PRIMARIA COMUNEI FRANCESTI
JUDETUL VALCEA
Nr. 3872 din 15.04.2024

APROBAT
PRIMAR
PARASCHIV DANIEL FLORIN

CAIET DE SARCINI
privind achiziţia de

„PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING PENTRU SCOALA GIMNAZIALA FRANCESTI, COMUNA FRANCESTI, JUDETUL VALCEA".
COD CPV 55524000- 9 Servicii de catering pentru scoli

Titlul contractului:
Prestari **servicii de catering pentru scoli in cadrul Programului National „Masa sanatoasa(PNMS)'' derulat pe perioada desfasurarii cursurilor scolare din anul 2024,** servicii cuprinse in Hotararea de Guvern nr. 24/2024 privind aprobarea Programul naţional „Masă sănătoasă", denumit în continuare PNMS, derulat pe perioada desfăşurării cursurilor şcolare din anul 2024.

INFORMATII SI CONDITII GENERALE
Caietul de sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora fiecare ofertant elaboreaza oferta cu cele doua componente ale sale: propunerea tehnica si propunerea financiara.
Procedura de atribuire aplicata este "Norme proprii pentru servicii Anexa 2B", cu aplicarea criteriului de atribuire : "CEL MAI BUN RAPORT CALITATE -PRET", in conditiile Legii 98/2016 privind achizitiile publice si ale Hotararii nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare atribuirea contractului de achizitie publica.
Initierea procedurii de atribuire se va realiza prin Publicitate pe saitul autoritatii Contractante respectiv prin transmiterea spre publicare a unui anunt de participare , insotit de documentatia de atribuire.
Derularea procedurii de achizitie se va realiza intr-o singura etapa, fara derularea etapei de licitatie electronica.
In cadrul procedurii nu s-a prevazut impartirea achizitiei pe loturi.
Obiectul contractului de achizitie publica este constituit de prestarea de servicii de catering pentru scoli, respectiv in cadrul **SCOALI GIMNAZIALA FRANCESTI, COMUNA FRANCESTI, JUDETUL VALCEA".**
Achizitia de servicii de catering pentru scoli se include in categoria contractelor de achizitie publica care au ca obiect servicii sociale si alte servicii specifice, prevazute in anexa nr.2 a Legii 98/2016 privind achizitiile publice si va contribui la livrarea de hrana pentru copii in cadrul scolii mai sus mentionate.
Scopul principal al contractului este acela de acordare de hrana sub forma de **pachet alimentar-masa calda** pentru un numar de **75-prescolari, 147-ciclul primar, 117- ciclul gimnazial in total 339 elevi.**

Propunerea tehnica trebuie sa indeplineasca cerintele minimale din specificatiile tehnice aferente caietului de sarcini, acestea fiind considerante obligatorii.
Serviciile de catering pentru scoli ofertate trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in descrierea din caietul de sarcini, considerate necesare pentru asigurarea cerintelor tehnice si profesionale asumate prin contract. Cerintele sunt obligatorii pentru toti ofertantii si nu ii absolva pe acestia de responsabilitatea de a realiza si alte sarcini necesare pentru executarea contractului la un standard de calitate corespunzator.
Ofertarea de servicii de catering pentru scoli cu caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevazute in caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului, in termenul art. 137 alin. (1) din Hotararea 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica/acordului-cadru din Legea 98/2016 privind achizitiile publice, potrivit caruia "Comisia de evaluare are obligatia de a respinge ofertele inacceptabile si neconforme". In acest sens, orice oferta prezentata va asigura conditiile minimale din prezentul caiet de sarcini, urmand a fi luata in considerare in cazul in care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerintelor minimale.

Este obligatorie intocmirea propunerii tehnice astfel incat, in procesul de evaluare, informatiile din propunerea tehnica sa permita idetificarea facila a corespondentei cu cerintele din Caietul de sarcini.
Propunerea financiara trebuie sa fie corelata cu elementele propunerii tehnice si sa permita indeplinirea contractului de achizitie, la parametrii cantitativi si calitativi solicitati prin caietul de sarcini, in conditiile legal reglementate de legislatia in vigoare.
Pretul inclus in propunerea financiara va fi estimat in lei, fara TVA, cu specificarea TVA separat, fara a depasi valoarea estimata comunicata prin anuntul de participare. In cazul in care pretul fara TVA, inclus in propunerea financiara, depaseste valoarea estimata, comunicata prin anuntul de participare, oferta este considerata inacceptabila.
Pe perioada derularii contractului autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a achizitiona serviciile de catering scolar in functie de necesitati, pe baza unei note de comanda.
Pentru elaborarea ofertei se vor avea in vedere atat informatiile precizate in prezentul Caiet de sarcini, cat si informatiile precizate in Anexele Caietului de sarcini care sunt parte integranta a cerintelor Caietului de sarcini.
Oferta si documetele care insotesc oferta vor fi semnate potrivit prevederilor legale.
Oferta va avea o perioada de valabilitate corelata cu perioada de parcurgere a procedurii de atribuire, respectiv **123 de zile**.
Ofertantii trebuie sa indeplineasca criteriile de calificare stabilite in documentatia de atribuire in conformitate cu cerintele stabilite de autoritatea contractanta. Neindeplinirea criteriilor de calificare sau necompletare in conformitate cu cerintele stabilite de entitatea contractanta conduce la considerarea ofertei ca inacceptabila.
Clasamentul ofertelor se stabileste prin ordonarea crescatoare a punctajelor obtinute de fiecare ofertant.
Oferta castigatoare va fi oferta de pe primul loc, respectiv oferta cu punctajul cel mai mare , in acord cu prevederile art. 138 din HG 395/2016.
In cazul in care doua sau mai multe oferte sunt situate pe primul loc, "autoritatea contractanta solicita ofertantilor o noua propunere financiara, iar contractul va fi atribuit ofertantului a carui noua propunere financiara are pretul cel mai scazut".

Este declarata castigatoare oferta care indeplineste punctajul cel mai mare in urma aplicarii criteriului de atribuire **"CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PRET".**

1.Componenta financiara. Pretul mediu ponderat MATERIE PRIMA

Componenta financiara 40 %

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

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

b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: P(n) = (Pret minimofertat / Pret n) x punctaj maxim alocat.

2.Componenta financiara. Pretul mediu ponderat PREPARAREA HRANEI

Componenta financiara 30 %

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

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

b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: P(n) = (Pret minim ofertat / Pret n) x punctaj maxim alocat.

3.Componenta financiara. Pretul mediu ponderat DISTRIBUTIE

Componenta financiara 30 %

Algoritm **de calcul:** Punctajul se acorda astfel:

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

b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: P(n) = (Pret minim ofertat / Pret n) x punctaj maxim alocat.

Pretul ofertei este ferm.

Oferta declarata castigatoare conform criteriului de atribuire stabilit trebuie sa indeplineasca toate specificatiile tehnice minime obligatorii, asa cum au fost acestea stabilite in caietul de sarcini.

Operatorii economici pot fi exclusi din procedura de achizitii publice;pot fi urmariti in justitie in temeiul legislatiei nationale in cazuri grave de declaratii false atunci cand au completatdocumente de calificarereferitor la informatiile furnizate privind absenta motivelor de excludere, indeplinirea criteriilor de calificare sau a factorilor de evaluare si/sau nu au fost in masura sa prezinte documentele justificative.

Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificari privind documentatia de atribuire, in termenul stabilit prin anuntul de participare.

Raspunsurile la solicitarile de clarificari vor fi depuse la sediul autoritatii Contractante si vor fi transmise cu cel putin 3 zile inainte de termenul stabilit pentru depunerea ofertelor (in acord cu prevederile art.161 alin (2) din Legea 98/2016).

1. Denumirea autoritatii/entitatii contractante: **PRIMARIA COMUNEI FRANCESTI**

Numele persoanelor ce detin functii de decizie din cadrul autoritatii contractante, a celor cu putere de reprezentare din partea furnizorului de servicii auxiliare precum şi a celor implicaţi în procedura : PARASCHIV DANIEL FLORIN –PRIMAR, CIOBOATA DUMITRU FLAVIUS – VICEPRIMAR, LAZAR ELENA- GABRIELA –SECRETAR, ANTONIE LUMINITA– Contabil ,ANDREICA CONSTANTIN– CONSILIER LOCAL, BUDIHOI SORIN MIHAI - CONSILIER LOCAL, BUDIHOI CONSTANTIN - CONSILIER LOCAL, BONCEA ALEXANDRU ALIN –CONSILIER LOCAL, MUJA LEONID NICOLAE –CONSILIER LOCAL, ILINESCU GRIGORE -CONSILIER LOCAL, ERITOIU ION EMANOIL -

CONSILIER LOCAL, NICOLAESCU DANIEL - CONSILIER LOCAL, BALUICA ION CATALIN - CONSILIER LOCAL, VLADESCU ION -CONSILIER LOCAL, NICOLAESCU FILIMON – CONSILIER LOCAL, PERCA ION - CONSILIER LOCAL, SCROCIOB VASILE DANIEL - CONSILIER LOCAL, SCURTU GHEORGHE CONSILIER LOCAL, CALUGARITOIU CATALINA IOANA -CONSILIER JURIDIC, BAICU ELENA LORETA– CONSILIER ITL, SAIA ELENA - REPREZENTANT AL FURNIZORULUI DE SERVICII AUXILIARE DE ACHIZITII PUBLICE.

3. Persoane/date de contact: Paraschiv Florin Daniel,0250762601 e-mail: francestiprimaria@yahoo.com

4. Adresa sediului social: Comuna Francesti, strada Principala, nr. 168;

5. Adresa de livrare a pachetelor alimentare cu masa calda :
In cadrul Scolii Gimnaziale Francesti,Comuna Francesti;

.

6. Informatii despre proiectul in baza caruia se realizeaza achizitia,**derulat pe perioada desfasurarii cursurilor scolare din anul 2024, servicii** cuprinse in Hotararea de Guvern nr. 24/2024 privind aprobarea Programul național „Masă sănătoasă", denumit în continuare PNMS, derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024 cu Sursa de finantare in Programului-pilot **conform HG 177/2024.**

La nivelul scolii mai sus mentionate, elevii care beneficiaza de masa sub forma de pachetelor alimentare cu masa calda sunt in numar de **339** , din care **75-prescolari, 147-ciclul primar, 117-ciclul gimnazial** .

7. Procedura de achizitie: Achizitia de servicii de catering pentru scoli se realizeaza prin procedura proprie pentru servicii Anexa 2B. Procedura se deruleaza conform norme proprii pentru servicii Anexa 2B", cu aplicarea criteriului de atribuire : **"CEL MAI BUN RAPORT CALITATE -PRET",** in conditiile Legii 98/2016 privind achizitiile publice si ale Hotararii nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare atribuirea contractului de achizitie publica/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizitiile publice.

8. Locatia prestarii serviciilor: Scoala Gimnaziala Francesti, Comuna Francesti;.

9. Tip contract: Contract de prestari servicii de catering pentru scoli

10. Obiectul contractului de achizitie este reprezentat de "achizitia de servicii de catering pentru scoli"-respectiv pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei sub forma de pachetelor alimentare cu masa calda, pentru un numar de **339 copii** care frecventeaza programul/cursurile unitatii de invatamant, Scoala Gimnaziala Francesti;

COD CPV aferent achizitiei: **55524000-9 Servicii de catering pentru scoli**

Prestarea de servicii de catering pentru scoli are ca obiect serviciile sociale si alte servicii specifice, prevazute in anexa nr.2 a Legii 98/2016 privind achizitiile publice.

11. Durata contractului/perioada de prestare a serviciilor de catering:

Durata contractului: cu incepere de la data semnarii contractului de achizitie, pe durata semestrului 2 al anului scolar 2024, cu exceptia vacantelor scolare, a zilelor de weekend si a sarbatorilor legale, dar nu mai tarziu de 20.12.2024.

La nivelul scolilor mai sus mentionate, elevii care beneficiaza de masa sub forma de meniu sunt in numar de **339** , din care **75-prescolari, 147-ciclul primar, 117- ciclul gimnazial in total 339 elevi.**

12. Numarul de pachetelor alimentare cu masa calda care vor face obiectul contractului: 1 (un pachetelor alimentare cu masa calda cu masa calda /zi/persoana; **339** pachete alimentare cu masa calda /perioada contractuala/persoana.
Autoritatea contractanta are dreptul de a modifica cantitatile de servicii, respectiv numarul pachetelor alimentare cu masa calda, in raport cu numarul beneficiarilor prezenti, fara modificarea tarifului(pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala, in limita fondurilor bugetare alocate.

13. Compozitia pachetelor alimentare cu masa calda
Compozitia pachetelor alimentare cu masa calda zilnice este prevazut in Anexa 1 la prezentul caiet de sarcini intitulata: Compozitia meniurilor de hrana.
Pachetele alimentare cu masa calda vor include
Felul I de mancare calda (ciorba, supa, bors, etc)
Felul II de mancare preparata calda.
Paine
Desert

14. Pachetul alimentar cu masa calda– conditii
Prestatorul de servicii de catering pentru scoli va realiza pachetele alimentare cu masa calda cu respectarea cerintelor privind compozitia meniurilor de hrana aferente pachetelor alimentare cu masa calda cu masa calda stabilita prin prezentul caiet de sarcini si cu respectarea cerintelor legislative prevazute de:

- Programului National **„Masa sanatoasa(PNMS)'' derulat pe perioada desfasurarii cursurilor scolare din anul 2024, servicii** cuprinse in Hotararea de Guvern nr. 24/2024 privind aprobarea Programul național „Masă sănătoasă", denumit în continuare PNMS, derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024 si **Programului-pilot conform HG 177/2024**
- Legea 123/2008 pentru o alimentare sanatoasa in unitatile de invatamant
- Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandata prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti;
- Alte prevederi legislative care corespund unor conditii specifice aferente prestarii de servicii de catering pentru scoli.

Se va tine cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:
- Lipide (grasimi)
- Glucide (dulciuri, fructe,legume etc.)
- Proteine (carne, branza, lapte, oua,etc.)

De asemenea, la intocmirea pachetelor cu masa calda se va tine cont de faptul ca beneficiarii serviciilor vor fi copii (**75-prescolari, 147-ciclul primar, 117- ciclul gimnazial**) si ca realizarea unui aport echilibrat al factorilor nutritivi necesita ca alimentele sa fie combinate in proportii care sa asigure nevoile nutritionale ale organismului.
In acest sens, administratorul firmei de catering va stabili meniul (Se vor prezenta **minim 10 variante de meniu care se vor încadra în valoarea pachetului ofertat cu masa calda**)tinand cont de informatiile cuprinse in Anexa 2 a prezentului caiet de sarcini-Principii si cerinte ale unei

alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti (care include cerinte legislative din cadrul Ordinului nr, 1563/2008), fara a exclude alte prevederi legislative referitoare la conditiile specifice aferente prestarii de servicii de catering pentru scoli.
Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranta la lactoza sau alte probleme de natura medicala - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist.
Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara se prevad în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare scoala si elev.

Toate preparatele vor fi insotite de o declaratie de conformitate intocmita conform legii, prin care prestatorul isi asuma respectarea conditiilor privind pachetele alimentare cu masa calda care vor fi distribuite beneficiarilor.

15. Livrarea/prestarea serviciilor de catering pentru scoli –Conditii si termene de livrare
15.1 Conditiile de livrare:
Pachetele alimentare cu masa calda vor fi livrate in temeiul contractului si numai in baza notelor de comanda zilnice emise de fiecare unitate de invatamant in parte.
In nota de comanda se vor preciza informatii privind: numarul de pachete alimentare cu masa calda, numarul de beneficiari/categorii (numar de copii prescolari, numar de copii primar, numar de copii gimnazial), persoana de contact si alte informatii care vor fi considerate necesare. In situatia in care nu va fi comunicata o nota de comanda, va ramane valabila nota de comanda transmisa anterior.

15.2 Termen de solicitare a comenzii:
Solicitarea comenzii prin nota de comanda se va realiza de catre autoritatea contractanta sau un imputernicit al acesteia (insitutia de invatamant), la inceputul zilei pentru ziua curenta, pana la ora (09:30.
In situatia in care nu va fi comunicata o nota de comanda, va ramane valabila nota de comanda transmisa in ziua anterioara.
Pe perioada derularii contractului, autoritatea contractanta sau un imputernicit al acesteia (insitutia de invatamant) isi rezerva dreptul de a comanda pachete alimentare cu masa calda in functie de necesitati, astfel incat prestarea serviciilor de catering scolar sa se adapteze cantitativ numarului de copii prezenti la cursuri.

15.3 Termen de livrare/prestare a serviciilor de catering:
Prestarea/livrarea serviciilor de catering se va efectua o singura data in fiecare zi, in intervalul **10;00-11:00**, pentru aprox. **339 copii**, conform notelor de comanda, pentru o perioada de 123 zile pana in 20.12.2024 pentru 339 de elevi, stabilite conform caietului de sarcini.

16. Transportul si ambalarea hranei:
Transportul hranei se va face cu mijloace de trasport dotate corespunzator, autorizate sanitar-veterinar.
Mijloacele de transport vor fi mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare.
Prestatorul poarta intreaga responsabilitate pentru transportul in conditii optime a pachetelor alimentare cu masa calda la adresa de livrare specificata in caietul de sarcini cat si de calitatea acestora.

In timpul transportului, prestatorul are obligatia manipularii si utilizarii de ambalaje corespunzatoare.

Documentele care vor insoti livrarea/distribuirea la locul de prestare a serviciilor de catering scolar:
Prestatorul trebuie sa prezinte pentru fiecare livrare/transport a pachetelor alimentare cu masa calda cu urmatoarele documente:

a) Aviz de expeditie
b) Declaratie de conformitate.
Toate preparatele vor fi insotite de o declaratie de conformitate intocmita conform legii. Prin declaratia de conformitate se va asuma conformitatea serviciilor de catering scolar cu prevederile legale si adaptarea acestora la categoriile de beneficiari mentionati in nota de comanda adresata prestatorului.

Ambalarea si distribuirea pachetului alimentar de masa calda se va realiza in ambalaje de unica folosinta astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinata.

Ambalarea si distribuirea pachetului alimentar cu masa calda se va face individual pentru fiecare beneficiar, astfel incat sa se pastreze temperatura optima pentru consum. Recipientele utilizate pentru transportul alimentelor vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice in vigoare.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European şi al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (C E) nr. 1.924/2006 şi (C E) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European şi ale Consiliului şi de abrogare a Directivei 87/250/C EE a Comisiei, a Directivei 90/496/C EE a Consiliului, a Directivei 1999/10/C E a Comisiei, a Directivei 2000/13/C E a Parlamentului European şi a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE şi 2008/5/CE ale Comisiei şi a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.
Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:
a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu şuncă şi roşii, sandvici cu unt, caşcaval şi salată;
b) lista ingredientelor;
c) substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe: sunt puse în evidenţă printr-un set de caracteristici grafice care le diferenţiază de restul ingredientelor;
d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: şuncă x%; caşcaval y%;
e) cantitatea netă;
f) data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii şi anului;
g) condiţii de depozitare - se menţioneazã inclusiv intervalele de temperatură pentru menţinerea parametrilor de calitate şi siguranţă ai produselor alimentare;
h) declaraţie nutriţională.

Etichetarea nutritionala trebuie sa contina urmatoarele elemente: valoare energetica, grasimi, acizi grasi saturati, glucide, zaharuri, proteine, sare, în aceasta ordine:

Declaratie nutritionala	100 g
Valoare energetica Kj/kcal	
Grasimi g, din care	
Acizi grasi saturati g	
Glucide g, din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Declaratia nutritionala se prezinta, în functie de spatiul disponibil, sub forma de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spatiul nu permite declaratia este prezentata în format liniar;
i)mentiune privind lotul; în cazul în care data-limita de consum se înscrie sub forma zi, luna, an, nu este necesara înscrierea lotului;
j)elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
k)denumirea/numele si adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

B)Produse în vrac

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definitiei „produs alimentar preambalat"
a)distribuite de unitatile de alimentatie publica, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoteste produsele: denumirea produsului, substante care provoaca alergii sau intolerante, o mentiune privind lotul, respectiv data producerii si sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
Raspunderea si riscurile pentru hrana expediata, pe timpul transportului, apartin prestatorului. Serviciile de ambalare, transport si distribuire a pachetelor alimentare cu masa calda vor fi incluse in pretul final.

17. Receptia si distribuirea pachetelor alimentare cu masa calda

Receptia pachetelor alimentare cu masa calda aferenta serviciilor de catering pentru scoli se va realiza in fiecare zi de prestare a serviciilor.
Receptia serviciilor, respectiv receptia pachetelor alimentare cu masa calda livrate se va realiza de catre beneficiar (institutia de invatamant), in momentul livrarii pachetelor, prin semnarea avizului de expeditie zilnic.

Procesul verbal lunar de receptie a pachetelor alimentare cu masa calda se va realiza in baza centralizarii avizelor de expeditie aferente serviciilor prestate in luna respectiva. Procesul verbal lunar de receptie a hranei va fi semnat de catre prestator si de catre beneficiar.

Procesul verbal lunar de receptie va avea urmatoarele anexe:

1. Lista meniurilor propuse pentru fiecare zi de servicii, intocmita de prestator
2. Avize de expeditie aferente serviciilor prestate in luna rspectiva, in care se consemneaza zilnic: varianta de pachet alimentar cu masa calda, numarul pachetelor livrate, semnaturile partilor

Prestatorul va asigura distribuirea pachetelor de alimente la locul de livrare cu personal propriu, avizat medical si echipat corespunzator, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara.
Distribuirea pachetelor alimentare cu masa calda nu se va realiza fara receptionarea prealabila a acesteia de catre persoana imputernicita din partea autoritatii contractante. Cantitatile constatate lipsa in urma verificarilor efectuate vor fi acoperite in cel mai scurt timp. Daca in urma receptionarii pachetelor se constata ca prestatorul nu isi indeplineste, din culpa sa, obligatiile asumate prin contract, pentru oricare din specificatiile tehnice care se constata abateri, care pot conduce la consecinte grave pentru starea de sanatate a beneficiarilor, personalul desemnat de institutia de invatamant va avea dreptul sa sisteze distribuirea hranei.
Prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu alta/altele corespunzatoare, in termen de maxim 2 (doua) ore de la primirea notificarii
Prestatorul va suporta toate costurile aferente inlocuirii pachetelor alimentare cu masa calda necorespunzatoare, beneficiarul neputand fi considerat responsabil pentru cheltuielile respective.

Plata facturii se va face dupa intocmirea "Procesului verbal lunar de receptie a hranei" semnat de catre prestator si de catre reprezentantul institutiei de invatamant.

18. Cerinte specifice privind alimentele
18.1 Cerinte specifice privind alimentele:
Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate si transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari, care pot face alimentele improprii consumului uman si pot periclita sanatatea umana.

Produsele intermediare si produsele finite trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatate. Pentru asigurarea calitatii alimentelor, se vor permite perioade limitate, in afara temperaturii potrivite, atunci cand este necesar ca alimentele sa se adapteze modalitatilor de preparare, transport, depozitare, prezentare si servire.
Se recomanda ca hrana beneficiarilor sa fie servita la o temperatura optima pentru consum.

Pentru depozitare în scoli se vor folosi spatii special amenajate pentru pastrarea produselor alimentare în conditii de siguranta alimentelor prevazute de legislatia în vigoare, asigurate de catre beneficiar - unitatea de învatamânt.
Produsele alimentare vor fi pastrate pâna la servire în conditiile indicate de producator, cu respectarea prevederilor legale în vigoare

18.2 Ofertantul are obligatia prelevarii de probe, la sediul unitatii beneficiare, din fiecare mediu conform legislatiei in vigoare. Zilnic, o proba recoltata din fiecare meniu, va fi pastrata in frigider 48 de ore de la data prelevarii in recipiente corespunzatoare, sigilate si etichetate

corespunzator, in spatiu frigorific special destinat si adecvat acestui scop. Recoltarea probelor se face doar in recipiente sterilizate prin fierbere si etichetate conform legii.
In situatia nerespectarii de catre personalul propiu a masurilor referitoare la prevenirea si combaterea bolilor transmisibile, cat si a normelor sanitar-veterinare, prestatorul va suporta dupa caz sanctiuni administrative, contraventionale sau penale.

18.3 Cerinte privind igiena personala

Fiecare persoana/salariat care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine igiena personala si va purta echipament de protectie se de lucru adecvat si curat.
Personalul prestatorului care manipuleaza pachetele alimentare de masa calda la sediul beneficiarului, va avea control medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat.

18.4 Cerinte privind conditiile de mediu, social si cu privire la relatiile de munca:

Operatorii economici vor respecta reglementarile privind conditiile de mediu, social si relatiile de munca. Toti operatorii economici participanti la procedura vor completa "Declaratie privind respectarea conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca". Informatii detaliate privind reglementarile referitoare la conditiile de munca si protectia muncii pot fi obinute de pe adresa www.mmuncii.ro

19. Informatii privind valoarea estimata, conditii, termene si modalitati de plata
19.1 Valoarea estimata a unui pachet alimentar cu masa calda : **13,76 lei, fara TVA**/pachet
Tariful (pretul) unitar al pachetului alimentar cu masa calda include serviciile de pregatire, transport si distribuire a pachetelor la locul de implementare.
19.2 Valoarea totala estimata a contractului de achizitie, fara TVA: **573.750,72 lei fara TVA**
. Valoarea estimata a contractului de prestari servicii, fara TVA este calculata astfel:
-222 copii (75 prescolari + 147 ciclul primar) beneficiari ai pachetelor alimentare x **13,76 lei** (pretul unei portii fara TVA) **x 123 zile** estimate de scolarizare/ perioada contractuala = **375.730,56** lei fara TVA.
-117 copii(ciclul gimnazial) beneficiari ai pachetelor alimentare x **13,76 lei** (pretul uni pachet alimentar fara TVA) x **123 zile** estimate scolarizare/perioada contractuala = **198.020,16 lei fara TVA**
Total valoare estimate a contractului de prestari servicii: **375.730,56 lei + 198.020,16 lei =** 573.**750,72 lei**
Pretul contractului de servicii ramane ferm pe toata perioada derularii acestuia.

Autoritatea contractanta are dreptul de a modifica cantitatile de servicii, respectiv numarul pachetelor alimentare, in raport cu numarul beneficiarilor prezenti, fara modificarea tarifului(pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala, in limita fondurilor bugetare alocate.
Valoarea estimata a unui masa calda: **13,76 lei, fara TVA/pachet**
Tariful (pretul) unitar al pachetului alimentar include serviciile de pregatire, transport si distribuire a pachetelor la locul de implementare.
Valoarea maxima totala estimata a contractului de achizitie, fara TVA: **573.750,72 lei**

lei fara TVA .

Valoarea maxima estimata a contractului de prestari servicii, fara TVA este calculata astfel: **-339 copii (75-prescolari, 147-ciclul primar, 117- ciclul gimnazial)** beneficiari ai pachetelor alimentare x **13,76 lei** (pretul unui masa calda fara TVA) x **123 zile** estimate de scolarizare/ perioada contractuala = **573.750,72 lei fara TVA.**

Pretul contractului de servicii ramane ferm pe toata perioada derularii acestuia.

19.3 Conditii si termene de plata:

Plata facturii se va face dupa intocmirea "Procesului verbal lunar de receptie a pachetelor alimentare cu masa calda" semnat de catre prestator si de catre reprezentantul autoritatii contractante.

Termen de plata: Efectuarea platii se va realiza in termen de 30 de zile de la acceptarea la plata a facturii emise de catre prestator, pentru fiecare comanda livrata si receptionata.

Modalitate de plata: prin virament, in contul bancar al ofertantului, care va fi indicat in contractul de prestari servicii de catering pentru scoli, in baza facturii emise de catre prestator pentru comenzile livrate si receptionate.

Conditii de plata: Plata facturii se va face dupa intocmirea "Procesului verbal lunar de receptie a pachetelor alimentare cu masa calda" semnat de catre prestator si de catre reprezentantul institutiei de invatamant, realizat in baza centralizarii avizelor de expeditie, in vederea efectuarii platii.

Pretul ramane ferm pe toata durata contractului.

19.4 Penalitati:

In cazul in care, din vina sa exclusiva, prestatorul nu isi indeplineste obligatiile asumate prin contract, atunci autoritatea contractanta este indreptatita sa deduca din pretul contractului, ca penalitati, o suma echivalenta cu o cota procentuala de 0,03% pe zi de intarziere din valoarea serviciilor ce trebuie prestate.

In cazul in care autoritatea contractanta nu onoreaza facturile in termen de 30 de zile de la epirarea perioadei convenite pentru plata facturii, atunci acesta are obligatia de a plati ca penalitati, o suma echivalenta cu o cota procentuala de 0,03% pe zi de intarziere din plata neefectuata.

Obligatia de a plati penalitati (cu respectarea principiului tratamentului egal) se va realiza astfel:

- Pentru autoritatea contractanta: suma echivalenta cu o cota procentuala de 0,03% pe zi de intarziere din plata neefectuata

- Pentru prestator: o cota procentuala de 0,03% pe zi de intarziere din valoarea prestarii nerealizate.

20. Garantia de buna executie

Garantia de buna executie se constituie in termen de 5zile lucratoare de la data semnarii contractului de achizitie publica. Garantia de buna executie se consituie prin virament bancar sau printr-un instrument de garantare emis de o institutie de credit din Romania sau de o societate de asigurari, in conditiile legii, si devine anexa la contract.

Valoarea garantiei de buna executie prin raportate la complexitatea contractului de achizitie publica care urmeaza a fi executat va fi de **2% din pretul contractului de servicii**, fara TVA.

Autoritatea contractanta are dreptul de a emite pretentii asupra garantici de buna executie, in cazul in care prestatorul nu isi indeplineste din culpa sa obligatiile asumate prin contract, in limita prejudiciului creat. Anterior emiterii unei pretentii asupra garantiei de buna executie autoritatea contractanta are obligatia de a notofica pretentia atat prestatorului, cat si emitentului instrumentului de garantare, precizand obligatiile care nu au fost respectate, precum si modul de calcul al prejudiciului.

In cazul contractului de prestari servicii, autoritatea contractanta are obligatia de a elibera/restitui garantia de buna executie in cel mult 14 zile de la data indeplinirii de catre prestator a obligatiilor asumate prin contractul de achizitie publica, daca nu a ridicat pana la acea data pretentii asupra ei.

21. CONDITII DE PARTICIPARE (CRITERII DE CALIFICARE)

A. SITUATIA PERSONALA A CANDIDATULUI SAU OFERTANTULUI

1. Ofertantul, tertii sustinatori si subcontractantii nu se afla in situatie de conflict de interese, asa cum este aceasta definita in cadrul art.59, 60 din Legea nr.98/2016 privind achizitiile publice. Se va completa Formularul nr.1 – "Declaratie privind evitarea conflictului de interese, conform art.59,60 din Legea nr. 98/2016" – inclus in cadrul documentului "Formulare" – aferent documentatiei de atribuire. Declaratia se va prezenta odata cudocumente de calificare de catre toti participantii la procedura de atribuire (ofertant, asociat, subcontractant si tertul sustinator, dupa caz)

2. Ofertantul, tertii sustinatori si subcontractantii nu se afla in niciuna din situatiile de excludere mentionate la art. 164, 165 si 167 din Legea nr. 98/2016.
Declaratia se va prezenta odata cudocumente de calificare de catre toti participantii la procedura de atribuire (ofertant, asociat, subcontractant si tertul sustinator, dupa caz).
In conformitate cu prevederile art.59, 60, din Legea 98/2016 privind achizitiile publice, autoritatea contractanta are obligatia de a exclude de la procedura orice operator economic aflat in una dintre situatiile de mai sus (conflict de interese, excludere).
In cazul depunerii unei oferte in asociere, fiecare membru al asocierii are obligatia de a demonstra indeplinirea cerintelor de mai sus.
Ofertantii straini vor prezenta orice documente edificatoare, eliberate de autoritati competente din tara in care acestia sunt rezidenti.
Documentele se vor depune la sediul Autoritatii contractante Primaria comunei Francesti– copie conforma cu originalul iar in cazul ofertantilor straini, acestea vor fi insotite de traducere autorizata in limba romana.
Documentele justificative, care probeaza indeplinirea conditiilor asumate prin completaredocumentelor de ofertare, vor fi prezentate in documentele de ofertare prin cele trei componente, Do.

Aceste documente sunt:

- certificat de atestare fiscala eliberat de ANAF privind plata sumelor datorate bugetului de stat si bugetelor sociale in original sau copie certificata cu mentiunea "conform cu originalul" (certificat care sa ateste lipsa datoriilor restante la momentul depunerii acestora);
- certificatul fiscal privind plata impozitelor si taxelor la bugetul local in original sau copie certificata cu mentiunea conform cu originalul (certificat care sa ateste lipsa datoriilor restante la momentul depunerii acestora);
- dupa caz, documente prin care se demonstreaza faptul ca operatorul economic poate beneficia de derogari prevazute la art. 166 alin 2, art. 167 alin 2, art. 171 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice.

B. CAPACITATEA DE EXERCITARE A ACTIVITATII PROFESIONALE

1. Ofertantii vor prezenta documente de calificare din care sa reiasa existenta unei forme de inregistrare a firmei in conditiile legii din tara de rezidenta, sa reiasa ca operatorul economic este legal constituit, ca nu se afla in nici una dintre situatiile de anulare a constituirii, precum si faptul ca are capacitatea profesionala de a realiza activitatile care fac obiectul contractului.
Ofertantul clasat pe locul I va prezenta Certificat constatator emis de ONRC de pe langa Tribunalul Teritorial in original, copie legalizata sau copie certificata "conform cu originalul" din care sa rezulte adresa actuala si obiectul de activitate al societatii.
Obiectul contractului trebuie sa aiba corespondent in codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC (principal sau secundar). Informatiile cuprinse in documentul justificativ trebuie sa fie valabile/reale la momentul prezentarii.
Ofertantii straini vor prezenta documente echivalente in tara de rezidenta.

C. CAPACITATEA TEHNICA SI PROFESIONALA
Ofertantii (inclusiv asociati/subcontractanti/terti sustinatori) vor prezenta documente de calificare din care sa reiasa ca:

Nr. Crt.	Informatii si/sau nivel(uri) minim(e) necesare pentru evaluarea respectarii cerintelor mentionate	Modalitatea de demonstrare a indeplinirii criteriului.
1	Operatorii economici au capacitatea tehnica si/sau profesionala de a produce si livra un numar zilnic de pachete alimentare cu masa calda, prin nota de comanda, tinandu-se cont de prezenta copiilor la cursuri	Declaratia pe proprie raspundere din care sa reiasa: 1.1 personalul de specialitate de care dispune atat in ceea ce priveste pregatirea, cat si distributia hranei; 1.2 numarul mediu de pachete livrate pe zi – documente financiar contabile din care sa reiasa volumul incasarilor realizate prin prepararea pachetelor sau 1.3 in eventualitatea in care ofertantul a prestat in trecut

		servicii similare /servicii prestate in cursul unei perioade care acopera cel mult ultimii 3 ani, cu indicarea valorilor, datelor si a beneficiarilor publici sau private), acesta poate dovedi capacitatea tehnica si/sau profesionala prin furnizarea de : copii contracte de prestare servicii de catering;copii procese verbale de receptie; copii facturi emise pentru serviciile de catering prestate, insotite de dovada platii, fara a mai fi necesara furnizarea de documente aferente punctului anterior. **In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica** indeplinirea criteriului.
2	Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile vor fi conform legislatiei in vigoare si normelor igienico-sanitare. Transportul se va face cu mijloace de transport dotate corespunzator si autorizate sanitar-veterinar. Mijloacele de transport vor fi mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare. Fiecare transport va fi insotit de aviz de expeditie. Prestatorul va asigura distribuirea pachetelor alimentare cu masa calda la locul de livrare cu personalul propriu, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara si siguranta alimentelor	utilajele,instalatiile, echipamentele tehnice, mijloacele de transport de care poate dispune operatorul economic pentru asigurarea distribuirii pachetelor alimentarecu masa calda care vor fi livrate, in conditiile solicitate – Documente financiar contabile, alte documente care probeaza detinerea autoturismului sau capacitatea de transport la dispozitia ofertantului. 2.2 Declaratie referitoare la modalitatea de distribuire a hranei la locul de livrare cu respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara.

		In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.
3	Detinerea autorizatiei de functionare a firmei, emisa de Primaria sub a carei jurisdictie se afla firma de catering	Autorizatia de functionare a firmei (copie certificata conform cu originalul) **In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.**
4	Detinerea autorizatiei sanitar-veterinare emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta Alimentelor-pentru locatia productiei de hrana	Autorizatia sanitar veterinara emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta Alimentelor pentru locatia productiei de hrana (copie certificata conform cu originalul) **In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.**
5	Detinerea autorizatiei sanitar-veterinare emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta Alimentelor-pentru mijlocul de transport cu care va fi transportata hrana/Declaratie privind repectarea conditiilor igienico-sanitare pentru mijlocul de transport al hranei	Autorizatie sanitar veterinara emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta Alimentelor pentru mijlocul de tramnsport al hranei (copie certificata conform cu originalul)/Declaratie pe proprie raspundere privind respectarea conditiilor igienico-sanitare pentru mijlocul de transport al hranei utilizat **In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.**

In cazul depunerii unei oferte in asociere, se va completa Formularul 5 – Model acord de asociere-inclus in cadrul documentului "Formulare"-aferent documentatiei de atribuire.

Fiecare membru al asocierii are obligatia de a depune documentele mentionate anterior, in cazul declararii ofertantului ca fiind castigator. Ofertantii straini vor prezenta orice documente edificatoare, eliberate de autoritati competente din tara in care acestia sunt rezidenti. Documentele se vor depune la sediul autoritatii contractante respectiv , conform cu originalul iar in cazul ofertantilor straini, acestea vor fi insotite de traducere autorizata in limba romana.

22. Prezentarea ofertei

Oferta pentru atribuirea contarctului de achizitie include obligatoriu cele doua componente ale sale: propunerea tehnica si propunerea financiara, care vor fi elaborate conform sectiunilor 22.1 "Prezentarea propunerii tehnice" si 22.2 "Prezentarea propunerii financiare" din prezentul Caiet de sarcini.

In cazul in care oferta nu respecta cerintele prevazute in documentatia de atribuire, comisia de evaluare are dreptul de a o respinge.

Pentru pregatirea si transmiterea ofertei, ofertantul are obligatia de a examina toate documentele aferente documentatiei de atribuire.

In cazul in care documentele sunt semnate cu semnatura de catre o alta persoana decat persoana imputernicita, ofertantul va completa o imputernicire conform Formularului nr.6 – Model imputernicire – inclus in cadrul documentului "Formulare" – aferent documentatiei de atribuire.

Perioada de valabilitate a ofertei este de minim 90 zile.

Limba de redactare a ofertei: limba romana.

23. Prezentarea propunerii tehnice

Propunerea tehnica va fi realizata si evaluata in conformitate cu cerintele caietului de sarcini astfel incat sa permita identificarea cu usurinta a corespondentei cu specificatiile tehnice si respectiv cu cerintele aferente criteriilor de calificare.

Prezentarea propunerii tehnice. Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevazute in caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului. Este obligatorie intocmirea propunerii tehnice astfel incat, in procesul de evaluare, informatiile din propunerea tehnica sa permita identificarea facila a corespondentei tehnice din Caietul de Sarcini.

Propunerea tehnica se va redacta in limba romana, va fi semnata, stampilata de reprezentant legal sau imputernicit si va avea un caracter ferm si obligatoriu din punct de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate stabilita de autoritatea contractanta.

Propunerea tehnica, Formular nr.3, va fi insotita de urmatoarele:

- Declaratie de respectare a conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca pentru personalul propriu, datata si semnata de reprezentantul legal/imputernicit. Se va completa Formular nr.2 – "Declaratie de respectare a conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca" – inclus in cadrul documentului "Formulare" – aferente documentatiei de atribuire.
- Contract de achizitie si clauze contractuale din documentatia de atribuire.

Contractul de achizitie va fi insusit prin semnare si stampilare pe fiecare fila de catre reprezentantul legat/imputernicit, indicand faptul ca ofertantul le-a citit, inteles si acceptat pe deplin.

In cazul in care pe parcursul indeplinirii contractului de achizitii se constata faptul ca anumite elemente ale propunerii tehnice sunt inferioare sau nu corespund cerintelor prevazute de caietul de sarcini, prevaleaza prevederile caietului de sarcini.
Lipsa propunerii tehnice va duce la excluderea operatorului economic din procedura.

Propunerea tehnica se va realiza in conformitate cu cerintele tehnice din prezentul Caiet de sarcini. Propunerea tehnica va include obligatoriu informatii privind:

- Pachetul alimentar zilnic, care ar putea fi oferit beneficiarilor serviciilor de catering, corelat cu sectiunea 13-Compozitia pachetelor alimentare cu masa calda", Anexa 1 a Caietului de sarcini – "Compozitia pachetelor alimentare cu masa calda", intocmita conform prevederilor legale, care sa probeze capacitatea ofertantului de a prepara si livra un pachet diversificat in fiecare zi;
- Capacitatea tehnica si/sau profesionala de a produce zilnic aproximativ **339 pachete**
- Informatii privind mijloacele de transport, dotarile, autorizarea, capacitatea acestora, care sa probeze capacitatea ofertantului de a asigura livrare zilnica de hrana, cu respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara;
- Informatii privind asumarea conditiilor si termenelor de livrare: termen de solicitare a comenzii; termen de livrare; loc de livrare (prezentate in sectiunea 14 a Caietului de sarcini – Livrarea/prestarea serviciilor de catering pentru scoli);
- Informatii privind asumarea conditiilor de receptie si distribuire a hranei aferenta serviciilor de catering (prezentate in sectiunea 16 a caietului de sarcini-Receptia si distribuirea hranei)
- Informatii privind asumarea cerintelor specifice privind alimentele;
- Alte informatii din care sa reiasa respectarea criteriilor de calificare in acord cu cerintele caietului de sarcini;
- Declaratie de respectare a conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca pentru personalul propriu. Se va completa Formularul 2 – "Declaratie de respectare a conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca" – inclus in cadrul documentului "Formulare"- aferente documentatiei de atribuire.

Prezentarea propunerii tehnice se va realiza in baza cerintelor mentionate in prezentul caiet de sarcini, tinand cont si de recomandarile cuprinse in Formularul 3-"Formular propunere tehnica" inclus in cadrul documentului "Formulare" – aferente documentatiei de atribuire.
Nota: Specificatiile tehnice care indica o anumita origine, sursa, productie, un procedeu special, marca de fabrica sau de comert, un brevet de inventie, o licenta de fabricatie pot fi mentionate doar pentru identificarea cu usurinta a tipului de produs su nu au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse. Aceste specificatii vor fi considerate cu mentiune de "echivalent".

24. Prezentarea propunerii financiare

Propunerea financiara trebuie sa fie corelata cu elementele propunerii tehnice si respectiv cu cerintele specificate in cadrul sectiunii 23. "Prezentarea propunerii financiare" din prezentul Caiet de sarcini.
Propunerea financiara se completeaza conform Formularului 4 – "Formular de oferta" inclus in cadrul documentului "Formulare" – aferente documentatiei de atribuire.
Pretul ofertat in cadrul propunerii financiare va include toate cheltuielile legate de prestarea serviciilor.
Nota:
- Propunerea financiara/pretul din propunerea financiara va fi exprimat in lei, fara TVA, cu doua zecimale;
- In cazul in care oferta nu respecta cerintele prevazute in documentatia de atribuire, comisia de evaluare are dreptul de a o respinge;
- Autoritatea/entitatea contractanta va stabili oferta castigatoare be baza criteriului de atribuire stabilit-pretul cel mai scazut-in conditiile in care ofertantul respectiv indeplineste criteriile de calificare solicitate. Evaluarea si atribuirea contractului se fac la nivelul obiectuluiprocedurii de achizitie;
- Propunerea/oferta financiara care caracter ferm si obligatoriu din punctul devedere al continutului pe toata durata de valabilitate.
- Pretul este ferm si obligatoriu pe toata perioada de derulare a contractului
- Propunerea financiara va include informatii/declaratii privind asumarea consitiilor si termenelor de plata (termen de plata, modalitati de plata, conditii de plata, penalitati – corelat cu informatiile prezentate in Caietul de sarcini – sectiunea 18.2, 18.3.

Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat acesta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica.

Valoarea ofertei, fara TVA, care va face obiectul compararii pretului ofertei, repezinta total valoare oferta fara TVA, comunicata prin anuntul de participare.
In cazul in care pretul fara TVA, inclus in propunerea financiara, depaseste valoarea estimata comunicata prin anuntul de participare, oferta este considerata inacceptabila.

ANEXA 1 – CAIET DE SARCINI

COMPOZITIA PACHETELOR ALIMENTARE CU MASA CALDA

Conform **Programului National „Masa sanatoasa(PNMS)'' derulat pe perioada desfasurarii cursurilor scolare din anul 2024, servicii** cuprinse in Hotararea de Guvern nr. 24/2024 privind aprobarea Programul național „Masă sănătoasă", denumit în continuare PNMS, derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024 si **Programului-pilot conform HG 177/2024**

Pachet alimentar cu masa calda:

- produse de panificatie din faina integrala (pâine feliata sau batoane/chifle) 80 g - maximum 50% din greutatea totala a pachetului,
- produse din carne si/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totala a pachetului si
- legume (rosii, castraveti, salata sau alte produse similare) 40 g - maximum 25% din greutatea totala a pachetului.

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 văcuță cu legume;
4. legume cu piept de pui la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui;
6. pilaf cu legume și fiăței 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, caşcaval 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.

Se vor prezenta minim 10 variante de meniu care se vor încadra în valoarea pachetului ofertată

ANEXA 2 – CAIET DE SARCINI

PRINCIPII SI CERINTE ALE UNEI ALIMENTARI SANATOASE PENTRU COPII SI ADOLESCENTI

ANEXA nr. 2 din Ordin 1563/2008

1. Caracteristici in alimentatia copilului

a) Nevoile nutriţionale ale copiilor diferă în funcţie de vârstă.
b) Un copil creşte în salturi, ceea ce se reflectă prin nevoi energetice diferite.
c) Aportul alimentar este adecvat dacă asigură o creştere staturală şi ponderală normală, evidenţiată prin compararea parametrilor creşterii cu curbele standard.

2. Principii în alimentaţia copilului
Alimentaţia sănătoasă pentru copilul mai mare de 24 de luni implică respectarea unor principii de bază, şi anume:

a) asigurarea unei diversităţi alimentare, ceea ce înseamnă consumul pe parcursul unei zile de alimente din toate grupele şi subgrupele alimentare
b) asigurarea unei proporţionalităţi între grupele şi subgrupele alimentare, adică un aport mai mare de fructe, legume, cereale integrale, lapte şi produse lactate, comparativ cu alimentele cu un conţinut crescut de grăsimi şi 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) şi de zahăr adăugat

3. Reguli generale privind alimentaţia copiilor în creşe, unităţi de învăţământ sau alte tipuri de colectivităţi

3.1. Conducerile creşelor, unităţilor de învăţământ sau ale oricăror alte tipuri de colectivităţi de copii şi tineri vor asigura o alimentaţie colectivă adaptată vârstei şi stării de sănătate, specificului activităţii şi anotimpului.

3.2. Meniurile vor asigura un aport caloric şi nutritiv în conformitate cu recomandările cuprinse în anexele nr. 3 şi 4, proporţional cu timpul petrecut de copil în colectivitate.

De exemplu, pentru un program şcolar de 6 ore, se recomandă o gustare care să asigure 10% din raţia energetică zilnică.

3.3. 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 repartiţie a cantităţii recomandate a fi consumate sub denumirea de porţie nutritivă.

b) O porţie nutritivă este recomandarea cantitativă a unui aliment exprimată în grame sau folosind ca unitate de măsură ceaşca.

c) În cadrul piramidei alimentare, numărul de porţii nutritive dintr-o anumită grupă se stabileşte în funcţie de necesarul de calorii al copilului, care la rândul său depinde de vârstă, sex, dezvoltarea corporală şi gradul de activitate.
3.4. Se va evita asocierea alimentelor din aceeaşi 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 biscuiţi; la masa de prânz nu se vor servi felurile 1 şi 2 preponderent cu glucide din cereale, de exemplu, supă cu găluşte şi friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume).

3.5. Se vor evita la cină mâncărurile care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinaţie produce efecte digestive nefavorabile (de exemplu, iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot).

3.6. 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 şi nu ca ochiuri româneşti sau prăjite.

3.7. Meniul va fi îmbogăţit cu vitamine şi săruri minerale prin folosire de salate din crudităţi şi adăugare de legume-frunze în supe şi ciorbe.

3.8. Se interzice folosirea cremelor cu ouă şi frişcă, a maionezelor, indiferent de anotimp.

4. Alimentaţia copilului preşcolar trebuie să respecte următoarele reguli:

a) Alimentaţia trebuie să cuprindă o varietate largă de alimente din grupele de bază:
pâine, cereale, orez şi paste făinoase, vegetale, fructe, lapte, brânză şi iaurt, carne, pui, peşte şi 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 şi cel puţin un aliment favorit.

d) Pentru asigurarea raţiei zilnice de nutrienţi, mesele principale vor fi completate cu harna calda formate din cereale cu lapte, hrana calda, fructe, sucuri de fructe, iaurt simplu sau iaurt cu fructe, brânză cu conţinut scăzut de sare şi grăsimi.

e) Alimentele din meniu pot să aibă consistenţă şi culori diferite, în vederea stimulării poftei de mâncare.

f) Cantitatea de mâncare trebuie să fie adecvată vârstei copilului; o modalitate practică de stabilire a cantităţii de mâncare la copilul mic, în lipsa tabelelor şi a graficelor, este de a-i servi o lingură din fiecare grup alimentar pentru fiecare an de vârstă al copilului.

g) Masa trebuie să se încheie când copilul s-a săturat, devine neliniştit sau nu manifestă interes.
5. Alimentaţia copilului şcolar trebuie să respecte cu precădere următoarele reguli:
a) să asigure un necesar de calorii şi micronutrienţi conform vârstei şi ritmului de creştere;

b) să asigure un aport corespunzător de proteine/zi, prin consumul de carne, ouă, produse lactate, dar şi din surse vegetale incluzând fasolea, lintea, produse din soia,

c) să asigure un aport de fier de 8-15 mg de fier/zi, prin consumul de carne de vacă, pasăre şi porc, legumele - inclusiv fasole şi alune, cerealele integrale sau fortifiate, vegetale cu frunze verzi;

d) gustarea să fie formată din fructe, lapte şi produse lactate cu un conţinut scăzut de grăsime;

e) să asigure o hidratare corespunzătoare vârstei.

2.3 LISTA ALIMENTELOR NERECOMANDATE PRESCOLARILOR SI SCOLARILOR

Nr. Crt.	Alimente nerecomandate	Limita de la care alimentele devin nerecomandate	Exemple de categorii de alimente care prin continut sau forma de prezentare pot fi nerecomandate
1	Alimente cu continut mare de zaharuri*	Peste 15 g zaharuri/100g produs	- prajituri - bomboane - acadele - alte produse similare
2	Alimente cu continut mare de grasimi	Peste 20 g grasimi/100 g produs, din care, cumulativ: - grasimi saturate peste 5 g/100 g produs - acizi grasi trans peste 1 g/100 g produs	- hamburgeri - pizza - produse de tip patiserie - cartofi prajiti -alte alimente preparate prin prajire - maioneze, margarina - branza topita, branzeturi tartinabile cu continut de grasime peste 20% - mezeluri grase - alte produse similare
3	Alimente cu continut mare de sare	Peste 1,5 g sare/100 g produs	- chipsuri - biscuiti sarati - covrigei sarati

		(sau peste 0,6 g sodiu/100 g produs)	- sticksuri sarate - snacksuri - alune sarate - seminte sarate - branzeturi sarate - alte produse similare
4	Bauturi racoritoare**	-	- orice tip de bauturi racoritoare, cu exceptia apei potabile imbuteliate sau a apei minerale imbuteliate
5	Alimente cu continut ridicat de calorii pe unitatea de vanzare	Peste 300 kcal pe unitatea de vanzare	- orice tip de aliment care, prin continut, aduce un aport de calorii de peste 300 kcal pe unitate de vanzare
6	Alimente neambalate***	-	- alimente vrac -sandvisurineambalate
7	Alimente neetichetate****	-	- alimente care nu respecta prevederile Hotararii Guvernului nr. 106/2002 privind etichetareaalimentelor, cu modificarile si completarile ulterioare

* Fac exceptie fructele si legumele proaspete.
** In incinta scolilor se va vinde numai apa potabila sau minerala imbuteliata, pentru a crea copiilor deprinderea de a o bea.
*** Se excepteaza bananele si citricele.
**** Pentru crearea unor deprinderi nutritionale sanogene se recomanda etichetarea nutritionala.

2.3.NECESARUL ESTIMATIV ZILNIC AL DIFERITELOR GRUPE DE ALIMENTE PENTRU ALCATUIREA DIETEI LA COPII SI ADOLESCENTI
(conform Anexei nr.4 –Echivalente alimentare-Tabel 1 la Ordin 1563/2008)

	Copii			Adolescenti	
	1-3 ani	4-6 ani	7-10 ani	Baieti	Fete

Grupa de alimente (g)				11-14 ani	15-19 ani	11-14 ani	15-19 ani
	1	2	3	4	5	6	7
Lapte şi produse lactate (în echivalent lapte)	700	700	800	750	700	700	700
Carne şi preparate din carne (în echivalent carne)	60	85	110	190	230	170	190
Peşte şi preparate din peşte (în echivalent peşte)	0	15	25	35	35	30	30
Ouă (g)	30	35	40	50	50	50	50
Grăsimi							
-total	25	32	40	50	55	35	40
-animale	15	20	25	30	30	20	20
-vegetale	10	12	15	20	25	15	20
Produse cerealiere (în echivalent făină)	90	160	230	380	460	330	360
Cartofi	110	150	180	200	230	180	200
Alte legume	210	220	230	350	380	290	310
Leguminoase uscate	0	5	5	10	15	7	7
Fructe	100	130	150	180	200	180	180

Zahăr şi produse zaharoase	35	45	50	70	80	55	55

2.4. NECESARUL ZILNIC DE CALORII, SUBSTANTE NUTRITIVE SI ELEMENTE MINERALE
PENTRU COPII SI ADOLESCENTI
(conform Anexei nr.3 A din Ordin 1563/2008)

Adolescenti							
Copii			Baieti		Fete		
1-3 ani	4-6 ani	7-10 ani	11-14 ani	15-19 ani	11-14 ani	15-19 ani	
1	2	3	4	5	6	7	
Calorii (kcal)							
-necesar mediu	1300	1800	2400	3100	3500	2600	2800
- variaţii posibile în funcţie de caracteristicile grupului	900-1800	1300-2300	1700-3300	2200-3700	3000-3900	1800-3000	2000-3000
Proteine totale							
- necesar mediu	44-51 g	61-70 g	82-94 g	106-121 g	120-137 g	89-101 g	96-109 g
- variaţii posibile în funcţie de nivelul caloric	31-70 g	44-90 g	58-129 g	75-144 g	102-152 g	61-117 g	68-117 g
- % din valoarea calorică	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%

Proteine animale							
- necesar mediu	31-36 g	40-46 g	49-56 g	52-55 g	60-69 g	49-55 g	48-54 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	22-49 g	29-59 g	35-77 g	41-79 g	51-76 g	34-64 g	34-59 g
- % din cantitatea proteinelor totale	70%	65%	60%	55%	50%	55%	50%
Proteine vegetale							
- necesar mediu	13-15 g	21-24 g	33-38 g	54-66 g	60-69 g	40-46 g	48-55 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	9-21 g	15-31 g	23-52 g	34-65 g	51-76 g	25-55 g	34-58 g
- % din cantitatea proteinelor totale	30%	35%	40%	45%	50%	45%	50%
Lipide totale							
- necesar mediu	49-60 g	58-68 g	65-77 g	83-100 g	94-113 g	70-84 g	75-90 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	34-77 g	42-87 g	46-106 g	71-119 g	81-126 g	49-87 g	54-97 g
- % din valoarea calorică	35-40%	30-35%	25-30%	25-30%	25-30%	25-30%	25-30%

Lipide animale							
- necesar mediu	37-45 g	44-51 g	49-58 g	58-70 g	60-79 g	50-59 g	53-63 g
- variaţii posibile în funcţie de nivelul caloric	26-58 g	32-65 g	35-80 g	50-83 g	57-88 g	37-68 g	38-68 g
- % din cantitatea lipidelor totale	75%	75%	75%	70%	70%	70%	70%
Lipide vegetale							
- necesar mediu	12-15 g	14-17 g	16-19 g	25-30 g	28-47 g	20-25 g	22-27 g
- variaţii posibile în funcţie de nivelul caloric	8-19 g	10-22 g	11-26 g	21-36 g	24-38 g	11-29 g	16-29 g
- % din cantitatea lipidelor totale	25%	25%	25%	30%	30%	30%	30%
Glucide							
- necesar mediu	143-168 g	220-240 g	322-351 g	416-454 g	470-521 g	349-380 g	376-410 g
- variaţii posibile în funcţie	100-222 g	174-309 g	228-483 g	295-541 g	402-571 g	241-439 g	268-439 g

de nivelul caloric							
- % din valoarea calorică	45-53%	50-55%	55-60%	55-60%	55-60%	55-60%	55-60%

2.5 NECESARUL ZILNIC DE ELEMENTE MINERALE PENTRU COPII SI ADOLESCENTI

(conform anexei 3B din Ordin 1563/2008)

Grupa de varsta	Elemente minerale						
		Calciu - mg -	Fosfor - mg -	Magneziu - mg -	Fier - mg -	Zinc - mg -	Iod - µg -
	Copii						
	0-12 luni	800	400	70	7	4	40
	1-3 ani	900	400	125	8	7	60
	4-6 ani	900	500	180	9	9	80
	7-9 ani	1100	700	220	10	10	100
	10-12 ani	1200	800	270	12	12	120
	Băieți						
	13-15 ani	1200	1000	330	13	14	140
	16-19 ani	1300	1100	360	16	15	150

	Fete						
	13-15 ani	1100	900	310	15	14	130
	16-19 ani	1200	1000	310	18	14	140

2.5.ECHIVALENTE ALIMENTARE

Art.5 – Ordin 1563/2008

Pentru calcularea meniurilor se vor folosi urmatoarele echivalente alimentare:

a) 100 ml lapte concentrat (condensat) = 250 ml lapte proaspat;

b) 100 g lapte praf integral = 800 ml lapte proaspat;

c) 100 g cascaval = 700 ml lapte proaspat;

d) 100 g branza telemea de vaca = 550 ml lapte proaspat;

e) 100 g branza telemea de oi = 450 ml lapte proaspat;

f) 100 g branza proaspata de vaca = 400 ml lapte proaspat;

g) 100 g cas = la fel ca la branza telemea;

h) 100 g mezeluri = 125 g carne;

i) 100 g specialitati din carne (sunca de Praga, muschi file, muschi tiganesc, ceafa, pastrama etc.) = 135 g carne;

j) 100 g smantana = 40 g unt;

k) 100 g paine neagra = 71 g faina;

l) 100 g paine semialba (intermediara) = 73 g faina;

m) 100 g paine alba = 76 g faina;

n) 100 g paste fainoase (inclusiv biscuiti fara crema) = 100 g faina;

o) 100 g malai, orez, gris = 100 g faina;

p) 100 g compot = 15 g zahar;

q) 100 g dulceata = 70 g zahar;

r) 100 g gem, peltea, marmelada = 40 g zahar;

s) 100 g nectar de fructe = 30 g zahar;

t) 100 g sirop de fructe concentrat = 60 g zahar;

u) 100 g bomboane = 90 g zahar;

v) 100 g miere = 80 g zahar;

w) 100 g ciocolata = 50 g zahar si 30 g grasime vegetala;

x) 100 g bulion sau pasta de rosii = 600 g patlagele rosii (tomate);

y) 100 g suc de rosii = 135 g tomate;

z) 100 g varza acra = 130 g varza cruda;

aa) 100 g muraturi = 125 g legume crude;

bb) 100 g fructe deshidratate, afumate, uscate = 400 g fructe crude;

cc) 100 g morcovi deshidratati =1.700 g morcovi cruzi;

dd) 100 g conserve de legume = 100 g legume crude.

Nota: Informatiile din prezenta anexa sunt extrase din Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti.

Informatiile din prezenta anexa sunt informative si nu exclud respectarea integrala a prevederilor legislative asa cum sunt acestea formulate in Legea 123/27.05.2008, Ordinul nr. 1563/2008, alte prevederi legislative aferente prestarii de servicii de catering pentru scoli.

Furnizor de servicii auxiliare achizitiilor publice

Ing. Saia Elena

Primaria Comunei Francesti
Judetul Valcea
Nr. 3871 / 15.04.2024

ANUNT DE PARTICIPARE

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie ,,**PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING PENTRU SCOALA GIMNAZIALA FRANCESTI, COMUNA FRANCESTI, JUDETUL VALCEA".**

Comuna Francesti, judetul Valcea, in calitate de autoritate contractanta organizeaza procedura proprie Anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice, pentru atribuirea contractului avand ca obiect ,,**PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING PENTRU SCOALA GIMNAZIALA FRANCESTI, COMUNA FRANCESTI, JUDETUL VALCEA", in cadrul Programului National ,,Masa sanatoasa(PNMS)" derulat pe perioada desfasurarii cursurilor scolare din anul 2024, servicii** cuprinse in Hotararea de Guvern nr. 24/2024 privind aprobarea Programul național „Masă sănătoasă", denumit în continuare PNMS, derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024.

1. Sursa de finantare; **Programului-pilot conform HG 177/2024**
2. Limba de redactare a ofertei: limba romana;
3. Perioada de valabilitate a ofertelor: 120 de zile de la termenul limita de primire a ofertelor;

I. DATE PRIVIND AUTORITATEA CONTRACTANTA

1) Denumire si adrese

Ofertele financiare, tehnice si documentele de calificare semnate si stampilate vor fi depuse in plic inchis la **Primaria Comunei** Francesti Cod de identificare fiscala: **2541100**; Adresa: Strada: Principala, nr. 268; Localitate: Francesti; Cod Postal: ; Tara: Romania; Codul NUTS: RO415 Valcea; Adresa de e-mail: francestiprimaria@yahoo.com; Nr de telefon: +40 0250762601; Fax: +40 250762601; Persoana de contact: **DANIEL-FLORIN PARASCHIV**, si vor fi insotite de Scrisoarea de inaintare a ofertei + imputernicire (dupa caz).

2) Achizitie comuna

Contractul implica o achizitie comuna . NU

3) Comunicare

Documentele de achizitii publice sunt disponibile pentru acces direct, nerestrictionat complet si gratuit la (Website) .

Numar zile pana la care se pot solicita clarificari inainte de data limita de depunere a ofertelor/candidaturilor 5 zile

Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificari sau informatii suplimentare cu privire la Documentatia de atribuire. Solicitarile de clarificari primite de catre Autoritatea Contractanta, dupa termenul limita specificat nu vor fi luate in considerare.

In conformitate cu prevederile OUG 45/2018, termenul in care Autoritatea Contractanta va raspunde in mod clar si complet tuturor solicitarilor de clarificare/informatiilor suplimentare este cu **3 zile inainte de termenul stabilit pentru depunerea** ofertelor sau solicitarilor de participare.

Informatii suplimentare pot fi obtinute de la: Primaria Comunei Francesti, Judetul Valcea,
Telefon/fax: +40 0250762601

E-mail: francestiprimaria@yahoo.com
Cod fiscal nr. **2541100**

II. OBIECTUL CONTRACTULUI

Prestari ,,PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING PENTRU SCOALA GIMNAZIALA FRANCESTI, COMUNA FRANCESTI, JUDETUL VALCEA".
Numar de referinta atribuit dosarului de autoritatea contractanta: **2541100/2024/1CTNG**
Cod CPV Principal:
CPV **55524000-9 Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)**

DESCRIERE **SUCCINTA**

Obiectul Acordului Cadru ce urmeaza a fi atribuit prin procedura simplificata proprie, conform prevederilor caietului de sarcini si anuntului de participare, consta in pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a unui masa calda prentru elevii **SCOALA GIMNAZIALA FRANCESTI, COMUNA FRANCESTI, JUDETUL V[illegible]CEA",** conform cerintelor minime prezentate in Caietul de Sarcini si Anuntul de Participare, anexate prezentei fise de date.

CANTITATE si VALOAREA ACORDULUI CADRU

Achizitia publica a **serviciul de Servicille de catering vor fi furnizate timp de 123 de zile, pentru un număr maxim de 339 elevi. Se intenţionează achiziţionarea unui 1 (una/o)** masa calda **.**
Numarul de pachete alimentare care vor face obiectul contractului: 1 (un masa calda/zi/persoana; **41.328** pachete alimentare/perioada contractuala/persoana.
Autoritatea contractanta are dreptul de a modifica cantitatile de servicii, respectiv numarul pachetelor alimentare, in raport cu numarul beneficiarilor prezenti, fara modificarea tarifului(pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala, in limita fondurilor bugetare alocate.
Valoarea estimata a unei portii: **13.76 lei, fara TVA/portie**
Tariful (pretul) unitar al meniurilor include serviciile de pregatire, transport si distribuire a meniurilor la locul de implementare.
Valoarea totala estimata a contractului de achizitie, fara TVA: **573.750,72 lei fara TVA** . Valoarea estimata a contractului de prestari servicii, fara TVA este calculata astfel:
-[illegible] **copii** (75 prescolari + 147 ciclul primar) beneficiari ai pachetelor alimentare x **13,76 lei** (pretul unei po[illegible]ii fara TVA) x **123 zile** estimate de scolarizare/ perioada contractuala = **375.730,56** lei fara TVA.
-**117 copii**(ciclul gimnazial) beneficiari ai pachetelor alimentare x **13,76 lei** (pretul uni pachet alimentar fara TVA) x **123 zile** estimate scolarizare/perioada contractuala = **198.020,16 lei fara TVA**
Total valoare estimate a contractului de prestari servicii: **375.730,56 lei + 198.020,16 lei = 573.750,72 lei**
Pretul contractului de servicii ramane ferm pe toata perioada derularii acestuia.
Autoritatea contractanta are dreptul de a modifica cantitatile de servicii, respectiv numarul pachetelor alimentare, in raport cu numarul beneficiarilor prezenti, fara modificarea tarifului(pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala, in limita fondurilor bugetare alocate.
Valoarea estimata a unui masa calda: **13,76 lei, fara TVA/pachet**

CRITERIUI DE ATRIBUIRE

criteriului de atribuire **"CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PRET".**

1.Componenta financiara. Pretul mediu ponderat MATERIE PRIMA
Componenta financiara 40 %
Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:
a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat;
b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: P(n) = (Pret minimofertat / Pret n) x punctaj maxim alocat.

2. Componenta financiara. Pretul mediu ponderat PREPARAREA HRANEI
Componenta financiara 30 %

Algoritm de **calcul**: Punctajul se acorda astfel:
a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat;
b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: P(n) = (Pret minim ofertat / Pret n) x punctaj maxim alocat.

3.Componenta financiara. Pretul mediu ponderat DISTRIBUTIE

Componenta financiara 30 %

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:
a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat;
b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: P(n) = (Pret minim ofertat / Pret n) x punctaj maxim alocat.
Pretul ofertei este ferm.

Valoarea unui suport alimentar zilnic va fi de **maxim 13,76 lei, fara TVA / masa calda**, pentru un elev, care cuprinde: pretul produselor, cheltuielile de transport, de distributie si de depozitare a acestora, dupa caz.

4. Impartirea in **loturi**: NU

5. Durata **contractului** : 123 zile pana in data de 20.12.2024

INFORMATII SUPLIMENTARE

Se estimeaza incheierea unui contract pe toata perioada de derulare a programului pilot.

Interactiunea cu ofertantii se va desfasura dupa urmatoarele reguli:
Reguli de comunicare si transmitere a datelor: solicitarile de clarificari referitoare la prezenta documentatie de atribuire se vor adresa in mod exclusiv via e-mail francestiprimaria@yahoo.com in termenele precizate de Autoritatea Contractanta , iar raspunsurile la acestea vor fi transmise prin mijloace de comunicare indicate de catre operatorii economici in cadrul solicitarii de clarificari.

Pentru comunicarile ulterioare depunerii ofertelor: comisia de evaluare va transmite solicitarile de clarificare in legatura cu oferta prin utilizarea mijloacelor de comunicare indicate de catre ofertanti in cadrul ofertelor depuse.

Operatorii economici vor transmite raspunsurile la clarificari si eventualele documente solicitate via e-mail francestiprimaria@yahoo.com, pe mailul Autoritatii Contractante.

Operatorii economici au obligatia de a depinde ofertele la adresa si pana la data si ora limita pentru depunere, stabilite in invitatia de participare. Ofertele depuse dupa expirarea termenului/la alta adresa sunt respinse.

Comisia de evaluare are obligatia de a deschide ofertele la data, ora si locul indicate in invitatia de participare, cu exceptia cazurilor in care intervin modificari ce au fost comunicate sau in cazul in care acest lucru nu este posibil din cauza numarului mare de ofelianti.

Comisia de evaluare are obligatia de a analiza si de a verifica fiecare oferta atat din punct de vedere al elementelor tehnice propuse, cat si din punct de vedere al aspectelor financiare pe care le implica. Propunerea tehnica trebuie sa corespunda cerintelor minime prevazute in documentatia de participare. Propunerea financiara trebuie sa se incadreze in limita fondurilor care pot fi disponibilizate pentru indeplinirea contractului de achizitie publica.

Pe parcursul analizarii si verificarii documentelor prezentate de ofertanti, comisia de evaluare are dreptul de a solicita clarificari sau completari ale documentelor prezentate de acestia pentru demonstrarea conformitatii ofertei cu cerintele solicitate.
Dupa finalizarea evaluarii ofertelor, comisia de evaluare elaboreaza raportul procedurii de atribuire care se semneaza de catre toti membrii comisiei;
Autoritatea contractanta informeaza fiecare ofertant cu privire la deciziile luate in ceea ce priveste rezultatul procedurii, respectiv atribuirea/incheierea contractului, inclusiv cu privire la motivele care stau la baza oricarei decizii de a nu atribui contraetul, ori de a relua proeedura de atribuire, cat mai curand posibil, dar nu mai tarziu de 3 zile de la emiterea deciziilor respective.

DOCUMENTELE **DE CALIFICARE, PROPUNEREA TEHNICA SI PROPUNEREA FINANCIARA SE VOR PREZENTA IN PLICURI DISTINCTE.**

Ofertele trebuie sa contina toate documentele si informatiile solicitate conform documentatiei atasate la prezentul ANUNT;

Limba de redactare a ofertei: limba romana;

Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei. Nu se accepta oferte alternative.

Termen limita de primire a ofertei : 26.04.2024 , ora 10.00
Data si ora deschiderii ofertei ; 26.04.2024, ora 10.30

Ofertele financiare, tehnice si documentele de calificare semnate si stampilate vor fi depuse in plic inchis la **COMUNA FRANCESTI** Cod de identificare fiscala: **2541100;** Adresa: Strada: Principala, nr. 268; Localitate: Francesti; Cod Postal: ; Tara: Romania; Codul NUTS: RO415 Valcea; Adresa de e-mail: francestiprimaria@yahoo.com; Nr de telefon: +40 0250762601; Fax: +40 250762601; Persoana de contact: DANIEL-FLORIN PARASCHIV si vor fi insotite de **Scrisoarea de inaintare a ofertei** , **imputernicire (dupa caz).**

Plic se va mentiona numele ofertantului, tipul documentelor (documente de calificare, propunere tehnica, propunere financiara), denumirea procedurii . A nu se deschide pana la data de **26.04.2024, ora 10.30**

PRIMAR
DANIEL-FLORIN PARASCHIV

ROMÂNIA JUDEȚUL VÂLCEA - COMUNA FRANCEȘTI PRIMĂRIA