Nr. 34/03.01.2025

CAIET DE SARCINI

pentru atribuirea contractului de servicii pentru

„Asigurare suport alimentar pentru elevii și preșcolarii din comuna Hodac în anul 2025"

1 Introducere

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

2 Contextul realizarii 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 JUDETUL MURES*

2.2 Informatii despre contextul care a determinat achizitionarea produselor

Primăria Comunei Hodac implementează proiectul de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii aparținând SCOLII 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 2025, în perioada desfășurarii activității didactice, preșcolarilor și elevilor aparținând SCOLII GIMNAZIALE DIN COMUNA HODAC, JUDEȚUL MURES, li se acordă, cu titlu gratuit, un suport alimentar, constand în pachet alimentar, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adaugata.
Limita valorică de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adaugată cuprinde: prețul produselor, cheltuielile de transport, ambalare, marcare, distribuție și de depozitare a acestora, după caz.
La cererea motivata a parintilor/reprezentantilor legali/ocrotitorilor legali, formulata in scris si sustinuta de document-suport, inregistrata la secretariatul unitatii de invatamant in care este inmatriculat prescolarul/elevul, prescolarii si elevii care, din considerente de natura medicala, culturala sau religioasa nu pot beneficia de pachetul alimentar, vor beneficia de produse alimentare adecvate situatiei acestora, in limita valorii zilnice prevazute mai sus.

In sensul normelor metodologice, documentele - suport pot fi urmatoarele:

- ✓ documente medicale care sa ateste intolerante/alergii alimentare sau afectiuni cronice, dupa caz, care sa il determine pe parinte/reprezentant legal sa formuleze o alta optiune alimentara;
- ✓ 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 alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si ale Ordinului ministrului sanatatii publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copiii adolescenti.

Pentru mentinerea sanatatii elevilor/prescolarilor, in cadrul programului se vor distribui numai produse alimentare obtinute in unitati înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor in conformitate cu prevederile legislatiei sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor in 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 cerintele prevazute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European si al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 si (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European si ale Consiliului si 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 si a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE si 2008/5/CE ale Comisiei si a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, publicat 1n Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, seria L, nr. 304 din 22 noiembrie 2011, cu modificarile si completarile 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 catre 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 unui pachet alimentar, constând într-un sandvici și un fruct pentru un numar de 568 elevi/preșcolari 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 vacantelor 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 putin 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 preşcolari:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanţi sau orice alt tip de potenţiatori de arome; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislaţia în vigoare privind aditivii permişi a fi adăugaţi în alimente.

2. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislaţia în vigoare privind aditivii permişi a fi adăugaţi în alimente.

3. Se recomandă îmbogăţirea raţiei în vitamine şi săruri minerale prin folosire de salate din crudităţi şi adăugare de legume.

4. Interdicţia folosirii cremelor cu ouă şi frişcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum şi a ouălor fierte, nesecţionate după fierbere.

5. Unităţile de învăţământ în care se desfăşoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislaţiei 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 panificaţie din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne şi/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului şi legume - roşii, castraveţi, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

In situatia desfasurarii cursurilor prin intermediul tehnologiei si al internetului, conform scenariilor de organizare si desfaurare a cursurilor prevazute de legislatia in vigoare, produsele alimentare sunt livrate si distribuite zilnic elevilor care nu participa la cursuri in unitatea de invatamant, conform deciziei la nivel local si cu respectarea prevederilor legale in vigoare.
Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

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

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

In fiecare saptamana se vor prezenta 5 variante de suport alimentar pentru următoarea saptamana de livrare, variante ce trebuie sa fie aprobate de către unitatea de invatamant. Variantele de meniu vor fi întocmite astfel incat, pe parcursul unei saptamani, sa nu se furnizeze același tip de suport alimentar.

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

Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli şi/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 învăţământ beneficiară a Programului va ţine evidenţa cantităţii de produse consumate, menţionând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porţie, numărul de porţii şi numărul de zile de şcoală, precum şi evidenţa numărului de copii.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat şi unităţile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor vor păstra şi vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale şi tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum şi documentele care să ateste calitatea şi siguranţa acestora, după caz; unităţile de învăţământ au obligaţia de a păstra avizele de expediţie aferente fiecărei distribuţii.
Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantităţii de produse consumate per categorie de produs, în funcţie de situaţia numărului de copii şcolarizaţi în luna precedentă, pe care o va corela cu situaţia existentă la furnizor. Toate părţile implicate în procesul de distribuţie a produselor alimentare menţionate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puţin 3 ani, începând de la sfârşitul 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 şi completările ulterioare. Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet,

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

Siguranta si perisabilitate microbiologica

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unităţile şcolare, respectiv elev sau preşcolar, după caz, va fi de:

24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

În situaţia în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spaţii amenajate, în care în care sunt asigurate condiţiile de manipulare şi depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena şi siguranţa produselor alimentare, condiţii care să poată fi monitorizate şi controlate;

Pentru depozitare în şcoli se vor folosi spaţii special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiţii de siguranţă a alimentelor prevăzute de legislaţia în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învăţământ.

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

Conditii pentru transport si distributie

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unităţile şcolare, respectiv elev sau preşcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor, potrivit prevederilor legislaţiei în vigoare.

Documentele care vor insotii livrarea/distribuirea hranei la locul de prestare a serviciilor sunt AVIZUL DE EXPEDITIE si DECLARATIA DE CONFORMITATE.

Distributia se va face numai de către persoane care deţin certificat de absolvire a unui curs de Noţiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei, cercetării şi tineretului nr. 1.225 / 5031 / 2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă de aptitudini specifice activităţii desfăşurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare.

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

Personalul operatorului economic care distribuie suportul alimentar preşcolari şi elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi şi va fi dotat cu echipament de protecţie adecvat.

Suportul alimentar va fi impachetat, manipulat si transportat astfel incat sa fie protejat împotriva oricăror contaminări probabile ce pot face ca alimentele sa fie improprii consumului uman,

periclitării sanatatii sau contaminării.

Prestatorul va livra mancarea in ambalaj de unica folosința, astfel incat sa fie asigurate respectarea normelor de igiena si sanitar-veterinare.

Metode de testare si control

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

Persoanele angajate în producerea, manipularea şi distribuţia produselor alimentare sunt obligate să deţină certificat de absolvire a unui curs de Noţiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului Ministerului Sănătăţii şi al Ministerului Educaţiei nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă de aptitudini specifice activităţii desfăşurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare.

Ambalare, etichetare, marcare

Se va tine cont de principalii furnizori de enegie a organismului, care sunt:

- lipide

– glucide (dulciuri, fructe, legume, etc)

- proteine (crne, branza, lapte, oua si proteine vegetale, etc).

In conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European şi al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 şi (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European şi ale Consiliului şi 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 şi a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE şi 2008/5/CE ale Comisiei şi a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu şuncă şi roşii, sandvici cu unt, caşcaval şi salată;
b) lista ingredientelor;

c) substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe;

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

e) cantitatea netă;

f) data-limită de consum, sub forma: „Expiră la data de ...—, cu înscrierea necodificată a zilei, lunii şi anului;

g) condiţii de depozitare;

h) o declaraţie nutriţională.

Etichetarea nutriţională trebuie să conţină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi graşi saturaţi, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine: *Declaraţie nutriţională 100 g Valoare energetică Kj/kcal Grăsimi g din care Acizi graşi saturaţi g Glucide g din care Zaharuri g Proteine g Sare g*

Menţiunile nutriţionale se prezintă, în funcţie de spaţiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spaţiul nu permite, declaraţia este prezentată în format liniar;

i) menţiune 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 destinaţia acestor produse, este necesară inscripţionarea unor elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

In cazul produselor distribuite de unităţile de alimentaţie publică şi care nu se supun prevederilor definiţiei „produs alimentar preambalat—, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoţeşte produsele: denumirea produsului, substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe, o menţiune privind lotul - data producerii şi sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

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

Cantitati necesare:

Nr. elevi/prescolari = maxim 568/zi

Nr. zile şcolare = 181 zile (în perioada ianuarie 2025 - decembrie 2025)

Ianuarie 2025 – 18 zile
Februarie 2025 – 15 zile
Martie 2025 – 21 zile
Aprilie 2025 – 16 zile
Mai 2025 – 22 zile
Iunie 2025 – 15 zile
Septembrie 2025 – 17 zile
Octombrie 2025 – 18 zile
Noiembrie 2025 – 20 zile
Decembrie 2025 – 19 zile

Valoarea estimată maximă:
Valoarea maximă estimată a contractului de prestări servicii este de 1.414.638,08 lei fără TVA (maxim 568 de beneficiari x 181 zile x 13,76 lei/beneficiar, fără TVA).

Locatiile unde se va realiza livrarea produselor:
- Şcoala gimnazială Hodac

Receptia produselor

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

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, 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 fiecarei 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 învăţământ constă în diverse tipuri de activităţi, fără a se limita la acestea, printre care: recepţie de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislaţiei în vigoare, servicii, evidenţa zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unităţii de învăţământ se elaborează şi se transmite inspectoratului şcolar judeţean/al Municipiului Bucureşti un raport semestrial cu privire la derularea Programului naţional "Masă sănătoasă".

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

La nivel naţional, coordonarea programului este asigurată de către Ministerul Educaţiei Naţionale, prin direcţia 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 efectuarii platii.

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) = (Preț minim ofertat / Preț n) x 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 şi 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 inadmisbilia 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) = (Timpul minim ofertat / Timp n) x 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; 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) = (Timpul minim ofertat / Timp n) x 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 preţul total/porţie se acordă punctajul maxim: 20 puncte. b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din preţul total/porţie punctajul se calculează astfel: Pmaterie(n) = Pmaterie(min)/ Pmaterie(max) x 20, unde: Pmaterie (n) – punctajul obţinut pentru ponderea materiei prime de către oferta admisibilă aflată sub evaluare Pmaterie(min) –nivelul cel mai scazut al ponderii materiei prime din preţul total/porţie; Pmaterie(max) – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din preţul total/porţie.

In situatia in care prin aplicarea acestui sistem nu se obtine o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, autoritatea contractanta va solicita respectivilor ofertanti reofertarea, prin prezentarea unei noi propuneri financiare. Noua propunere financiara va fi depusa doar si numai in urma solicitarii entitatii contractante.

Ofertantul câştigător va fi cel care obţine punctajul cel mai mare.

Ofertantul va prezenta in propunerea tehnica un capitol distinct in 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 in minute si mijloacele de transport avizate sanitar-veterinar de care dispune;

Capacitatea de inlocuire a produselor livrate si recepţionate ca fiind necorespunzatoare: ofertantul va prezenta detaliat termenul (exprimat in minute) si modalitatea de inlocuire a produselor neconforme.

Achizitorul isi rezerva dreptul de a verifica, prin solicitarea de clarificări/ explicaţii si documente justificative suplimentare, corectitudinea informaţiilor prezentate.

Întocmit,
Consilier achizitii

Aprobat,
Reprezentant legal,
IACOB VALENTIN MARIN