

## CAIET DE SARCINI

pentru atribuirea contractului de servicii pentru  
**„Asigurare suport alimentar pentru elevii și preșcolarii din comuna Hodac în anul  
2024”**

### 1 Introducere

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

### 2 Contextul realizării acestei achiziții de produse

#### 2.1 Informații despre Autoritatea Contractantă

**Autoritatea contractanta:** COMUNA HODAC

**Ordonator principal de credite:** Primarul Comunei HODAC

**Beneficiari:** *Elevii și preșcolarii ȘCOLII GIMNAZIALE DIN COMUNA HODAC JUDEȚUL MURES*

#### 2.2 Informații despre contextul care a determinat achiziționarea produselor

Primăria Comunei Hodac implementează proiectul de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii aparținând ȘCOLII GIMNAZIALE DIN COMUNA HODAC, JUDEȚUL MURES, în conformitate cu prevederile Hotărârii de Guvern 24/11.01.2024 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă”, denumit în continuare PNMS.

În anul școlar 2024, în perioada desfășurării activității didactice, preșcolarilor și elevilor aparținând ȘCOLII GIMNAZIALE DIN COMUNA HODAC, JUDEȚUL MURES, li se acordă, cu titlu gratuit, un suport alimentar, constând în pachet alimentar, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

Limita valorică de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată cuprinde: prețul produselor, cheltuielile de transport, ambalare, marcare, distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

La cererea motivată a părinților/reprezentanților legali/ocrotitorilor legali, formulată în scris și susținută de document-suport, înregistrată la secretariatul unității de învățământ în care este înmatriculat preșcolarul/elevul, preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală, culturală sau religioasă nu pot beneficia de pachetul alimentar, vor beneficia de produse alimentare adecvate situației acestora, în limita valorii zilnice prevăzute mai sus.

În sensul normelor metodologice, documentele - suport pot fi următoarele:

- ✓ documente medicale care să ateste intoleranțe/alergii alimentare sau afecțiuni cronice, după caz, care să îl determine pe părinte/reprezentant legal să formuleze o altă opțiune alimentară;
- ✓ 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 din HG 24/2024.

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

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

Pachetul alimentar se va prepara conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la HG 24/2024.

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.

În vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, care permit consumul în condiții optime de igienă.

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Produsele distribuite vor respecta cerințele prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (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, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, seria L, nr. 304 din 22 noiembrie 2011, cu modificările și completările ulterioare.

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).

### **2.3. Informatii despre beneficiile anticipate de către Autoritatea Contractanta**

Avand in vedere situatia identificata la nivelul sistemului educational preuniversitar, in care un numar mare de prescolari si elevi se afla in situatie de esec scolar sau abandoneaza/parasesc timpuriu scoala, frecventarea scolii fiind direct influentata de conditiile socio-economice si geografice defavorabile (distante mari si/sau trasee dificile de la domiciliu la unitatea de invatamant, lipsa mesei de pranz), neputand astfel participa la activitatile educationale curriculare sau extracurriculare, prin acest program se urmareste evaluarea impactului Programului de acordare a unui suport alimentar prescolarilor si elevilor apartinand SCOLII GIMNAZIALE DIN COMUNA HODAC, JUDEȚUL MURES care face parte din cele 1000 unitati de invatamant preuniversitar de stat care beneficiaza de acest proiect.

### **3 Descrierea produselor solicitate**

Suportul alimentar consta în livrarea unui pachet alimentar, constând într-un sandvici și un fruct pentru un numar de 568 elevi/prescolari și școlari.

Suportul alimentar va fi livrat într-un interval de 60 minute înainte de a fi servit.

Masa va consta într-un sandvici și un fruct.

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar il au elevii/prescolarii prezenti la activitatile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Hrana nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucratoare.

Elevii si prescolarii eligibili primesc pachetul alimentar zilnic. Preluarea produselor se realizeaza de catre parinti/reprezentati legali/ocrotitori legali sau, acolo unde acest lucru este posibil, de catre elevi, pe baza evidentelor de participare la cel puțin o ora de curs/zi, conform deciziei la nivel local si cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

Livrarea mesei se va face într-o singura etapa, zilnic, cu 60 minute înainte de servire, în funcție de numărul de elevi și prescolari eligibili din/în ziua respectiva.

## Specificatii tehnice:

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

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.

2. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.

3. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume.

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

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

Variante orientative support alimentar:

1. Sandvici cu piept de pui la gratar materie prima / greutate - bagheta/ chifla de 80 g, piept de pui la gratar 60 g, cascaval 20 g, salata: varza/ardei/rosii/castraveti la 40 g, fruct (se poate modifica in functie de sezon) – portocala 160 g;
2. Sandvici cu pulpe de pui la gratar materie prima / greutate - bagheta/chifla de 80 g, pulpe de pui la gratar la 60 g, cascaval 20 g, salata: varza/ardei/rosii/castraveti la 40 g, fruct (se poate modifica in functie de sezon) - banana 160 g;
3. Sandvici cu sunca de pui si cascaval - bagheta/chifla 80 g, sunca de pui 50 g, cascaval 30 g, salata : ardei/rosii/castraveti 40 g, fruct (se poate modifica in functie de sezon) - mar 160 g;
4. Sandvici cu salam uscat si cascaval- bagheta/chifla de 80 g, salam uscat 50 g, cascaval 30 g, salata: ardei/rosii/castraveti 40 g, fruct (se poate modifica in functie de sezon) - mandarine/clementine 160 g;
5. Sandvici cu sunca de porc si cascaval - bagheta/chifla de 80 g, sunca de porc 50 g, cascaval 30 g, salata: ardei/rosii – 40 g, fruct (se poate modifica in functie de sezon)-portocale 160 g.

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.

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.

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

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

**Notă: Se va aloca cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.**

În fiecare săptămână se vor prezenta 5 variante de suport alimentar pentru următoarea săptămână de livrare, variante ce trebuie să fie aprobate de către unitatea de învățământ. Variantele de meniu vor fi întocmite astfel încât, pe parcursul unei săptămâni, să nu se furnizeze același tip de suport alimentar.

La suportul alimentar, se adaugă un fruct (portocală/pară/piersică/caisă/măr sau echivalent).

Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.

***Livrarea pachetelor alimentare se va face zilnic cu 60 minute înainte de a fi servită.***

***Comanda cu numărul de porții se face zilnic, până la ora 08:30, pentru cursurile din ziua respectivă, în funcție de numărul de elevi și preșcolari eligibili din ziua livrării.***

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a Programului 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.

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.

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.

### ***Calitatea produselor***

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare. Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet,

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

### **Siguranta si perisabilitate microbiologica**

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

24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate;

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

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

### **Conditii pentru transport si distributie**

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.

Documentele care vor însoți livrarea/distribuirea hranei la locul de prestare a serviciilor sunt AVIZUL DE EXPEDITIE și DECLARAȚIA DE CONFORMITATE.

Distributia se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225 / 5031 / 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, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat.

Personalul operatorului economic care distribuie suportul alimentar preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Suportul alimentar va fi împachetat, manipulat și transportat astfel încât să fie protejat împotriva oricăror contaminări probabile ce pot face ca alimentele să fie improprii consumului uman,

periclitării sanatații sau contaminării.

Prestatorul va livra mancarea în ambalaj de unică folosință, astfel încât să fie asigurate respectarea normelor de igienă și sanitar-veterinare.

### **Metode de testare și control**

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

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 Ministerului Sănătății și al Ministerului Educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

### **Ambalare, etichetare, marcare**

Se va ține cont de principalii furnizori de energie a organismului, care sunt:

- lipide
- glucide (dulciuri, fructe, legume, etc)
- proteine (carne, branza, lapte, oua și proteine vegetale, etc).

În conformitate cu prevederile Regulamentului (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 prezintă 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;
- 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;
- h) o declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, 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 Proteine g Sare g*

Mențiunile nutriționale 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) având în vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.

În cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat—, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul - data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;

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

### **Cantități necesare:**

Nr. elevi/prescolari = maxim 568/zi

Nr. zile școlare = 95 zile (în perioada mai 2024 - decembrie 2024)

Mai 2024 – 10 zile

Iunie 2024 – 15 zile

Septembrie 2024 – 16 zile

Octombrie 2024 – 19 zile

Noiembrie 2024 – 20 zile

Decembrie 2024 – 15 zile

### **Valoarea estimată maximă:**

Valoarea maximă estimată a contractului de prestări servicii este de 742.489,60 lei fără TVA (maxim 568 de beneficiari x 95 zile x 13,76 lei/beneficiar, fără TVA).

Locațiile unde se va realiza livrarea produselor:

- Școala gimnazială Hodac

### **Recepția produselor**

Recepția produselor se va efectua pe baza de proces verbal semnat de Contractant, Autoritatea Contractanta și Reprezentantul Beneficiarului final.

### **Modalități și condiții de plată**

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la



solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de receptie calitativa si cantitativa, intocmite si aprobate de unitatile de invatamant.

Inspectoratul scolar desemneaza un inspector responsabil cu monitorizarea desfasurarii programului in unitatea de invatamant, 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 in unitatile de invatamant, inspectii tematice, rapoarte transmise lunar de catre unitatea de invatamant catre inspectoratul scolar judetean.

Conducerea unitatii de invatamant desemneaza un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu exceptia personalului de ingrijire si de intretinere. in unitatile de invatamant care functioneaza cu structuri scolare arondate se desemneaza cate un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Distribuirea pachetului alimentar se face de catre persoane desemnate de conducerea unitatii de invatamant, cu exceptia personalului de ingrijire si de intretinere, cu respectarea legislatiei in vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind insuirea notiunilor fundamentale de igiena si cele referitoare la supravegherea sanatatii lucratorilor.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, fără a se limita la acestea, printre care: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislatiei în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează și se transmite inspectoratului școlar județean/al Municipiului București un raport semestrial cu privire la derularea Programului național "Masă sănătoasă".

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

La nivel național, coordonarea programului este asigurată de către Ministerul Educației Naționale, prin direcția desemnată în acest sens.

Plata facturii se va face dupa intocmirea "Procesului verbal lunar de receptie" semnat de catre prestator si de catre unitatea de invatamant, beneficiara serviciilor.

Termen de plata: Plata facturii se va face in termen de 30 de zile dupa intocmirea Procesului verbal lunar de receptie semnat de catre prestator si de catre reprezentantul institutiei de invatamant, realizat in baza centralizarii avizelor de expeditie, in vederea efectuării plății.

### **Criteriul de atribuire**

Criteriul de atribuire va fi cel mai bun raport calitate-pret. Orice modificare legislativa survenita cu

privire la actele normative ce au stat la baza caietului de sarcini, conduce la modificarea conforma a contractului si a conditiilor depuse in caietul de sarcini, dupa caz.

Factorii de evaluare folosiți de Autoritatea Contractanta pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate-pret sunt următorii:

### **1. Prețul ofertei**

Punctaj maxim: 40 puncte

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul  $P(n)$  se calculează proportional, astfel:  $P(n) = (\text{Preț minim ofertat} / \text{Preț } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$ .

### **2. Numărul de variante orientative de suport alimentar tip sandvici**

Punctaj maxim: 10 puncte.

Numărul de variante orientative de sandvici minim punctat este de 5 și maxim 10.

Se vor puncta variantele orientative de sandvici care respecta prevederile Caietului de sarcini. Algoritm de calcul: Sub 5 variante prezentate, oferta va fi declarata inadmisibila din punct de vedere tehnic. Pentru 5 variante prezentate se alocă 5 puncte. Pentru fiecare varianta prezentata in plus fata de cele 5 se va acorda un punct pana la numărul maxim de 10 de puncte. Pentru un număr de variante orientative de sandvici mai mare de 10, oferta nu va fi punctata suplimentar.

### **3. Timp de acoperire a punctelor de livrare.**

Punctaj maxim: 20 puncte.

Se accepta un timp de acoperire a punctelor de livrare de maxim 60 de minute (oferta care prezintă un timp de livrare de peste 60 de minute, va fi respinsa), un timp ofertat sub 10 de minute nu va fi punctat suplimentar. Algoritm de calcul: Timpul de acoperire a punctelor de livrare se va exprima in minute. Punctajul se acorda astfel: a) Pentru timpul minim ofertat (care nu se punctează suplimentar daca este mai mic de 10 de minute), se va acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celalalte termene ofertate, punctajul  $T(n)$  se calculează proportional, astfel:  $T(n) = (\text{Timpul minim ofertat} / \text{Timp } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$ . La punctarea timpului de acoperire a punctelor de livrare se vor avea in vedere distantele rutiere dintre punctele de preparare / incarcare a produselor si punctele de distributie / descarcare a produselor livrate, distante indicate official pe site-urile de specialitate de tipul ([www.distanta.rutiera.ro](http://www.distanta.rutiera.ro); [www.distanta.com](http://www.distanta.com); <https://gps-online.webshow.ro>; etc).

### **4. Capacitatea de înlocuire a produselor livrate si recepționate ca fiind necorespunzatoare.**

Punctaj maxim: 10 puncte.

Se accepta un termen de înlocuire a produselor recepționate ca necorespunzatoare de maxim 60 de minute (oferta care prezintă un timp de înlocuire de peste 60 de minute, va fi respinsa), un timp ofertat sub 20 de minute nu va fi punctat suplimentar. Algoritm de calcul: Capacitatea de inlocuire a produselor livrate si recepționate ca fiind necorespunzatoare se va exprima in minute. Punctajul se acorda astfel: a) Pentru timpul minim ofertat (care nu se punctează suplimentar daca este mai mic de 20 de minute), se va acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celalalte termene ofertate, punctajul  $T(n)$  se calculează proportional, astfel:  $T(n) = (\text{Timpul minim ofertat} / \text{Timp } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$ .

## 5. Ponderea pentru materie prima din pretul total/portie

Punctaj maxim factor: 20 puncte

Algoritm de calcul: a) Pentru oferta cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din preț total/portie se acordă punctajul maxim: 20 puncte. b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din preț total/portie punctajul se calculează astfel:  $P_{materie(n)} = P_{materie(min)} / P_{materie(max)} \times 20$ , unde:  $P_{materie(n)}$  – punctajul obținut pentru ponderea materiei prime de către oferta admisibilă aflată sub evaluare  $P_{materie(min)}$  – nivelul cel mai scăzut al ponderii materiei prime din preț total/portie;  $P_{materie(max)}$  – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din preț total/portie.

În situația în care prin aplicarea acestui sistem nu se obține o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, autoritatea contractantă va solicita respectivilor ofertanți reofertarea, prin prezentarea unei noi propuneri financiare. Noua propunere financiară va fi depusă doar și numai în urma solicitării entității contractante.

Ofertantul câștigător va fi cel care obține punctajul cel mai mare.

Ofertantul va prezenta în propunerea tehnică un capitol distinct în care va include detalierea următorilor factori de evaluare:

Numărul de variante orientative de pachet: ofertantul va prezenta detaliat variantele orientative de suport alimentar propus;

Timp de acoperire a punctelor de livrare: ofertantul va prezenta un grafic de livrare, timpul fiind exprimat în minute și mijloacele de transport avizate sanitar-veterinar de care dispune;

Capacitatea de înlocuire a produselor livrate și recepționate ca fiind necorespunzătoare: ofertantul va prezenta detaliat termenul (exprimat în minute) și modalitatea de înlocuire a produselor neconforme.

Achizitorul își rezervă dreptul de a verifica, prin solicitarea de clarificări/ explicații și documente justificative suplimentare, corectitudinea informațiilor prezentate.

Întocmit,  
Consilier achizitii



Aprobat,  
Reprezentant legal,  
IACOB VALENTIN MARIN