

Aprobat,
PRIMAR
Ifrim Stefanita-Laurentiu



CAIET DE SARCINI

privind achiziționarea de servicii de catering, respectiv pregătirea și livrarea zilnică a pachetului alimentar pentru elevii și preșcolarii Școlii Gimnaziale Lesile

Această secțiune a Documentației de Atribuire include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru furnizarea produselor care fac obiectul Contractului ce rezultă din această procedură.

În cadrul acestei proceduri, **COMUNA SIMNICU DE SUS** îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor în cadrul Contractului.

Pentru scopul prezentei secțiuni a Documentației de Atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini 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.

Contextul realizării acestei achiziții de produse

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertanții participanți la procedura își vor elabora oferta în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering pentru școli, conform Cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev. 2).

Având în vedere că ȘCOALA GIMNAZIALĂ LESILE nu dispune în prezent de cantină și spații amenajate în scopul servirii mesei calde la locația în care își desfășoară activitatea, s-a optat pentru achiziționarea de pachet alimentar, conform art. 2 alin. (1) punctul c) din Normele metodologice de aplicare a O.U.G. 97/2018.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform procedurii proprii simplificate (norme procedurale interne privind achiziția publică de servicii din categoria celor cuprinse în Anexa 2 la Legea achizițiilor publice nr. 98/2016) elaborată în conformitate cu:

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;

- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

Sursa de finanțare :

Investitia beneficiaza de finantare prin bugetul de stat, creditele bugetare destinate finanțării cheltuielilor determinate de implementarea Programului Masa Sanatoasa se reflecta la Legea Bugetului de stat pentru anul 2026.

Informații despre Autoritatea Contractantă

Autoritatea contractantă: str. Craiovei. Nr.10, sat Dudovicesi, comuna SIMNICU DE SUS, jud. Dolj

Ordonator principal de credite: Comuna SIMNICU DE SUS.

Beneficiari: Elevii Scolii gimnaziale Lesile

Informații despre contextul care a determinat achiziționarea serviciilor de catering

Obiectul contractului îl constituie prestarea de Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unui suport alimentar pentru Scoala Gimnaziala LESILE.

Inceperea serviciilor în cadrul contractului se va realiza în termen de maximum 2 zile lucratoare de la semnarea contractului subsecvent, sub condiția constituirii garanției de buna executie de către Prestator.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea unui pachet alimentar pentru fiecare preșcolar și elev care frecventează cursurile unitatii de învățământ, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Normele metodologice de aplicare a prevederilor HG 1171 / 2025 privind aprobarea programului **Masa Sanatoasa**.

În anul 2026, în perioada desfășurării activității didactice 2026 elevilor Scolii gimnaziale LESILE, li se acorda, cu titlu gratuit, un suport alimentar, constând într-un pachet alimentar pe zi, în limita unei valori zilnice de 16.5 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

Limita valorică de 16.5 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată cuprinde pretul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar, îl au elevii/preșcolarii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Elevii și preșcolarii primesc suportul alimentar și în situația suspendării cursurilor cu prezență fizică, conform prevederilor art. 9 alin. (4) din Regulamentul-cadru de organizare și funcționare a unităților de învățământ preuniversitar, aprobat prin Ordinul ministrului educației nr. 4.183/2022. Preluarea suportului alimentar se realizează, în situația de mai sus de către părinți/reprezenți legali/ocrotitori legali sau, acolo unde acest lucru este posibil, de către elevi, pe baza evidențelor de participare la cel puțin o oră de curs/zi.

La cererea motivată a elevului major/părintelui/ reprezentantului legal/ocrotitorului legal, formulată în scris și însoțită, după caz, de un document-justificativ, înregistrată la secretariatul unității de învățământ, preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă, au restricții alimentare beneficiază de masa sănătoasă adecvată situației acestora, în limita valorii zilnice prevăzute la art. 2 alin. (1).(5) În sensul prezentei hotărâri, documentele justificative care însoțesc cererea elevului major/părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal pot fi următoarele:**a)** documente medicale care să ateste intoleranțe/alergii alimentare sau afecțiuni cronice, după caz, care să îl determine pe elevul major/părinte/reprezentantul legal/ocrotitorul legal să formuleze o altă opțiune alimentară;**b)** declarație pe propria răspundere

a elevului major/ părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal referitoare la apartenența la o religie care restricționează consumul anumitor alimente, potrivit modelului prevăzut în anexa nr. 1 la HG 23/2025.

Produsele livrate trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sanatoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sanatoase pentru copii și adolescenți.

Produsele provin din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României și se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2 din HG 1296/2021, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pentru menținerea sănătății elevilor/preșcolarilor prevăzuți mai sus, se vor distribui numai produse alimentare obținute în unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor în vigoare.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății, din cadrul Inspecției Sanitare de Stat și al direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

Informații despre beneficiile anticipate de către Autoritatea Contractantă

Având în vedere situația identificată la nivelul sistemului educațional preuniversitar, în care un număr mare de elevi se afla în situație de eșec școlar sau abandonează/parasesc timpuriu școala, frecvența școlii fiind direct influențată de condițiile socioeconomice și geografice defavorabile (distanțe mari și/sau trasee dificile de la domiciliu la unitatea de învățământ, lipsa mesei de prânz), neputând astfel participa la activitățile educaționale curriculare sau extracurriculare. Scopul PNMS constă în sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socioemoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolarilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănatoase care să susțină învățarea. În continuarea scopului prevăzut la mai sus, programul contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare sănatoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate și sănatoase, respectiv sustenabile - precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantității de deșeuri, colectarea și valorificarea de către elevii Școlii gimnaziale LESILE.

Descrierea produselor solicitate

Suportul alimentar constă în livrarea de pachete alimentare pentru un număr de 322 elevi/preșcolari ce frecventează o formă de învățământ: prescolar, primar, gimnazial în cadrul Școlii gimnaziale LESILE.

Produsele alimentare vor fi pastrate până la servire în spații amenajate în care să existe condiții adecvate de manipulare și depozitare, la temperaturi adecvate care să poată fi monitorizate și controlate.

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar, îl au elevii/preșcolarii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar.

Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Specificatii tehnice:

La întocmirea ofertei tehnice elaborată în baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor trebui să țină cont de prevederile:

✓ *Prevederile Ordin MEC nr. 7111/422/2025, pentru modificarea Anexei la Ordinul MEC nr.3352/70/2025 privind aprobarea listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul Național „Masa sanatoasă” în anul 2025”.*

✓ *Prevederile art. I, alin. (1), art.2, alin. (6), art.3, alin. (1), lit. c) și alin. (3), art. 6, alin. (1), alin. (3)-(7) și art. 13, lit. c) din Hotărârea Guvernului nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masa sanatoasă”;*

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

1. Caracteristici generale

Pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

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

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

3. Calitatea produselor

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

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

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 servicii, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

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

a) ziua producerii pentru masa caldă;

b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

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

Analiza produselor alimentare distribuite conform prevederilor HG 1171/2025, se efectuează doar în laboratoare acreditate, autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate.

Ofertantul are obligația prelevării de probe la sediu, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific

special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, 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 (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

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, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- h) declarație nutrițională.

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

Declarație nutrițională	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, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

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

Nota: produsele care compun pachetul alimentar vor fi ambalate individual (inclusiv fructul)

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

1. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.

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

3. 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.

4. Unitățile de învățământ în care se desfășoară PNMS 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. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;

2. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui/curcan dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov;

3. un fruct întreg.

Cantități necesare, estimate a se realiza:

Perioada de implementare (cantitatea maxim extimata a contractului): 29.04.2026-19.06.2026 pentru anul Scoalar 2025-2026 si 07.09.2026 – 22.12.2026 pentru anul Scolar 2026-2027 , reprezentand intregul an calendaristic de cursuri pentru anul 2026.

Cantitate maxim estimata Acord Cadru: 322 beneficiari x 130 zile = 41860 pachete alimentare

Pretul unitar maxim admis al pachetului alimentar este de 16,50 lei/buc, TVA INCLUS, conform prevederilor art. 2 din Hotarea de Guvern nr 1171 / 2025

Valoarea maxim estimata a Contractului este de 622039.60 lei (fara T.V.A.).

In total rezulta un numar **de 41860 de pachete, pentru un numar de 322 de elevi** inscrisi in invatamantul: prescolar, primar, gimnazial, in cadrul Scolii gimnaziale LESILE.

Livrarea pachetelor se va face pentru numarul de elevi care frecventeaza cursurile, in conformitate cu comanda zilnica a coordonatorului PNMS.

Valoarea estimata a pachetului alimentar este de maxim 14.86 lei/zi/beneficiar fara TVA, respectiv 16.5 lei/zi/beneficiar, cu TVA.

Avand in vedere numarul de zile ramase pana la sfarsitul anului, numarul de elevi si pretul/pachet ($130 \text{ zile} * 322 * 14.86 \text{ lei fara TVA} = 622039.60 \text{ lei fara TVA}$), rezultă o valoare estimată a contractului de furnizare de **622039.60 lei, fara TVA** ceea ce presupune achiziția acestor servicii de catering prin organizarea si desfășurarea propriilor proceduri de atribuire a contractelor de achizitie publică ce au ca obiect Servicii sociale si alte servicii specifice, prevazute în anexa 2 la Legea nr. 98/2016 privind Achizitiile publice, cu modificarile si completarile ulterioare.

Se vor prezenta minim 5 variante de meniu care se vor încadra în valoarea pachetului oferată.

Inspectoratul scolar judetean este responsabil de comunicarea catre Ministerul Educatiei Nationale a oricaror modificari aparute la nivelul unitatilor de învățământ, în ceea ce priveste numarul beneficiarilor sau schimbarea denumirii, comasarea sau desfiintarea unor niveluri de învățământ.

Unitatile de învățământ raspund, în mod direct, de asigurarea conditiilor de primire, receptie si distributie a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum si de confirmare a documentelor ce stau la baza platii produselor alimentare.

Programul de servire a mesei si timpul alocat acestei activitati sunt stabilite de catre conducerea unitatii de învățământ, în functie de numarul de elevi, de orarul scolii si de particularitatile specifice fiecarei unitati de învățământ.

Consiliul de administratie al unitatii de învățământ stabileste modalitatea prin care se va face prezenta elevilor pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numarul de portii/pachete alimentare care li se vor distribui elevilor prezenti la cursuri.

Obligațiile principale ale prestatorului

- Să își asigure dotarea tehnică specifică necesară pentru executarea contractului.
- Să dispună de personalul calificat necesar îndeplinirii obiectului contractului.
- Să asigure materialele necesare pentru furnizare (ambalaje și alte tipuri de materiale necesare îndeplinirii contractului).
- Să respecte cerințele referitoare la siguranța, igiena și sănătate prevazute de lege.
- Să anunțe de îndată autoritatea contractantă și să contribuie la minimizarea efectelor negative ivite în cazul apariției unor cauze de forță majoră care determină întârzieri în furnizare sau chiar întreruperea temporară a acestuia.
- Să ia măsuri ca distribuția pachetelor alimentare să se facă numai de către persoane având cunoștințe minime de igiena produselor agro-alimentare sau instruite în acest sens și având efectuat controlul medical periodic.
- Conform H.G.R. nr. 924 din 11 august 2005, începând cu 1 octombrie 2006 trebuie să pună în aplicare, să implementeze și să mențină o procedură sau proceduri permanente bazate pe principiile HACCP. În cazul încălcării acestei obligații constatate de Autoritatea Nationala Sanitar Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor, autoritatea contractantă are dreptul de a considera contractul desființat de drept fără a mai fi necesară punerea în întârziere și fără orice altă formalitate prealabilă.
- Prestatorul se obligă să furnizeze pachetele alimentare conform graficului de distributie, la standardele și/sau performanțele prezentate în propunerea tehnică SI HG 1.296 din 13

august 2004 pentru aprobarea Normelor metodologice privind condițiile și procedura de eliberare a acordului scris pentru folosirea denumirii, prevăzut la art. 39 din Legea nr. 26/1990 privind registrul comerțului, republicată, cu modificările și completările ulterioare

- Prestatorul se obligă să furnizeze produsele în perioadele/la datele prevăzute prin graficul de livrare prezentat în propunerea tehnică, anexă la contract în conformitate cu prevederile HG nr. 1.296 /2021 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor OUG nr. 91/2021

9.Receptia produselor

Receptia produselor se va efectua pe baza de proces verbal semnat de comisia numita în acest sens de directorul unitatii de învățământ și coordonatorul PNMS.

10.Modalitati si conditii de plata

Plata produselor si a serviciilor contractate se efectueaza de catre ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de receptie calitativa si cantitativa

Autoritatea contractanta nu acorda avans de executie. Plata valorii contractului se va efectua pe baza de procese verbale de receptie lunare, in limita sumelor alocate de la bugetul de stat.

Inspectoratul scolar desemneaza un inspector responsabil cu monitorizarea desfasurarii programului-pilot în unitatea de învățământ, de regula, inspectorul teritorial.

Monitorizarea se realizeaza, la decizia fiecarui inspectorat scolar, prin diverse tipuri de activitati, ca de exemplu: colectare si interpretare de date, vizite în unitatile de învățământ, inspectii tematice, rapoarte transmise lunar de catre unitatea de învățământ catre inspectoratul scolar judetean.

Conducerea unitatii de învățământ desemneaza un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu exceptia personalului de îngrijire si de întreținere. În unitatile de învățământ care functioneaza cu structuri scolare arundate se desemneaza câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Distribuirea pachetului alimentar se face de catre persoane desemnate de conducerea unitatii de învățământ, cu exceptia personalului de îngrijire si de întreținere, cu respectarea legislatiei în vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însusirea notiunilor fundamentale de igiena si cele referitoare la supravegherea sanatatii lucratorilor.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ consta în diverse tipuri de activitati, ca de exemplu: receptie de produse alimentare, efectuata cu respectarea legislatiei în vigoare, servicii, evidenta zilnica a livrării pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodica.

La nivelul unitatii de învățământ se elaboreaza un raport lunar cu privire la derularea programului, dupa modelul prevazut în anexa nr. 4 din HG nr. 1.296 /2021 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor OUG nr. 91/2021

La nivel judetean coordonarea programului pilot este asigurata de catre inspectoratul scolar, care elaboreaza si transmite rapoarte semestriale, respectiv raportul final privind implementarea programului-pilot,catre Ministerul Educatiei Nationale.

La nivel national, coordonarea programului-pilot este asigurata de catre Ministerul Educatiei Nationale, prin directia desemnata în acest sens.

Ministerul Educației și ISJ/ISMB au atribuții de monitorizare și evaluare a PNMS.(2) Pentru evaluarea PNMS se stabilesc, prin ordin al ministrului educației, indicatorii de eficiență și de impact, precum și modelul de raport pe care trebuie să îl elaboreze unitățile de învățământ preuniversitar, ISJ/ISMB, respectiv Ministerul Educației.**Articolul 10(1)** Conducerea unității de învățământ desemnează un responsabil de program care poate fi din categoria personal didactic,

didactic auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri școlare arundate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

(2) Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ se realizează prin activități de tipul, fără a se limita la acestea: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

(3) La nivelul unității de învățământ se elaborează și se transmite ISJ/ISMB un raport semestrial cu privire la derularea PNMS.

Articolul 11(1) La nivel județean/al municipiului București, coordonarea programului este asigurată de către ISJ/ISMB, care elaborează semestrial, publică pe paginile de internet proprii și transmite către Ministerul Educației raportul privind implementarea programului.

(2) ISJ/ISMB desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului în unitatea/unitățile de învățământ din județ/municipiu.

(3) Monitorizarea se realizează de fiecare ISJ/ISMB, prin activități de tipul, fără a se limita la acestea: colectare și interpretare de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise trimestrial de către unitatea de învățământ către ISJ/ISMB.

(4) ISJ/ISMB este responsabil de comunicarea către Ministerul Educației a oricăror modificări apărute la nivelul unităților de învățământ în ceea ce privește numărul beneficiarilor sau schimbarea denumirii, comasarea sau desființarea unor niveluri de învățământ.

(5) ISJ/ISMB elaborează și transmite Ministerului Educației, semestrial și ori de câte ori este nevoie, raportul conținând indicatorii de eficiență și impact pentru PNMS, precum și modul în care acesta este derulat. Raportul se publică și pe pagina de internet proprie.

(6) Pe baza datelor centralizate din rapoartele transmise de către ISJ/ISMB, Ministerul Educației elaborează raportul cu privire la impactul PNMS, care se publică pe pagina de internet proprie, completează listele cu unitățile suplimentare de învățământ și întreprinde măsurile necesare pentru remedierea deficiențelor apărute în derularea PNMS.

Articolul 12(1) Ministerul Educației colaborează cu Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale în vederea implementării PNMS.

(2) Atribuțiile Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale în ceea ce privește implementarea PNMS sunt următoarele:

- a)** formulează propuneri de îmbunătățire a cadrului normativ care reglementează PNMS și transmite propunerile Ministerului Educației pentru inițierea demersurilor de modificare;
- b)** colaborează cu Ministerul Educației la elaborarea Listei unităților de învățământ incluse în PNMS, care se aprobă prin ordin comun al ministrului educației și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale;
- c)** sprijină, prin direcțiile pentru agricultură județene și a municipiului București, implementarea în unitățile de învățământ preuniversitar, în cadrul programelor „Școala altfel” și „Săptămâna verde”, a măsurilor educative extracurriculare și extrașcolare care contribuie la promovarea principiilor unei alimentații sănatoase și a obiectivelor de dezvoltare durabilă, cum ar fi: organizarea de vizite la ferme pomicole/legumicole sau la unități de producție de profil alimentar, la stațiuni de cercetare pomicolă, legumicolă sau de creștere a bovinelor, la zilele recoltei, la expoziții, târguri sau la alte evenimente și/sau activități similare, organizarea de concursuri tematice legate de consumul de alimente sănatoase, organizarea de zile tematice dedicate consumului de alimente sănatoase și cultivării respectului pentru hrană - prevenirea risipei de alimente sau de activități educative practice, utilizarea de materiale didactice/educative care să prezinte preșcolarilor și elevilor informații adaptate vârstei despre obiceiuri alimentare sănatoase, agricultură, lanțuri de aprovizionare și produse locale, producția ecologică, producția și consumul sustenabile/durabile și combaterea risipei alimentare;
- d)** colaborează cu Ministerul Educației la formularea de politici publice, programe și proiecte care să contribuie la creșterea accesului la educație, prin asigurarea suportului alimentar care să susțină învățarea și care să promoveze principiile unei alimentații sănatoase, diversificate, echilibrate și sustenabile la nivelul populației școlare.

Articolul 13Atribuțiile unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale în ceea ce privește implementarea PNMS sunt următoarele:

- a)** analizează propunerea ISJ/ISMB cu privire la unitățile de învățământ care îndeplinesc criteriile pentru a fi incluse în cadrul PNMS și își exprimă acordul cu privire la

implementarea programului în unitățile de învățământ din cadrul unității/subdiviziunii administrativ-teritoriale;**b)** asigură finanțarea programului pentru unitățile de învățământ din cadrul unității/subdiviziunii administrativ-teritoriale, în cuantumul stabilit prin legea bugetului de stat, și întreprind măsurile necesare pentru regularizarea cu bugetul de stat a sumelor rămase neutilizate la finele exercițiului bugetar;**c)** organizează procedura de atribuire a contractelor de furnizare/servicii a mesei calde sau, după caz, a pachetelor alimentare, potrivit prevederilor [Legii nr. 98/2016](#), cu modificările și completările ulterioare;**d)** contribuie la creșterea eficienței și a calității programului prin suplimentarea, din veniturile proprii sau din alte surse de finanțare legal prevăzute, a sumelor alocate pentru finanțarea programului, în situațiile prevăzute la [art. 5 alin. \(2\) și \(3\)](#);**e)** contribuie la dezvoltarea bazei materiale a unităților de învățământ din cadrul unității/subdiviziunii administrativ-teritoriale, prin asigurarea și/sau modernizarea și dotarea spațiilor pentru prepararea, depozitarea sau servirea hranei;**f)** contribuie la evaluarea modului de implementare a PNMS în unitățile de învățământ din cadrul unității/subdiviziunii administrativ-teritoriale și formulează propuneri de îmbunătățire a programului, în conformitate cu prevederile [art. 9 alin. \(2\)](#). **Articolul 14**(1) Unitățile de învățământ preuniversitar care implementează acest program sunt supuse inspecției sanitare de stat, care este realizată de către personalul împuternicit din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, conform competențelor legale.(2) În cazul unor rezultate necorespunzătoare, personalul împuternicit din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București va lua măsurile necesare eliminării riscului de îmbolnăvire a preșcolarilor și elevilor ce servesc masa prin consumul acelor alimente și va informa direcția sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București asupra acestor aspecte, utilizând sistemele de alertă și cooperare existente, în vederea dispunerii măsurilor care se impun, conform atribuțiilor acestora. **Articolul 15** Controlul respectării prevederilor [art. 2 alin. \(1\)-\(3\)](#), ale [art. 4 alin. \(6\)](#), precum și ale [art. 6 alin. \(1\) și \(2\)](#) se exercită conform competențelor de către personalul împuternicit din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București.

11. Modalitatea de prezentare a propunerii tehnice

Propunerea tehnică elaborată de către ofertant va trebui să reflecte asumarea de către ofertant a tuturor cerințelor/obligațiilor/specificațiilor prevăzute în caietul de sarcini și să cuprindă o descriere detaliată a produselor ce vor fi livrate.

Prezentarea propunerii tehnice se va face astfel încât să se asigure posibilitatea verificării corespondenței, propunerii tehnice cu specificațiile prevăzute în caietul de sarcini.

Propunerea tehnică va avea un caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toată durata de valabilitate stabilită de autoritatea contractantă.

Propunerea tehnică va conține:

1.Descrierea serviciilor de catering și a produselor cu prezentarea tuturor caracteristicilor în conformitate cu cerințele prevăzute în cadrul prezentului caiet de sarcini obligatoriu aplicabile obiectivului prezentei achiziții.

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va prezenta totodată informații cu privire la materie primă/produse alimentare ce se va utiliza la pregătirea produselor finale, specificând furnizorii/producătorii, documente justificative de la producător/furnizor din care să rezulte caracteristicile alimentelor de bază/materie primă/produse alimentare, într-un tabel centralizator.

2. Resursele alocate (personal și echipamente).

Se va prezenta:

- lista cu personalul angajat/ colaborari, in vederea realizarii produselor solicitate (bucatari, soferi, etc); Ofertantii vor include in oferta documente relevante pentru demonstrarea disponibilitatii si pregatirii profesionale, cum ar fi, Certificatele/Autorizatiile, Declaratii disponibilitate/CIM, pentru personalul inclus in contract.

- lista cu echipamentele/dotarile detinute (sub orice forma de detinere: proprietate, chirie, comodat, etc). Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitatea de învățământ numai cu mijloace auto speciale, autorizate în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentară privind transportul produselor alimentare. Se vor depune dovezile privind autorizatia sanitar-veterinara.

Veti include in aceasta sectiune si documente care sa demonstreze forma de detinere a acestora, proprietate/inchiriere sau orice alta forma prin care dispuneti de acestea.

3. Descrierea modalitatii de livrare, termenul de livrare de la data primirii comenzii, modul de respectare a legislației sanitar veterinare, modul de organizare si de alocare a resurselor disponibile. Oferta tehnica trebuie sa satisfacă întocmai cerințele caietului de sarcini.

4. Se vor respecta conditiile de mediu, social si cu privire la relatiile de munca pe toata durata de indeplinire a contractului de furnizare. Se va prezenta o declaratie pe propria raspundere in acest sens.

Informatii detaliate privind reglementarile care sunt in vigoare la nivel national si care se refera la conditiile de munca si protectia muncii, securitatii si sanatatii in munca, se pot obtine de la Inspectia Muncii sau de pe site-ul: <http://www.inspectmun.ro/legislatie.html>. In cazul unei asocieriaceasta declaratie va fi prezentata in numele asocierii de catre asociatul desemnat lider. Informatii privind reglementarile care sunt in vigoare la nivel national si se refera la conditiile de mediu, se pot obtine de la Agentia Nationala pentru Protectia Mediului sau de pe site-ul <http://www.anpm.ro/web/guest/legislatie>.

5. Formularul de contract propus, semnat si stampilat de ofertant, insotit de eventualele propuneri de modificare a clauzelor contractuale specifice, propuneri care se vor accepta numai in masura in care acestea nu vor fi, in mod evident, dezavantajoase pentru autoritatea contractanta. Se vor avea in vedere prevederile art. 137, alin 3, lit b) din HG 395/2016.

6. In cadrul ofertei tehnice ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor, per portie, DOAR PROCENTUAL, FARA VALORI, pe urmatoarele categorii:

- a) materie prima/produse alimentare,
- b) prepararea hranei;
- c) distributie.

7. Propunerea Tehnica va contine obligatoriu o fisa pentru fiecare din cele minim 5 variante de meniu ofertate, care sa contina descrierea tuturor produselor precum si indicarea gramajului fiecărui produs conform tabelului din caietul de sarcini, prin care se va raspunde punctual la cerintele prezentate in Caietul de Sarcini.

8. Se va prezenta o alocare adecvată de resurse umane necesare pentru asigurarea unei bune desfasurari a activitatilor ce fac obiectul prezentului contract. Acestea vor fi corelate cu graficul de realizare și cu propunerea financiară, pe intervalul de timp propus. Se vor prezenta totodata si documente care sa demonstreze accesul la personal (contracte de munca/declaratii de disponibilitate).

9. Angajamentul ofertantului de a nu subcontracta serviciile de catering ulterior emiterii dispoziției/ordinului de începere fără acceptul autorității contractante, către operatori economici care nu au fost nominalizați ca fiind subcontractanți de specialitate în cadrul ofertei în alte condiții decât cele prevăzute la art.219 din Legea nr.98/2016, coroborate cu cele ale art.151 din Anexa la HG nr.395/2016, respectiv art.232 din Legea nr.99/ 2016, coroborate cu cele ale art.156 din Anexa la H. nr.394/2016, document ce va fi semnat în forma autentică;

Ofertantii trebuie sa transmita o oferta completa pentru toate activitatile ce fac obiectul acestui contract. Nu vor fi acceptate oferte care vor prezenta activitati si cantitati incomplete. Orice necorelare, omisiune sau neconformitate constatata in privinta documentelor ofertei, in raport cu caietul de sarcini ori prevederile legislatiei in vigoare, poate conduce la respingerea ofertei.

Note:

- In vederea respectarii articolului 156 din legea 98/2016 , in cazul in care in cuprinsul caietului de sarcini se regasesc definite specificatii tehnice care indica o anumita sursa, productie, procedeu special, standard, o marca de fabrica sau de comert, un brevet de inventie, o licenta de fabricatie, acestea se vor interpreta prin adaugarea mentiunii "sau echivalent". Toate referirile la diplome/atestare, legitimatii, etc, se vor cita cu mentiunea „sau echivalent”.
- În cazul în care la momentul ofertarii, operatorul economic decide sa subcontracteze anumite parti din contractul de achizitie publica, atunci subcontractantul/subcontractantii vor prezenta în cadrul propunerii tehnice modul de indeplinire a partilor lor din contract, in conformitate cu cerintele din prezenta sectiune.
- In cazul unei asocieri de ofertanti se va prezenta o singura propunere tehnica asumata de ofertant (operator economic sau asociere de operatori economici) in care va fi evidentiata modalitatea prin care fiecare asociat isi va indeplini partea din contract, in conformitate cu cerintele din prezenta sectiune.
- Ofertantii au obligatia de a intocmi un opis al documentelor incluse in propunerea tehnica iar paginile vor fi numerotate si semnate de ofertant;
- Propunerea tehnică se va transmite fizic pe hartie la sediul primariei Simnicu de Sus sau pe mail și va fi semnată cu semnătură electronică extinsă bazată pe un certificat calificat, eliberat de un fumizor de servicii de certificare acreditat. Propunerea tehnica va fi semnata de persoanele imputernicite ale operatorului economic si va avea un caracter ferm si obligatoriu din punct de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei.

12 Modalitatea de prezentare a propunerii financiare

Documentele de fundamentare a valorii propunerii financiare se vor transmite fizic pe hartie la sediul primariei Simnicu de Sus sau pe mail și va fi semnată cu semnătură electronică extinsă bazată pe un certificat calificat, eliberat de un fumizor de servicii de certificare acreditat.

Propunerea financiară trebuie să fie prezentată în lei (fara TVA), valorile fiind exprimate cu maxim două zecimale.

Pretul include toate responsabilitățile prestatorului pentru obținerea avizelor, autorizațiilor, forța de muncă, supravegherea, materie primă; prepararea hranei; distribuția , asigurările, profitul, costuri indirecte, taxe, răspunderi și obligații ce decurg din contract, etc.

Propunerea financiară va conține următoarele formulare:

1. Formularul de ofertă -(formularul nr. 5)
2. Anexa 1 la formularul de ofertă

Lipsa formularului de ofertă reprezintă lipsa ofertei, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract;

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri dacă sunt sub efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implică îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.

„Oferta” ca expresie a valorii oferite pentru executia întregului contract.

Oferta financiara va cuprinde toate cheltuielile aferente furnizarii pachetelor alimentare.

Valoarea ofertei va fi exprimata în lei (fara TVA).

În vederea depunerii unor oferte unitare, ofertanții ofertanții vor prezenta o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

a) materie primă//produse alimentare

b) prepararea hranei;

c) distribuție.

(Anexe la formularul de ofertă nr.5). Aceste documente vor fi și baza deconturilor

Propunerea financiara trebuie sa se încadreze în fondurile care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publica.

Ofertele care vor depasi valoarea estimata vor fi respinse ca inacceptabile. Toate ofertele ale caror valori sunt aparent neobisnuit de scazute, prin raportare la preturile pietei, vor fi temeinic justificate. Comisia de evaluare avand dreptul de a solicita documente privind, dupa caz, preturile la furnizori, situatia stocurilor de materii prime si material, modul de organizare si metodele utilizate în cadrul realizarii contractului, nivelul de salarizare a fortei de munca, performantele si costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru etc

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

Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret, precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publica, în concordanta cu propunerea tehnica.

Preturile din propunerea financiara vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.

13. Criteriul de atribuire stabilit de autoritatea contractanta este cel mai bun raport calitate-pret”, criteriu ce este prevazut expres de art.187, alin.3, lit.a din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice.

S-a ales acest criteriu pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un raport nutrițional adecvat, ofertanții vor prezenta 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-pret acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Factorii de evaluare:

1.Pretul ofertei

Componenta financiara

Descriere algoritm: 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: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Pondere criteriu: 40 puncte

2.Ponderea pentru materie primă din pretul total/portie

Componenta tehnica

Descriere algoritm: Punctajul se acorda astfel:

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

b) Pentru alt nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie, punctajul $P_{mp}(n)$ se calculeaza astfel:

$P_{mp}(n) = (MP\ n / MP\ maxim) \times \text{punctajul maxim alocat},$

Unde: $P_{mp}(n)$ - 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.

Nota:

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 “ $P_{total} = P + P_{mp}$ ”, exprimat cu maxim doua zecimale.

Intocmit ,

Compartiment Achizitii

Marica Mihai Cristian

