate sau nepreparate, pentru consumul uman, însoțit de servicii conexe suficiente care să permită consumul imediat al acestora. Furnizarea de produse alimentare și/sau de bautură este numai unul dintre elementele unui întreg care predomina serviciile. Serviciile de restaurant constau în prestarea unor astfel de servicii în spațiile prestatorului, iar serviciile de catering constau în prestarea unor astfel de servicii în afara localurilor prestatorului", precum și în Ordinul pre

NOTIUNI INSTITUTULUI NATIONAL de Statistica nr. 337/2007 privind actualizarea Clasificării activitatilor din economia natională + CAEN, conform cartii "Activitățile de alimentație tip catering pentru evenimente - includ asigurarea serviciilor de alimentație bazate pe aranjamente contractuale cu clientul, în locația specificată de acesta în vederea organizării unui eveniment".

2) Specificații tehnice privind protecția mediului

Cerința 1 - procent de alimente ecologice

Una din grupele de produse lactate/carne/legume/fructe care va fi utilizată în cadrul serviciilor de catering, trebuie să provină din ecologice în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 834/2007.

Modalitate de îndeplinire: operatorii economici care prezintă un certificat de etichetă ecologică de tip 1 pentru restaurante îndeplinesc cerința dacă specifică în cadrul propunerii tehnice procentul de alimente ecologice, din grupa de produse definită în cadrul cerinței, utilizate în prestarea serviciului de catering. Alternativ, operatorii economici trebuie să indice în oferta modul în care intenționează să îndeplinească această obligație. În cazul în care alimentele care vor fi furnizate în cadrul serviciului de catering poartă o etichetă ecologică națională sunt considerate conforme.

Cerința 2 - materiale de ambalare

Produsele de catering sunt livrate în ambalaje secundare și/sau de transport din materiale reciclabile în proporție de minimum 10% sau sunt livrate în ambalaje realizate din materii prime regenerabile.

Modalitate de îndeplinire: operatorul economic trebuie să prezinte autorității/entității contractante o declarație semnată în care să indice care dintre cerințele privind ambalarea produselor pot fi îndeplinite.

Cerința 3 - reducerea generării de deseuri provenite din ambalaje

Pentru a reduce generarea de deseuri, alimentele vor fi servite folosind tacamuri, vesela și alte echipamente de catering din materii prime regenerabile.

Modalitate de îndeplinire: operatorul economic trebuie să îi prezinte autorității/entității contractante o declarație semnată în care să indice modalitatea de îndeplinire a cerinței.

10. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

Propunerea tehnică se va elabora astfel încât să rezulte că sunt îndeplinite în totalitate cerințele prevăzute în caietul de sarcini și să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu respectivele cerințe.

Ofertantul are obligația de a elabora și prezenta propunerea tehnică astfel încât să respecte specificațiile precizate în caietul de sarcini, ce face parte integrantă din documentația de atribuire. Oferta tehnică poate conține orice informații pe care ofertantul le consideră necesare pentru fundamentarea ofertei sale. Ofertele care nu respectă cerințele prevăzute în documentația de atribuire și în caietul de sarcini (cerințe minime obligatorii impuse) vor fi considerate neconforme și vor fi respinse, în cazul în care oferta tehnică nu reflectă asumarea de către Ofertant a tuturor cerințelor/obligățiilor prevăzute în documentația de atribuire. Autoritatea Contractantă are dreptul de a o respinge.

ESTE INTERZIS A SE PRECIZA ÎN CADRUL PROPUNERII TEHNICE PREȚURI SAU ELEMENTE COMPONENTE ALE ACESTORA.

Cerințele impuse prin prezenta documentație de atribuire sunt considerate minimale în aceste sens, orice ofertă prezentată va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea în principal a cerințelor minime sau al unui nivel calitativ superior cerințelor minime solicitate în caietul de sarcini în cazul în care pe parcursul îndeplinirii contractului se

Conținutul tipului cu anumite elemente ale propunerii tehnice depuse de ofertant sunt inferioare sau nu corespund cerințelor prevăzute în caietul de sarcini, prevalează prevederile caietului de sarcini. Propunerea tehnică trebuie să respecte totodată, specificațiile tehnice din Anexa 3 la HG 24/2024.

Propunerea tehnică va fi prezentată astfel încât să asigure posibilitatea verificării corespondenței acesteia cu cerințele solicitate și va cuprinde:

1. **Formular de propunere tehnică (Formular nr. 10)**, care să cuprindă cel puțin următoarele informații:

a) Variante de meniu

Se vor propune variante de meniu, care să respecte toate cerințele prevăzute în caietul de sarcini în legislația aplicată;

Ofertantul va indica în oferta tehnică 5 tipuri de meniu diferite, practic un meniu săptămânal (fisa tehnică), în cazul în care este specificat. Achizitorul poate solicita adaptarea meniurilor la eventuale restricții medicale sau religioase, afecțiuni, boli și/sau indicații medicale ale unor beneficiari, atunci când este cazul;

La întocmirea meniurilor, se va ține cont de următorii factori: realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază, (proteine, lipide, glucide, etc.), anotimpul în care se distribuie meniurile; varietate, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară; fiecare meniu oferit va cuprinde carne pui, carne de vită sau carne slabă de porc.

Fiecare meniu oferit va indica și enumera ingredientele, va menționa gramajele (brut și net) utilizate la categoriile principale de alimente (carne, legume, cereale, etc.)

De asemenea, în realizarea meniurilor se va ține cont de prevederile Ordinului Ministerului Sănătății nr. 1563/2008 cu modificările și completările ulterioare, pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți și a anexelor la acesta. Se vor avea în vedere în mod special prevederile din Anexa I privind alimentele nerecomandate prescolarilor și școlărilor. În pregătirea mesei pentru prescolari și elevi se va ține cont de normele minime obligatorii din Anexa 2 la HG 24/2024.

b) Modalitatea de livrare

Se va face o prezentare a modalității de livrare, termenul de livrare de la primirea comenzii, modul de respectare a legislației sanitar-veterinare, modul de organizare și de alocare a resurselor disponibile;

c) Modalitate de transport

Se va prezenta modul de efectuare a transportului hranei la destinație pentru servire din comandă (Școala Gimnazială Jilavele / Grădinița cu Program Normal Jilavele).

Pachetul alimentar se distribuie în porții ambalate individual, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de servetele biodegradabile de unică folosință, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare conform prevederilor pct. 8 din anexa 3 a HG. 24/2024, fiind transportată numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor.

d) Respectarea măsurilor de protecție a mediului pentru serviciile de catering, conform Ordinului nr. 1068/1652/2018 din 4 octombrie 2018

2. Lista personalului calificat și documentele de calificare pentru aceștia (diplome, certificate, CV, etc.) prin care să demonstreze capacitatea profesională a personalului.

2. Personalul repartizat: certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igiena sau echivalent / dovada absolvirii (adeverința, fișa de aptitudini etc);

4. Lista cuprinzând cantitățile de instalații, utilaje și echipamente tehnice

5. Se vor respecta condițiile de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă pe toată durata de îndeplinire a contractului de lucrări. Se va prezenta **Declarație pe proprie răspundere privind respectarea obligațiilor relevante din domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă Formular (12)**. Operatorii economici vor indica în cadrul ofertei faptul că la elaborarea acesteia au ținut cont de obligațiile relevante din domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă stipulate în prevederile legale care sunt în vigoare la nivel național, respectiv Legea nr. 53/2003

- Codul muncii și Legea nr. 319/2006 - Legea securității și sănătății în muncă. Operatorii economici pot obține informații detaliate privind reglementările la condițiile de muncă, protecția muncii și relațiile sociale de la Ministerul Muncii, Familiei, Protecției Sociale și Persoanelor Vârstașnice, str. Dem. I. Dobrescu nr.2- 4, Sector 1, București, România, Agenția Națională pentru Protecția Mediului sau de pe site-ul <http://www.anpm.ro/web/guest/legislatie>. În cazul unei asocieri, această declarație va fi prezentată în numele asocierii de către asociatul desemnat lider. Informații privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de mediu, se pot obține de la Agenția Națională pentru Protecția Mediului sau de pe site-ul: <http://www.anpm.ro/web/guest/legislatie>.

6. **Declarație privind respectarea măsurilor de protecție a mediului pentru serviciile de catering, conform Ordinului nr. 1068/1652/2018 din 4 octombrie 2018 Formular (15)**

11 MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică. Ofertantul va evidenția propunerea financiară în cadrul **Formularului de oferta (Formular nr. 11) și a anexei la formularul de oferta (Formular 11a)**.

Propunerea elaborată va respecta în totalitate cerințele caietului de sarcini, precum și legislația în vigoare aferentă și va fi exprimată în lei,

Propunerea financiară va conține valoarea totală inclusiv taxa pe valoarea adăugată, care va fi evidențiată distinct. Propunerea financiară va conține și o defalcare a costurilor, per beneficiar, pe următoarele categorii:

a) materie primă, minim 40%;

b) prepararea hranei;

c) transport

Prețurile din oferta vor cuprinde toate cheltuielile angajate de prestator (achiziționare produse, transport, ambalare, livrare etc) și nu vor depăși limita valorii zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată. Oferta financiară se compune astfel:

-prețul unitar ofertat de fiecare operator economic x cantitatea (16.100 pachete alimentare)

Ofertantul va preciza în oferta financiară numărul de pachete alimentare livrate gratuit, respectiv câte un pachet alimentat pentru fiecare zi, ce se va constitui zilnic, pentru o perioadă de 48 ore de la livrare, drept probă de mâncare.

-Nu se accepta oferte parțiale în cadrul formularului de oferta.

Oferta trebuie sa ramana valabila pentru o perioada de 120 de zile de la termenul limita de primirea ofertelor, precizeaza in anuntul de participare.

Daca pretul ofertat nu rezulta clar din formularul de oferta, oferta va fi respinsa ca neconforma.

Obs. Lipsa propunerii financiare va duce la excluderea operatorului economic din procedura. Propunerea financiara va contine urmatoarele documente:

1. Formular de oferta -Formularul 11

2. Anexa la formularul de oferta (Formular 11a)

3. Formularul de contract insusuit (Formular 16) Eventuale amendamente se pot face prin intermediul solicitarilor de clarificari cu privire la documentatia de atribuire.

12. MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

Oferta (documentele de clarificare, oferta tehnica si oferta financiara) se depune pana la termenul limita la sediul primariei comunei Jilavele.

Documentele de clarificare, oferta tehnica si oferta financiara vor fi opisate, vor fi numerotate pe fiecare pagina, si se vor introduce in plicuri separate, marcate corespunzator, cu denumirea ofertantului si continutul plicului, respectiv:

"Documentele de calificare"

"Propunerea tehnica"

"Propunerea financiara"

Plicul exterior trebuie sa fie marcat cu adresa autoritatii contractante (**COMUNA JILAVELE**, str. Calea Urziceni, nr. 100, comuna Jilavele, judetul Ialomita, cod postal 927155) si achizitia la care participa *«Servicii de catering pentru Programul national „Masa sanatoasa»*, precum si inscriptia **"A NU SE DECHIDE INAINTE DE ORA..... DATA"**, afisate pe site-ul Comunei Jilavele.

1) Oferta va fi constituita din urmatoarele documente:

a) Scrisoare de inaintare (Formular nr. 0)

b) Imputernicire (Formular nr. 0.1), daca este cazul

DOCUMENTE DE CALIFICARE:

1. Formular (1) Declaratie privind neincadrarea in situatiile prevazute la art 164 din Legea nr. 98/2016 privind Achizitiile Publice

2. Formular (2) Declaratie privind neincadrarea in situatiile prevazute la art 165 din Legea nr. 98/2016 privind Achizitiile Publice

3. Formular (3) Declaratie privind neincadrarea in situatiile prevazute la art 167 din Legea nr. 98/2016 privind Achizitiile Publice

4. Formular (4) „Declaratie privind conflictul de interese"

5. Formular (5) Declaratie privind indeplinirea cerintelor de calificare

6. Certificat de atestare fiscala eliberat de organul de administrare fiscala al unitatii administrativ teritoriale pe raza caruia operatorul economic isi are sediul social, care sa ateste faptul ca ofertantul nu are datorii restante la momentul prezentarii certificatelor fiscale, la bugetul general consolidat.

documentul de atestare fiscală privind impozitele și taxele locale, care să ateste faptul că ofertantul nu are datorii, restante la momentul prezentării certificatelor, fiscale, la bugetul local.

8. Pentru sediile secundare, punctele de lucru, autoritatea contractantă solicită o **declarație pe proprie răspundere privind îndeplinirea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat datorate.**

9. **Persoane juridice / fizice straine** vor prezenta: **orice documente** edificatoare, eliberate de autoritatea competentă din țara în care aceștia sunt rezidenți, prin care să dovedească faptul că și-a îndeplinit obligațiile de plată a impozitelor, taxelor și contribuțiilor de asigurări sociale către bugetele componente ale bugetului general consolidat, în conformitate cu prevederile legale în vigoare țării de rezidență.

10. **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;

11. 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 98/2016 privind achizițiile publice;

12. Alte documente edificatoare, după caz.

13. **Certificat constatator emis de ONRC**, sau în cazul ofertanților străini, documente echivalente emise în țara de rezidență (traduse în limba română),

14. **Dovada autorizării/inregistrării sanitar-veterinare pentru producerea, procesarea, depozitarea și transportul și/sau distribuția** produselor de origine animală în temeiul Ordinului 57/2010;

15. **Dovada autorizării/inregistrării sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale** cu care se efectuează transportul mâncării către unitățile școlare;

16. **Declarație privind partea /partile din oferte care sunt confidențiale** (Formular nr. 6), iar în absența acestui document se prezuma că autoritatea contractantă/organismele competente nu sunt ținute de obligația de confidențialitate. În cazul în care anumite elemente componente ale ofertei se vor indica ca fiind confidențiale, operatorul economic va prezenta și justificarea caracterului de confidențialitate incident în privința acelor secțiuni din oferta;

17. **Angajament ferm privind susținerea tehnică și/sau profesională a ofertantului** (Formularul nr.7), dacă este cazul;

18. **Acord de subcontractare**" Formular (8)", dacă este cazul;

19. **"Acord de asociere"** Formular (9), dacă este cazul;

20. **Formular (13), Consimțământ pentru prelucrarea datelor cu caracter personal"**

Pentru transmiterea solicitărilor de clarificări în legătură cu Documentele de atribuire, operatorii economici trebuie să se adreseze cu maxim 3 zile înainte de data limită de depunere a ofertelor prin mijloace electronice de comunicare (e-mail jilavelc@yahoo.com). Aceștia pot folosi „**Solicitare de clarificări**" Formular (14).

Dacă solicitările au fost transmise în termenul menționat, Autoritatea Contractantă va răspunde în mod clar, complet și fără ambiguități, cât mai repede posibil la orice clarificare solicitată, cu 2 zile înainte de data limită de depunere a ofertelor.

Ofertantii vor avea dreptul de a transmite oferta numai pana la data limita stabilita pentru depunerea ofertelor.

Ofertantii depun impreuna cu oferta, si informatii necesare demonstrarii indeplinirii criteriilor de calificare. Documentele de calificare solicitate propunerea tehnica. Formularul de oferta vor fi semnate si stampilate de catre ofertant. Documentele care nu sunt emise de catre ofertant vor avea inserata mentiunea "conform cu originalul".

Obs: **DEPUNEREA OFERTEI** (formata din documentele enumerate mai sus) **ESTE OBLIGATORIE. OFERTA CARE NU CONTINE UNUL DIN DOCUMENTELE ENUMERATE MAI SUS SA FICONSIDERATA INACCEPTABILA** (exceptand documente care nu fac cazul depunerii. De ex.: formularul nr. 4 se depune daca ofertantul va fi sustinut de catre tert/terti sustinatori, iar nedepunerea angajamentului tertului nu constituie motiv de inacceptabilitate, ci poate face obiectul unei clarificari).

13. CRITERII DE ATRIBUIRE

1) Cel mai bun raport calitate-pret (x).

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
Factor de evaluare 1: Pretul ofertei	Componenta financiara	40% Punctaj maxim factor: 40

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat:

b) Pentru celelalte preturi oferite punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = \text{pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$, in care:

-pret minim este pretul cel mai scazut din ofertele considerate admisibile si i se va acorda maximum de puncte, respectiv 40 de puncte;

-pret ofertat este pretul ofertei evaluate.

Note:

* Ofertele care depasesc bugetul maxim disponibil pentru proiect vor fi respinse.

Orice erori aritmetice vor fi corectate conform legislatiei in vigoare

Factor de evaluare 2: Ponderea pentru materie prima din pretul total/beneficiar (minim 40%) (P2)	Componenta tehnica	60% Punctaj maxim factor: 60

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/beneficiar, se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 60 puncte

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/beneficiar, $Pmp(n)$ se calculeaza astfel:

$Pmp(n) = Mpn / MP_{maxim} \times 60$, unde:

$Pmp(n)$ - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din pretul total/beneficiar

MP maxim -niveul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/beneficiar

MP maxim -niveul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/beneficiar

Niveul minim al ponderii materiei prime din pretul total/beneficiar este 40%.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/beneficiar egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acorda punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/beneficiar mai mic decat nivelul minim indicat de 40% , oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic urmand a fi neconforma si respinsa. Factorul de evaluare Pondere pentru materie prima din pretu total/beneficiar va fi exprimat cu maxim doua zecimale.

Punctaj maxim total :100 puncte

Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin insumarea punctajelor obtinute pentru fiecare factor de evaluare dupa formula :

$P_{total}=P+Pmp$, exprimat cu maxim doua zecimale

In cazul ofertelor cu punctaj egal , departajarea se va face avand in vedere punctajul obtinut pentru componenta tehnica la factorii de evaluare in ordinea descrescatoare a ponderilor acestora. In situatia in carev egalitatea se mentine , autoritatea contractanta are dreptul sa solicite noi propuneri financiare , si o oferta castigatoare va fi desemnata cea cu propunerea financiara cea mai mica .

Punctaj maxim total :100

Intocmit
Achizitii Publice
Consilier
Ghiocel Diana



Anexa nr.2 la Hotărârea nr. 24 din 11 ianuarie 2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" publicat în Monitorul Oficial nr. 30 din 15 ianuarie 2024

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 trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
4. Evitarea asocierii 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, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.
7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
8. 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 în vigoare.
9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

NOTĂ:

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

4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;

Intocmit

Achizitii Publice

Consilier

Ghiocel Diana ..

Anexa nr.3 la Hotararea nr. 24 din 11 ianuarie 2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" publicat în Monitorul Oficial nr. 30 din 15 ianuarie 2024

ANEXA 3

SPECIFICAȚII TEHNICE

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

Specificații tehnice:

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la hotărâre;

b) 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.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate 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 sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi 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) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport;

b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ 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.

2.2. 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.

2.3. 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 la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3. Calitatea produselor. 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.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de

...regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de:

- a) ziua producerii pentru masa caldă;
- b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

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.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

5. Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei

pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și lișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT"

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat” trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

Achiziții Publice

Consilier

Ghiocel Diana...