



UNIUNEA EUROPEANĂ



POCU



Instrumente Structurale
2014-2020

Nr. 02.28.23.3/28.02.2023

Aprobat,
ALEXANDRA STAN-PETRE
Manager de proiect

DOCUMENTAȚIE PENTRU OFERTANȚI
în vederea atribuirii contractului având ca obiect Servicii de catering în cadrul proiectului „Servicii de calitate în comunitate-sprijin pentru o creștere durabilă și incluzivă a comunităților din Odobesti/Dâmbovița și Ploiești”, ID MySMIS 127381

Lot 1 – Servicii de catering – Centrul de Zi Odobești
Lot 2 – Servicii de catering - Ploiești 1- Centrul de Zi Casa Austria
Lot 3 – Servicii de catering Ploiești 2 – Centrul de Zi Casa Alexandra



Capitolul I – Informații generale privind achiziția

Secțiunea I – Achizitor

I.1. Nume, adresă și punct de contact			
Denumire:	Organizația Umanitară Concordia		
Adresă:	Municipiul București, România, Str. Drumul Regimentului nr. 20D, cod postal 013887, România		
E-mail	ana.dumitrescu@concordia.org.ro	Telefon: 0736400410/ 0746020111	Fax:
Puncte de contact: Adresa mai sus menționată	Persoana de contact: Ana Dumitrescu e-mail: ana.dumitrescu@concordia.org.ro Tel: 0736400410/ 0746020111		
Adresa de internet: http://www.concordia.org.ro/acasa			
Adresa de la care se pot obține informații suplimentare: adresa de mai sus			
Ofertele trebuie trimise la: adresa mai sus menționată			

I.2. Legislație aplicabilă
NORME PROCEDURALE INTERNE PROCEDURA PROPRIE SIMPLIFICATĂ pentru organizarea și desfășurarea propriilor proceduri simplificate de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în anexa nr. 2 la legea nr. 98 din 19 mai 2016 privind achizițiile publice, cu valoarea estimată fără tva mai mică decât pragurile corespunzătoare prevăzute la art. 7, alin. (1), lit. c din lege, respectiv intervalul: de la 270.120 lei până la 3.636.150 lei (exclusiv)” în cadrul proiectului „Servicii de calitate în comunitate- sprijin pentru o creștere durabila si incluziva a comunităților din Odobesti/Dâmbovița si Ploiesti”

Secțiunea II – Obiectul contractului

II.1. Descriere
II.1.1. Denumirea dată contractului de către achizitor Servicii de catering Lot 1 – Servicii de catering – Centrul de Zi Odobești Lot 2 – Servicii de catering - Ploiești 1- Centrul de Zi Casa Austria Lot 3 – Servicii de catering Ploiești 2 – Centrul de Zi Casa Alexandra
II.1.2. Tipul contractului și locul de prestare
Furnizare
Locul principal de prestare:
Locul principal de prestare este:
Lotul 1: Sat Zidurile, Str. Principala nr. 230 D, Comuna Odobesti, jud. Dambovita;
Lotul 2: str. Eroilor, Nr. 18-20, Municipiul Ploiesti, jud. Prahova
Lotul 3: Str. Democratiei , nr. 19, Municipiul Ploiesti, jud. Prahova.



UNIUNEA EUROPEANĂ

Instrumente Structurale
2014-2020

II.1.3. Se urmărește încheierea unui contract de achiziție publică.
II.1.4. Descrierea succintă a contractului Vor fi atribuite trei contracte, câte un contract pentru fiecare lot în parte. Cantitățile, specificațiile tehnice și alte detalii cu privire la prestarea serviciilor sunt detaliate în Capitolul III – Specificații tehnice
II.1.5. Clasificare CPV (vocabularul comun privind achizițiile) 55520000-1 Servicii de catering (Rev.2)
II.1.6. Împărțire în loturi <input checked="" type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu Informații privind loturile: Lot 1 – Servicii de catering – Centrul de Zi Odobești Lot 2 – Servicii de catering - Ploiești 1- Centrul de Zi Casa Austria Lot 3 – Servicii de catering Ploiești 2 – Centrul de Zi Casa Alexandra Detalii referitoare la loturi sunt prezentate în Capitolul III – Specificații tehnice
II.1.7. Vor fi acceptate oferte alternative <input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu

II.2. Cantitatea sau domeniul contractului
II.2.1. Cantitatea estimată Cantitățile sunt cele specificate în Capitolul III – Specificații tehnice
II.2.2. Valoarea estimată fără TVA Valoarea estimată a achiziției este 127.701,60 lei, fără TVA după cum urmează: - Lotul 1 - 37.065,60 lei, fără TVA - Lotul 2 - 51.792,00 lei, fără TVA - Lotul 3 - 38.844,00 lei, fără TVA
II.2.3. Opțiuni Nu este cazul.

II.3. Durata contractului sau termenul pentru finalizare
Lot 1 – Servicii de catering – Centrul de Zi Odobești Contractul are în vedere prestarea de servicii de catering în perioada 27.03.2023 – 19.07.2023. Durata contractului va acoperi inclusiv perioada de recepție, facturare și plată a prețului contractului și nu va depăși perioada de implementare a proiectului
Lot 2 – Servicii de catering - Ploiești 1- Centrul de Zi Casa Austria Contractul are în vedere prestarea de servicii de catering în perioada 20.03.2023 – 19.07.2023. Durata contractului va acoperi inclusiv perioada de recepție, facturare și plată a prețului contractului și nu va depăși perioada de implementare a proiectului
Lot 3 – Servicii de catering Ploiești 2 – Centrul de Zi Casa Alexandra



UNIUNEA EUROPEANĂ

Instrumente Structurale
2014-2020

Contractul are în vedere prestarea de servicii de catering în perioada 20.03.2023 – 19.07.2023. Durata contractului va acoperi inclusiv perioada de recepție, facturare și plată a prețului contractului și nu va depăși perioada de implementare a proiectului.

Secțiunea III – Condiții referitoare la contract

III. 1. Garanția de bună execuție - Nu este cazul.

III. 2. Ajustarea prețului –

Ajustarea prețului contractului este posibilă numai în cazul în care au loc modificări legislative sau au fost emise de către autoritățile locale acte administrative care au ca obiect instituirea, modificarea sau renunțarea la anumite taxe / impozite locale al căror efect se reflectă în creșterea / diminuarea costurilor pe baza cărora s-a fundamentat prețul contractului.

În orice situație, prețul contractului poate fi ajustat doar în măsura strict necesară pentru acoperirea costurilor de bază cărora s-a fundamentat prețul contractului.

III.3. Avans – Nu se acordă avans

III.4. Termene de plată – Plățile care urmează a fi realizate în cadrul contractului se vor face numai după emiterea facturii ca urmare a aprobării de către achizitor a serviciilor prestate de prestator în condițiile caietului de sarcini.

Plata contravalorii serviciilor prestate se face prin virament bancar, în baza facturii, emisă de prestator pentru suma la care îndreptățit conform prevederilor contractuale direct în contul prestatorului indicat pe factură. Termenul de plată este de maxim 90 zile de la primirii facturii în original la sediul achizitorului în condițiile stabilite mai sus.

Secțiunea IV – Selectarea ofertei

IV.1. Modalitate de achiziție

NORME PROCEDURALE INTERNE

PROCEDURA PROPRIE SIMPLIFICATĂ

pentru organizarea și desfășurarea propriilor proceduri simplificate de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în anexa nr. 2 la legea nr. 98 din 19 mai 2016 privind achizițiile publice, cu valoarea estimată fără tva mai mică decât pragurile corespunzătoare prevăzute la art. 7, alin. (1), lit. c din lege, respectiv intervalul: de la 270.120 lei până la 3.636.150 lei (exclusiv)” în cadrul proiectului „Servicii de calitate în comunitate- sprijin pentru o creștere durabilă și incluzivă a comunităților din Odobesti/Dâmbovița și Ploiesti”

IV.2. Criteriu de atribuire

Analizând aspectele ce țin de considerente de rentabilitate și oportunitatea calculării costurilor criteriul de atribuire stabilit este Cel mai bun raport calitate – pret.

DENUMIRE FACTOR EVALUARE, DESCRIERE, PONDERE

1. Pretul ofertei; Componenta financiara

85 % (85 de puncte)

Invers proportional

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respective 85 de puncte; b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

2. Ponderea pentru materie primă din pretul total/portie; Componenta tehnica

15 % (15 puncte)

Direct proportional

Algoritm de calcul:

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 15 puncte.

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/portie, punctajul Pmp(n) se calculeaza astfel: $Pmp(n) = MP_n / MP_{\text{maxim}} \times \text{punctajul maxim alocat}$,

Unde: Pmp(n) - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

MP n – nivelul n al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

MP maxim – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/portie este de: 40%.

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

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie mai mic decat nivelul minim indicat de (40%), oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarata neconforma si respinsa.

Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din pretul total/portie va fi exprimat cu maxim doua zecimale.

Este declarata castigatoare oferta care indeplineste cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, in urma aplicarii criteriului de atribuire “cel mai bun raport calitate – pret”.

Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin insumarea punctajelor obtinute pentru fiecare factor de evaluare dupa formula ” $P_{\text{total}} = P + Pmp$ ”, exprimat cu maxim doua zecimale.

Se va intocmi, in ordine descrescatoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza caruia se stabileste oferta castigatoare.

In situatia in care doua sau mai multe oferte obtin acelasi punctaj in urma aplicarii algoritmului de calcul, clasamentul se va stabili in ordinea descrescatoare a pretului ofertat, iar oferta castigatoare va fi declarata cea care se claseaza pe pozitia 1 din clasamentului astfel refacut. In situatia in care prin aplicarea acestui sistem nu se obtine o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, autoritatea contractanta va solicita respectivilor ofertanti reofertarea prin prezentarea unei noi propuneri financiare. Noua propunere financiara va fi depusa doar si numai in urma solicitarii entitatii contractante

Autoritatea contractantă a stabilit cei doi factori de evaluare în raport cu necesitățile identificate astfel că ofertele care oferă în prețul lor cel mai mare nivel al ponderii cu cheltuielile cu materia primă vor avea un avantaj întrucât astfel autoritatea contractantă se asigură că va primi mâncarea preparată din cele mai bune ingrediente utilizând cele mai potrivite rețete și cantități de materii prime.

IV.3. Participarea este rezervată

Nu este cazul



UNIUNEA EUROPEANĂ

Instrumente Structurale
2014-2020

Secțiunea V – Elaborarea și depunerea ofertei

V.1. Limba de redactare a ofertei	Limba de redactare a ofertei, precum și a documentelor însoțitoare va fi limba română. Orice document într-o altă limbă, cu excepția limbii engleze va fi însoțit de traducerea sa autorizată.
V.2. Perioada de valabilitate a ofertei	Oferta va fi valabilă 60 de zile.
V.3. Garanția de participare	Nu este cazul
V.4. Modul de prezentare a ofertei	<p>Ofertele (propunerea tehnică, propunerea financiară și documentele însoțitoare) vor fi depuse personal sau transmise prin curier în plic închis la sediul achizitorului din București, strada Stelea Spataru, nr. 22, Sector 3, România, până la data limită de depunere a ofertelor.</p> <p>Pe plic se vor menționa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adresa ofertantului; • Persoana de contact; • Emailul; • Numărul de telefon; • Procedura pentru care se depune oferta; • Numele Lotului pentru care se depune oferta; • Mențiunea „A nu se deschide până la data de 13.03.2023 ora 13:30” <p><u>Un ofertant poate depune oferta pe unul sau mai multe loturi.</u></p> <p>Un model de adresă de înaintare este prezentat în Formularul nr. 1.</p> <p>Toate paginile vor fi numerotate.</p> <p>În cazul existenței unei împuterniciri, aceasta va fi prezentată, însoțită de o copie a actului de identitate al împuternicitului.</p>
V.4.1. Modul de prezentare a propunerii financiare	<p>Propunerea financiară va cuprinde formularul de ofertă (Formularul nr. 2), Anexa 1 centralizatorul de prețuri și Anexa 2 DEFALCAREA PONDERII CATEGORIILOR DE CHELTUIELI PER PORTIE.</p> <p>Lipsa propunerii financiare va conduce la respingerea operatorului economic din procedură, pe motiv că nu există ofertă.</p> <p>Prețul va fi ofertat în lei și va reprezenta prețul total pentru serviciile solicitate și ofertate la cantitatea lor maximă, prevăzută în Capitolul III – Specificații tehnice.</p>
V.4.2. Modul de prezentare a propunerii tehnice	<p>Ofertele operatorilor economici vor cuprinde în mod obligatoriu propunere tehnică.</p> <p>Lipsa propunerii tehnice va duce la excluderea operatorului economic din procedură, motivul fiind lipsa ofertei. Propunerea tehnică va respecta cerințele prevăzute în prezenta documentație.</p>



Instrumente Structurale
2014-2020

	<p>Cerințele Capitolului III – Specificații tehnice reprezintă cerințe minime și orice ofertă care nu le îndeplinește va fi respinsă ca neconformă.</p> <p>Ofertantul are obligația de a face dovada conformității serviciilor cu cerințele prevăzute în Capitolul III Specificații tehnice.</p> <p>Operatorul economic va prezenta în propunerea tehnică (Formularul nr. 3) și alte documente solicitate prin Specificațiile tehnice, dacă este cazul.</p> <p>Se vor respecta măsurile de protecție a mediului pe toată durata de îndeplinire a contractului de lucrări. Se va prezenta o declarație pe propria răspundere în acest sens conform modelului prezentat în secțiunea Formulare (FORMULARUL NR. 8).</p> <p>Se vor respecta condițiile de muncă pe toată durata de îndeplinire a contractului de lucrări. Se va prezenta o declarație pe propria răspundere în acest sens conform modelului prezentat în secțiunea Formulare (FORMULARUL NR. 9).</p>
V.4.3. Informații privind subcontractanții	În cazul în care operatorul economic dorește subcontractarea unei părți din contract va prezenta informații cu privire la subcontractant în conformitate cu Formularul nr. 4.
V.5. Data limită de solicitare a clarificărilor	06.03.2023 ora 16:00 la adresa de email a persoanei de contact, ana.dumitrescu@concordia.org.ro
V.6. Data limită de răspuns la clarificări	08.03.2023 ora 16:00 la adresa de email a persoanei de contact, ana.dumitrescu@concordia.org.ro
V.7. Data limită de depunere a ofertelor și locul	13.03.2023, ora 13:00, la sediul achizitorului respectiv Municipiul București, strada Stelea Spataru, nr. 22, Sector 3

Secțiunea VI – Căi de atac

VI.1. Organisme competente pentru căile de atac
Orice contestație se va depune prin email la datele de contact specificate la punctul I.1. Consiliul National de Solutionare a Contestatiilor Adresa postala: Str. Stavropoleos, nr. 6, sector 3, Bucuresti, Localitatea: Bucuresti, Cod postal: 030084, Romania, Tel. +40 213104641, Email: office@cncs.ro, Fax: +40 213104642 / +40 218900745, Adresa internet (URL): http://www.cncs.ro Organismul competent pentru procedurile de mediere
VI. 2. Termenul de exercitare a căilor de atac:
Se aplica prevederile art. 6 coroborate cu prevederile art. 8 din Legea nr.101/2016 privind remediile si caile de atac în materie de atribuire a contractelor de achizitie publica.
VI. 3. Compartimentul de la care se pot obține informații privind utilizarea căilor de atac
Datele de contact specificate la punctul I.1.

Capitolul II – Cerințe de participare

1. Cerințe privind situația personală a ofertantului
1.1 Situația personală a operatorilor economici, inclusiv cerințele referitoare la înscrierea în registrul comerțului sau al profesiei



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

1. Ofertanții, terții susținători și subcontractanții NU trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art. 164, 165 și 167 din Legea nr. 98/2016.

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: se vor completa Formularele 5 și 6 de către operatorii economici participanți la procedura de atribuire (inclusiv eventualii terți și subcontractanți) cu informațiile aferente situației lor.

2. Ofertanții, terții susținători și subcontractanții nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art. 59 și 60 din Legea 98/2016 și vor prezenta, Declarația privind evitarea conflictului de interese – FORMULARUL NR. 7.

Ofertantul, ofertantul asociat, subcontractantul cât și tertul sustinator nu trebuie să se găsească în situațiile prevăzute la Art. 60 din Legea 98/2016. În aplicarea art. 58, 59, 60, 61, 62 și 63 din Legea 98/2016, autoritatea contractantă precizează numele persoanelor din cadrul ORGANIZAȚIEI UMANITARE CONCORDIA care dețin funcții de decizie, în ceea ce privește organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire, față de care este posibilă apariția unui conflict de interese.

Persoane cu funcții de decizie din cadrul autorității contractante în ceea ce privește organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire sunt:

- Diana Olivia Certan – Director Executiv Comunicare și Fundraising
- Elena Matache – Director Executiv Programe și Proiecte
- Alexandra Petre – Manager de proiect/Președinte comisie
- Ana Maria Dumitrescu – Manager financiar/Membru comisie
- Raluca Anca – Membru comisie

Declarația se va prezenta în original atât de către ofertant, ofertantul asociat, subcontractantul cât și tertul sustinator.

Încadrarea în situațiile prevăzute la art. 60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice atrage excluderea ofertantului din procedura aplicată pentru atribuirea contractului de achiziție publică.

1.2. Capacitatea de exercitare a activității profesionale

Operatorii economici ce depun ofertă trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență, să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna dintre situațiile de anulare a constituirii precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului. În acest sens, ofertanții vor depune o dată cu oferta certificat constatator emis de ONRC valabil la momentul deschiderii ofertelor sau în cazul ofertanților străini, din care să reiasă că are autorizată activitatea care face obiectul contractului.

2.2. Capacitatea economică și financiară - Nu este cazul

2.3. Experiența similară – Nu este cazul

2.4. Resurse umane – Nu este cazul

2.5. Resursele tehnice – Nu este cazul

2.6. Standarde de calitate – Nu este cazul

2.7. Standarde de protecția mediului – Nu este cazul



UNIUNEA EUROPEANĂ



Capitolul III – Specificații tehnice

1. Introducere

Specificațiile tehnice fac parte integrantă din documentația pentru ofertanți și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

În cadrul acestei proceduri, Organizația Umanitară Concordia îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă.

Pentru scopul prezentei secțiuni a documentației pentru ofertanți, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din specificații tehnice și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului contractului.

2. Obiectul contractului

Achiziția se realizează în cadrul proiectului „Servicii de calitate în comunitate- sprijin pentru o creștere durabilă și incluzivă a comunităților din Odobesti/Dâmbovița și Ploiești”, ID MySMIS 127381. Serviciile de catering constau în pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru copii în fiecare zi, cu începere de la data semnării contractului după cum urmează:

Lot 1 – Servicii de catering – Centrul de Zi Odobesti

Contractul are în vedere prestarea de servicii de catering în perioada 27.03.2023 – 19.07.2023. Durata contractului va acoperi inclusiv perioada de recepție, facturare și plată a prețului contractului și nu va depăși perioada de implementare a proiectului

Lot 2 – Servicii de catering - Ploiești 1- Centrul de Zi Casa Austria

Contractul are în vedere prestarea de servicii de catering în perioada 20.03.2023 – 19.07.2023. Durata contractului va acoperi inclusiv perioada de recepție, facturare și plată a prețului contractului și nu va depăși perioada de implementare a proiectului

Lot 3 – Servicii de catering Ploiești 2 – Centrul de Zi Casa Alexandra

Contractul are în vedere prestarea de servicii de catering în perioada 20.03.2023 – 19.07.2023. Durata contractului va acoperi inclusiv perioada de recepție, facturare și plată a prețului contractului și nu va depăși perioada de implementare a proiectului.

3. Contextul realizării achiziției

Organizația Umanitară CONCORDIA implementează proiectul cu titlul „Servicii de calitate în comunitate - sprijin pentru o creștere durabilă și incluzivă a comunităților din Odobesti/Dâmbovița și Ploiești” – ID 127381 în parteneriat cu Unitatea Administrativ Teritorială de nivel local – Comuna Odobesti, Județul Dâmbovița.

Obiectivul general al proiectului îl constituie creșterea calității vieții pentru familiile din comuna Odobesti din Județul Dâmbovița și Ploiești din Județul Prahova care se confruntă cu risc de excludere socială asociat cu riscul separării copilului de familie prin susținerea și (re)integrarea socială, familială și școlară a copiilor și familiilor aflate în dificultate, spre o viață independentă și autonomă. Aceasta se va aduce la îndeplinire prin dezvoltarea și implementarea de servicii integrate care să conducă la o dezvoltare durabilă, sustenabilă și incluzivă a comunităților în ansamblu. Astfel, se urmărește atât dezvoltarea și furnizarea efectivă de servicii integrate, cât și



dezvoltarea durabilă a comunității și dezvoltarea capacității autorităților publice locale, astfel încât să poată fi asigurată sustenabilitatea în condițiile minime stabilite prin cererea de finanțare.

4. Detalierea specificațiilor tehnice

Serviciile de catering constau în pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru copii în fiecare zi, cu începere de la data semnării contractului și emiterea comenzii până la 19.07.2023. Achiziția este organizată pe trei loturi în funcție de locațiile de livrare, după cum urmează:

❖ **Lot 1 – Servicii de catering – Centrul de Zi Odobești**

Contractul are în vedere prestarea de servicii de catering în cadrul Centrului de zi Odobești din Sat Zidurile, Str. Principala nr. 230 D, Comuna Odobesti, jud. Dambovita.

❖ **Lot 2 – Servicii de catering - Ploiești 1- Centrul de Zi Casa Austria**

Contractul are în vedere prestarea de servicii de catering în cadrul Centrului de Zi Casa Austria (Ploiești 1) din str. Eroilor, Nr. 18-20, Municipiul Ploiesti, jud. Prahova

❖ **Lot 3 – Servicii de catering Ploiești 2 – Centrul de Zi Casa Alexandra**

Contractul are în vedere prestarea de servicii de catering în cadrul Centrului de Zi Casa Alexandra (Ploiești 2) din Str. Democratiei , nr. 19, Municipiul Ploiesti, jud. Prahova. Operatorii economici pot depune oferte pe un singur lot, pe toate loturile sau pentru lotul care reprezintă interes. Pentru fiecare lot în parte se va încheia câte un contract de prestări servicii.

Cantitățile pentru fiecare lot în parte:

Lot 1 – Servicii de catering – Centrul de Zi Odobești având ca obiect prestarea de servicii de catering în cadrul Centrului de zi Odobești din Sat Zidurile, Str. Principala nr. 230 D, Comuna Odobesti, jud. Dambovita

Serviciile de catering vor consta în livrarea porțiilor de mâncare la locul stabilit de livrare, în fiecare zi, cu excepția zilelor de sâmbătă și duminică, pe toată durata de valabilitate a contractului. În cazul sărbătorilor legale, autoritatea contractantă va anunța prestatorul dacă trebuie să livreze mâncarea cu 10 zile lucrătoare înainte de sărbătoarea respectivă.

Cantitate:

Nr. crt	Nr. de zile	Cantitatea maximă/zi (porții)	Cantitate maximă/lună (porții)
1.	5	36	180
2.	18	36	648
3.	22	36	792
4.	20	36	720
5.	13	36	468
Total			2808

Cantitatea variaza între 25-36 porții pe zi.

Lot 2 – Servicii de catering - Ploiești 1- Centrul de Zi Casa Austria ca obiect prestarea de servicii de catering în cadrul Centrului de Zi Casa Austria (Ploiești 1) din str. Eroilor, Nr. 18-20, Municipiul Ploiesti, jud. Prahova

Serviciile de catering vor consta în livrarea porțiilor de mâncare la locul stabilit de livrare, în fiecare zi, cu excepția zilelor de sâmbătă și duminică, pe toată durata de valabilitate a contractului. În cazul sărbătorilor legale, autoritatea contractantă va anunța prestatorul dacă trebuie să livreze mâncarea cu 10 zile lucrătoare înainte de sărbătoarea respectivă.

**Cantitate:**

Nr. crt	Nr. de zile	Cantitatea maximă/zi (porții)	Cantitate maximă/lună (porții)
1.	10	48	480
2.	18	48	864
3.	22	48	1056
4.	20	48	960
5.	13	48	624
Total			3984

Cantitatea variaza între 25-48 porții pe zi.

Lot 3 – Servicii de catering Ploiești 2 – Centrul de Zi Casa Alexandra – având ca obiect prestarea de servicii de catering în cadrul Centrului de Zi Casa Austria (Ploiești 1) din str. Eroilor, Nr. 18-20, Municipiul Ploiesti, jud. Prahova

Serviciile de catering vor consta în livrarea porțiilor de mâncare la locul stabilit de livrare, în fiecare zi, cu excepția zilelor de sâmbătă și duminică, pe toată durata de valabilitate a contractului. În cazul sărbătorilor legale, autoritatea contractantă va anunța prestatorul dacă trebuie să livreze mâncarea cu 10 zile lucrătoare înainte de sărbătoarea respectivă.

Cantitate:

Nr. crt	Nr. de zile	Cantitatea maximă/zi (porții)	Cantitate maximă/lună (porții)
1.	10	36	360
2.	18	36	648
3.	22	36	792
4.	20	36	720
5.	13	36	468
Total			2988

Cantitatea variaza între 25-36 porții pe zi.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertanți în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și pe baza meniurilor zilnice stabilite de către beneficiar în colaborare cu prestatorul, ținându-se cont de principiile care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți. Legislația relevantă este dată de Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1563/2008 cu modificările ulterioare pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți publicat în Monitorul Oficial al României Partea I nr. 651 din 15.09.2008.

De asemenea, se va urmări să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi. În acest sens, alimentele vor fi combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.

Mâncarea nu trebuie să fie grasă, sosurile nu trebuie să conțină multă făină sau alte adausuri de îngroșare, să nu fie picante. Mâncărurile trebuie să fie moderat sărate.

O porție de mâncare constă în masa de prânz compusă din:

- Fel principal de mâncare;
- Desert;
- Apă plată îmbuteliată.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

a) Felul principal va conține carne porc/pasăre/vita/pește și o garnitură de legume, diverse sortimente. Meniul zilnic va fi diferit de la o zi la alta. Tipul de carne va alterna, astfel încât să se asigure întreaga variație alimentară pe parcursul unei săptămâni. Carnea va fi preparată termic prin fierbere/la grătar/la cuptor. Legumele vor fi preparate termic prin fierbere/la cuptor sau legume preparate termic la care se poate adăuga salată cu legume crude. Legumele vor varia în meniu. De două ori pe lună se va asigura în meniu pizza, ca fel principal, preparată din ingrediente pe cât posibil proaspete, cu conținut redus de grăsimi. Gramaj – 300 gr/ porție. Nu se acceptă livrare de pizza preparată din pizza congelată.

Total gramaj fel principal va fi de 400 grame, cu excepția pizza care va avea 300 gr/porția.

b) Desertul va fi ambalat separat, individual, fără creme sau frișcă. Total gramaj desert va fi de 100 grame. Desertul poate fi: prajitură cu conținut redus de zahăr, fără coservanți și aditivi, clătite umplute cu dulceață/gem/ciocolată, produs de patiserie cu conținut redus de grăsimi/zahăr, fructe, iaurt (variabil de la o zi la alta).

c) Apa plată îmbuteliată, 0.5 litri.

- Se va evita mâncarea prajită în ulei la temperaturi foarte ridicate, precum și utilizarea uleiului de palmier;
- Propunerile de meniu vor avea inclus și pește, iar peștele utilizat în prepararea meselor va fi, pe cât posibil, proaspăt și nu congelat;
- Legumele utilizate în prepararea meselor vor fi pe cât posibil proaspete (nu congelate) și pe cât posibil de sezon;
- Pe cât posibil, materiile prime utilizate în prepararea meniurilor vor fi din producția locală (prin materii prime din producție locală se înțeleg acele materii prime care au fost produse într-un areal de maxim 200 km față de locul de prestare a serviciului).
- Toate produsele vor avea eticheta pe care va fi înscris termenul de valabilitate și gramaj produs finit. Gramajele indicate se referă la produsul finit.
- Meniul este ambalat individual, în ambalaje rezistente, cu închidere adecvată care să asigure calitatea și păstrarea calității și integrității produselor, care să permită servirea din ambalaj;
- Ambalajul va fi ușor de utilizat, având în vedere că prânzul este servit de către copii de vârstă mică. Hrana caldă trebuie ambalată etanș în caserole care au capacitatea de a menține hrana caldă. Ambalajele nu vor conține substanțe/alte materiale periculoase pentru sănătate.
- Se va asigura și vesela de unică folosință (tacâmuri, șervețele, pahare pentru apă, etc) astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar veterinar, servicii ce vor fi luate în calcul la stabilirea prețului oferit.
- Se va asigura transportul produselor la adresa indicată de achizitor pentru fiecare lot în parte, cu mijloace auto adecvate pentru transportul/livrarea produselor alimentare.
- Reprezentanții desemnați ai achizitorului, împreună cu reprezentanții firmei contractate stabilesc săptămânal meniul zilnic, ținând cont de factorii enumerați mai sus.
- Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite se va face zilnic, cu minim 24 ore înainte de momentul livrării. Comanda se va face de către persoana/persoanele desemnate de achizitor, care vor fi notificate în prealabil către firma/firmele de catering.
- Predarea-preluarea hranei se va face la adresa indicată de către autoritatea contractantă de către persoanele împuternicite de către aceasta.
- Calendarul livrărilor va fi stabilit de către părți.
- Persoanele reprezentante din partea achizitorului vor urmări și verifica distribuția alimentelor pe tot parcursul desfășurării acestor activități. În cazul în care se constată abateri de la specificațiile tehnice ce pot afecta sănătatea copiilor, personalul reprezentant va avea dreptul să oprească distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele corespunzătoare, în decurs de o oră, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

- Dacă pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective.

Graficul de prestare a serviciilor:

Prestarea serviciilor se va efectua o singură dată pe zi, zilnic de luni până vineri inclusiv, în intervalul orar 10:30-11:00, la adresa indicată de către autoritatea contractantă pentru fiecare lot în parte. Servirea mesei se face între orele 11:15 – 12:30, ca regulă pot exista excepții care se comunică cu 24 de ore înainte.

Transportul hranei: Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar ale prestatorului. În cazul în care prestatorul nu deține mijloacele de transport respective acestea pot fi închiriate sau activitatea respectivă poate fi subcontractată cu respectarea legislației în domeniul autorizării unei astfel de activități.

La solicitarea expresă a achizitorului, prestatorul are obligația de a prezenta copii ale documentelor legale de achiziționare a produselor livrate sub forma de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii achizitorului (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc).

Pe perioada implementării contractului achizitorul poate modifica cerințele referitoare la perioadă și locul de livrare în localitățile respective în funcție de evoluția proiectului, dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic cu cel puțin 20 zile lucrătoare înainte de prestarea serviciilor conform modificărilor.

Conform cadrul legal aplicabil în domeniul derulării activităților de catering, prestatorului va prezenta odată cu propunerea sa tehnică (în copie):

- Autorizația sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor, pentru activitatea de catering, emisă pentru unitatea în care se vor prepara produsele alimentare ce fac obiectul serviciilor de catering;
- Autorizația sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor, pentru autovehiculele propuse pentru transportul produselor alimentare ce fac obiectul serviciilor de catering

5. ANEXE:

**- Anexa 1 - NECESARUL ZILNIC DE CALORII
substanțe nutritive și elemente minerale pentru copii și adolescenți**

**Întocmit,
Ana Maria Dumitrescu
Manager financiar**



NECESARUL ZILNIC DE CALORII substanțe nutritive și elemente minerale pentru copii și adolescenți

A. Necesarul zilnic de calorii și substanțe nutritive pentru copii și adolescenți

	Adolescenți						
	Copii			Băieți		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	1.300	1.800	2.400	3.100	3.500	2.600	2.800
- variații posibile în funcție de caracteristicile grupului	900-1.800	1.300-2.300	1.700-3.300	2.200-3.700	3.000-3.900	1.800-3.000	2.000-3.000
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
- variații posibile în funcție 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 %
Prote ine 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 %
Lipid e 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%
Lipid e animale							
- necesar mediu	37- 45 g	44- 51 g	49- 58 g	58- 70 g	60- 79 g	50- 59 g	53- 63 g
- variații posibile în funcție 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
- variații posibile în funcție 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	14-3-168 g	220-240 g	322-351 g	416-454 g	470-521 g	349-380 g	376-410 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	10-0-222 g	174-309 g	228-483 g	295-541 g	402-571 g	241-439 g	268-439 g
- % din valoarea calorică	45-53%	50-55%	55-60%	55-60%	55-60%	55-60%	55-60%

B. Necesarul zilnic de elemente minerale pentru copii și adolescenți

Grupe de vârstă	Elemente minerale					
	Calcium - 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	1.100	700	220	10	10	100



UNIUNEA EUROPEANĂ

Instrumente Structurale
2014-2020

10-12 ani	1.200	800	270	12	12	120
Băieți						
13-15 ani	1.200	1.000	330	13	14	140
16-19 ani	1.300	1.100	360	16	15	150
Fete						
13-15 ani	1.100	900	310	15	14	130
16-19 ani	1.200	1.000	310	18	14	140

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

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.
2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
5. 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.
6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.
7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.
9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
10. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
11. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

NOTĂ:

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

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță cu legume;
4. legume cu piept de pui la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui;



6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui;
8. piure de cartofi cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui;
11. orez cu legume și pui la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov;
25. un fruct întreg.

În cadrul propunerii tehnice va da o declarație pe propria răspundere privind respectarea prevederilor Ordinului 1563/2008 privind Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți și a Legii nr 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar.