LICEUL "PREDA BUZESCU" BERBEŞTI
Localitatea Berbeşti, Str. Principală, nr. 11 , judeţul Vâlcea,
Telefon/Fax: 0250 / 869 314; e-mail: grscpredabuzescu@yahoo.com

Nr. 4375/28.11.2022

CAIET DE SARCINI

„Pentru acordarea unui suport alimentar care constă în serviciului de asigurare a unei mese calde pentru elevii din unitățiile de învățământ de pe raza Orașului Berbești , în perioada de școlarizare 14 decembrie 2022 – 16 iunie 2023"

Furnizarea pachetelor/serviciului de asigurare masă caldă se face în conformitate cu:

- Ordonanţa de Urgenţă a Guvernului nr. 105/2022, privind aprobarea continuării „Programului - pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii şi elevii din 350 de unităţi de învăţământ preuniversitar de stat, modificat prin OUG 145/2022";

- NORME METODOLOGICE din 16 septembrie 2022 de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii şi elevii din 350 de unităţi de învăţământ preuniversitar de stat;

- Legea nr.123/2008 - pentru o alimentaţie sănătoasă în unităţiile de învăţământ preuniversitar;

- Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenţi;

- Regulamentul (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European şi al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a pieţelor, produselor agricole şi de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 şi (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului, cu amendamentele ulterioare;

- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European şi al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, cu amendamentele ulterioare;

- Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European şi al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind normele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, cu amendamentele ulterioare.

- Referatul de necesitate nr. 4363/25.11.2022 privind achiziția de servicii catering pentru școli în cadrul "Programului – pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii şi elevii din 350 de unităţi de învăţământ preuniversitar de stat", conform OUG nr. 105 din 30 iunie 2022, modificat prin OUG 145/2022.

Specificaţii tehnice

Obiectul contractului : „Furnizarea serviciilor de catering pentru şcoli - CPV 55524000-9, respectiv furnizarea unei mese calde în regim de catering pentru elevii din Învățământul Primar și Gimnazial din unitățiile de învățământ de pe raza Orașului Berbești , în perioada de școlarizare 14 decembrie 2022 – 16 iunie 2023":

Furnizarea serviciului de asigurare o masă caldă pentru elevii învățământului primar și gimnazial din unitățile de învățământ de pe raza Orașului Berbești, în perioada de școlarizare 14 decembrie 2022 - 16 iunie 2023":

Transportul și distribuția zilnic, pentru elevii învățământului primar și gimnazial din unitățile de învățământ de pe raza Orașului Berbești, în perioada de școlarizare 14 decembrie 2022 - 16 iunie 2023, se va face conform prevederilor Ordonanței de Urgență a Guvernului nr. 105/2022, modificată cu OUG 145/2022, privind continuării „Programului - pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat".

„Prestarea serviciul de asigurare masă caldă în regim catering pentru elevii învățământului primar și gimnazial din unitățiile de învățământ de pe raza Orașului Berbești"

1. Caracteristici generale

Se va asigura o masă caldă în regim catering pentru elevii din clasa pregătitoare și clasele I - VIII de la Școala Gimnazială Berbești și clasele V-VIII de la Liceul „Preda Buzescu" Berbești:

Distribuția se va face în ambalaje (Caserole) compartimentate.

Se vor asigura transportul și distribuția zilnică la destinație - Sala de festivități din cadrul Liceului „Preda Buzescu" Berbești, Școala Gimnazială Berbești după un grafic ce urmează a fi întocmit și asumat de către furnizor împreună cu reprezentantul Liceului „Preda Buzescu" Berbești, astfel încât să fie respectate regulile de distanțare socială, conform legislației în vigoare.

Produsele alimentare distribuite vor respecta prevederile, criteriile și limitele prevăzute în lista din anexa nr. 1 la Ordinul Ministrului Sănătății Publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Numărul porțiilor de masă caldă se distribuie zilnic în funcție de numărul de preșcolari și elevi prezenți la cursuri. Numărul de elevi se comunică prestatorului de serviciu până la ora 9^{00} de către conducerea școlii, sau împuternicitul acesteia.

Numărul de elevi care urmează să beneficieze de prevederile Ordonanței de Urgență a Guvernului nr. 105/2022, privind continuării „Programului - pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, modificat cu OUG 145/2022", este de 223, din care 102 la Școala Gimnazială Berbești și 121 elevi din clasele V – VIII de la Liceul „Preda Buzescu" Berbești.

Cantitățile maxime zilnice: 223 porții masă caldă/zi de curs.

Cantitățile totale zilnice se vor modifica în funcție de numărul real de preșcolari/elevi prezenți în fiecare unitate școlară.

Fiecare unitate școlară beneficiară va ține evidența cantității de produse consumate, care trebuie să conțină categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii cu frecvență regulată.

Fiecare unitate școlară beneficiară va răspunde, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății acestora.

Prestatorul va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele care să ateste calitatea și siguranța produselor alimentare distribuite.

Unitățile școlare au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la prestator.

2.1. Cantităţi totale contracte pentru perioada 14.12.2022 – 16 iunie 2023:

Masa caldă maxim de 223 elevi / zi/număr mediu de 105 zile de curs aferente perioadei 14 decembrie 2022 - 16 iunie 2023.

Cantităţi maxime: 223 unităţi/zi x 105 zile = 23.415 unităţi (porţii masă caldă)

2.2. Preţul pe unitate de produs:

Limita valorică zilnică pentru **masă caldă în regim catering** pentru un preşcolar/elev, este de 13,76 lei fără TVA. Aceasta cuprinde preţul produselor, cheltuielile privind prepararea, depozitarea, transportul şi distribuţia acestora la beneficiarul final.

Pentru masa caldă în regim catering, limita valorică zilnică nu va depăşi 3.345 lei cu TVA inclus / unitate /zi.

Produsele ofertate trebuie să îndeplinească condiţiile prevăzute de legislaţia în vigoare privind producţia, circulaţia şi comercializarea alimentelor.

SPECIFICAŢII TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziţie publică de furnizare/servicii şi Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi, prevăzute de NORMELE METODOLOGICE din 16 septembrie 2022 de aplicare a prevederilor Ordonanţei de urgenţă a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii şi elevii din 450 de unităţi de învăţământ preuniversitar de stat, modificată cu OUG 145/2022

Specificaţii tehnice:

1. Caracteristici generale

Se va furniza masă caldă, în regim catering, preparată conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 3 la normele metodologice;

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea şi livrarea hranei pentru beneficiarii autorităţii contractante. Zilnic (de luni pana vineri) se va servi 1(una) masa caldă ce va include: felul I, felul II şi desert ce se va servi beneficiarilor autorităţii contractante.

Porţiile vor fi pregătite şi preparate de către ofertant în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislaţia în vigoare, cu modificările şi completările ulterioare.

Masa caldă va fi compusă din 3 (trei) feluri de mâncare:

Felul 1 – supe, ciorbe, borşuri, creme, gustări calde;
Felul 2 – fripturi, şniţele, chiftele etc.+ garnituri şi/sau salate, mâncăruri etc.
Felul 3 – deserturi: fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de bucătărie etc.

Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare, se va adapta meniul zilnic în funcţiede starea de sănătatea acestora şi de recomandările medicilor.

Mesele se vor servi la orele fixate pentru clasele cu program de dimineata. Programul este anunţat în scris, o singură dată, la începutul activităţii şi ori de câte ori va suferi modificări, în termen de 48 de ore de lamomentul modificării acestuia de către beneficiar.
Furnizorul va asigura transportul izolat termic al hranei, în termoboxuri ce asigură transportul produselor la temperaturi controlate.

Nota:

Hrana adusă de prestator va fi servită beneficiarilor în veselă de unică folosinţă.

Important de reţinut:

De preferinta ofertantul sa aiba sediul/punctul de lucru cat mai aproape de autoritatea contractantă pentru a se incadra, conform cerintelor contractuale, in graficul de timp prevăzut pentru îndeplinirea activităților.

PREGĂTIREA ŞI PREPARAREA HRANEI:

Pregătirea şi prepararea hranei se realizează de către ofertant,cu respectarea legislaţiei în vigoare pentruacest tip de servicii.
Prepararea hranei se va face în conformitate cu necesităţile calorice ale beneficiarilor.
Ofertantul poate propune–numai printr-un înscris–tipurile de meniuri, dar nu le poate folosi până nu are aprobarea scrisă din partea conducerii beneficiarului.
Personalul desemnat de către instituţia contractantă şi personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorităţii contractante vor avea obligaţia şi dreptul de a urmări şi verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfăşurării acestor activităţi,cu prezenţa reprezentantului firmei furnizoare.
În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecinţe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de către autoritatea contractanta şi personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorităţii contractante vor avea dreptul să oprească distribuirea hranei, iar **ofertantul va fi obligat** să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele/alta corespunzătoare, fără a pretinde plăţi suplimentare pentru aceasta.
Nota de comandă pentru numărul de porţii ce vor trebui preparate şi servite beneficiarilor se va transmite ofertantului zilnic,şi va fi valabilă pentru masa din ziua respectivă.
Nota de comandă se va transmite prin email şi telefonic de administratorul/directorului beneficiarului sau de persoana care-l înlocuieşte. Nota de comandă va conţine numărul de porţii ce se vor servi beneficiarilor autorităţii contractante.
În funcţie de necesităţi, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, şi în alt mod.

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

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

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

a)materie primă;

b)prepararea hranei;

c)distribuție.

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

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

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

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

2.3. Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3. Calitatea produselor

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

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (C EE) nr. 922/72, (C EE) nr. 234/79, (C E) nr. 1.037/2001 și (C E) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - caşcaval.

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

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

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

a) ziua producerii pentru masa caldă;

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

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

5. Condiții pentru transport și distribuție

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

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. Distribuția alimentelor

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de

modificare a Regulamentelor (C E) nr. 1.924/2006 și (C E) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și 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 și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și 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 șuncă și roșii, sandvici cu unt, caşcaval și salată;

b) lista ingredientelor;

c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;

d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; caşcaval y%;

e) cantitatea netă;

f) data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;

g) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;

h) declarație nutrițională.

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

Declarație nutrițională 100 g

Valoare energetică Kj/kcal

Grăsimi g, din care

Acizi grași saturați g

Glucide g, din care

Zaharuri g

Fibre g

Proteine g

Sare g

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

i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j) elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

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

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

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

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru elevi:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor 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 non animală 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 gătire 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 mâncărurilor 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, nesecționate 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.

(2) 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 văcuță 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 ș 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.

Criteriul de atribuire

Factor de evaluare	Pondere (punctaj maxim)
1. Prețul ofertei (componenta financiară) lei fără TVA	70%
2. Ponderea din materia primă din prețul total/porție	30%
TOTAL	100%

Punctajul P1 (70 puncte) se acordă astfel:

Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat;

Pentru celelate prețuri ofertate punctajul P(n) se calculează proporțional, astfel: **P(n)** = (Preț minim ofertat/Preț n) x punctaj maxim alocat.

Preț n reprezintă valoarea/porție din oferta evaluată.

Punctajul P2 (30 puncte)

Algoritm de calcul: a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 30 puncte;

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/porție, punctajul Pmp(n) se calculează astfel**: Pmp(n)** = (Mp n/Mp maxim) x punctajul maxim alocat,

Unde: Pmp(n) – punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din prețul total/porție

MP n – nivelul n al ponderii materiei prime din prețul total/porție

MP maxim – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/porție

Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/porție este de de: 40%

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție mai mic decât nivelul minim indicat (40%), oferta va considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

Factorul de evaluare

Procentul ponderii materiei prime din prețul total/porție va fi exprimat cu maximum două zecimale.

Este declarată câștigătoare oferta care îndeplinește cel mai mare punctaj, exprimat cu maximum două zecimale, în urma aplicării criteriului de atribuire „cel mai bun raport calitate – preț"

Punctajul pentru fiecare ofertă se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare după formula: **Ptotal= P(n)+Pmp(n)**, exprimat cu maximum două zecimale.

Pachetul alimentar pe zi, în limita unei valori zilnice de 15 lei/elev, înclusiv taxa pe valoare adăugată.

Limita valorică prevăzută cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Orice modificare legislativă survenită cu privire la actele normative ce au stat la baza caietului de sarcini, conduce la modificarea conformă a contractului și a condițiilor depuse în caietul de sarcini, după caz.

CONDIȚII GENERALE

Valoarea contractului nu va depăși suma de 322.190,4 lei fără TVA.

Pretul contractului rămâne ferm pe toata perioada derularii acestuia.

Achizitorul are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de produse în raport de numărul beneficiarilor prezenti în cadrul unitaților scolare, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (prețului unitar).

Achizitorul își rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de produse contractată.

Procedura de achiziție este procedura simplificată proprie, organizată în baza Normelor procedurale interne nr. 632 / 30.01.2019 pentru organizarea și desfășurarea propriilor proceduri simplificate de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect Servicii sociale și alte servicii specifice, prevazute in Anexa 2 la Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

Întocmit,
Compartiment achiziții publice

28.11.2022