

Nr. 352/13.02.2025

Aprobat,
Primar
Popescu Cosmin Simion



CAIET DE SARCINI

**PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE
SERVICII DE CATERING ÎN VEDEREA
FURNIZĂRII UNEI MESE CALDE PRIN
PROGRAMUL NAȚIONAL „MASĂ SĂNĂTOASĂ
” PENTRU PREȘCOLARII ȘI ȘCOLARII DIN
CADRUL ȘCOLII GIMNAZIALE SORIN TITEL
MARGINA , COMUNA MARGINA**

1. PREAMBUL

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

- 1.1. Normele metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat, din 16.09.2022
- 1.2. O.U.G. nr.105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat.
- 1.3. Hotărârea Guvernului României nr. 23/ 29.01.2025 privind instituirea Programului National "Masă sănătoasă";
- 1.4. Legea 123/27.05.2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar , cu actualizarile si completarile ulterioare.
- 1.5. Ordinul 1563/12.09.2008 pentru aprobarea listei alimentelor nercomandate prescolarilor si scolailor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti, cu actualizarile si completarile ulterioare.
- 1.6 Ordinul 3840/81/2024 privind aprobarea listei unitatilor de învățământ preuniversitar incluse in Programu Masa Sanatoasa in anul 2024, cu modificarile si completarile ulterioare

2. DATE GENERALE

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către operatorii economici propunerea tehnică și propunerea financiară.

Caietul de sarcini conține specificații tehnice și indicații privind regulile de bază care trebuie respectate, astfel încât operatorii economici să elaboreze propunerea tehnică și propunerea financiară corespunzător cu necesitățile autorității contractante.

Cerințele impuse prin Caietul de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale și obligatorii. În acest sens, orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din Caietul de sarcini.

Orice ofertă care se abate de la prevederile Caietului de sarcini sau prezintă caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în acesta sau care nu satisfac cerințele impuse în acesta, va fi respinsă ca neconformă.

3. DENUMIREA BENEFICIARULUI

COMUNA MARGINA, pentru Sc. Gimnaziala "Sorin Titel" Margina

Adresa: str. Principala, nr.1, loc.Margina , cod postal 307260, judetul Timis.

Telefon: 0256326000

E-mail: primaria_margin@yahoo.com, web: www-primariamargina.ro

4. OBIECTUL ACHIZIȚIEI

Având în vedere faptul că Școala Gimnazială "Sorin Titel" Margina, comuna Margina, nr. 121, nu dispune în prezent de cantină sau spații amenajabile în scopul servirii mesei calde la sediul în care își desfășoară activitatea, s-a optat ca suportul alimentar să fie o masa caldă conform art. 1 alin. (1) din HG nr. 23/29.01.2025.

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unui pachet alimentar conținând o masa caldă –tip felul 2- pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale "Sorin Titel", comuna Margina, în limita a maxim 234 porții /zi.

4. DURATA CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE

Contractul de achiziție se va derula începând cu data de 24.02.2025 și până la 20.06.2025, respectiv sfârșitul anului școlar 2024-2025. În perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile din cadrul Școlii Gimnaziale "Sorin Titel" Margina, Comuna Margina, în conținutul caloric stabilit prin Ordinul Ministerului Sănătății Publice 1563/2008 – privind lista alimentelor nercomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase, Legii 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar cu actualizările și completările ulterioare, Ordonanța de Urgență nr. 23/29.01.2025 privind instituirea Programului Național "Masa Sănătoasă", prin acordarea unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat.

5. CANTITĂȚI NECESARE

Pentru estimarea necesarului cantitativ și valoric, de porții de mâncare aferente contractului de prestări servicii de catering precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de:

➤ Numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ este repartizat astfel:

- **An școlar 2024 -2025 – maxim 234 beneficiari:**
- - preșcolari 73 pers.
- - școlari învățământ primar – 95 pers.
- - elevi învățământ gimnazial – 66 pers.

Numărul de zile de școală repartizate în cadrul contractului sunt menționate mai jos:

○ Februarie 2025	5 zile x 234 elevi =	1.170 porții
○ Martie 2025	21 zile x 234 elevi =	4.914 porții
○ Aprilie 2025	16 zile x 234 elevi =	3.744 porții
○ Mai 2025	21 zile x 234 elevi =	7.914 porții
○ Iunie 2025	9 zile x 234 elevi =	2.106 porții
○ Iunie 2025	5 zile x 216 elevi =	1.080 porții
TOTAL	77 zile	17.298 porții

Numar total zile de scoala: 77 zile

Cantitati maxime: 234 pachete alimentare/zi de scoala

Valoarea maximă / pachet este de 13,76 lei fără T.V.A. (14,9984 lei cu T.V.A. inclus), valoare ce cuprinde prețul materiilor prime, manopera, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz, precum și colectarea și transportul ambalajelor de unică folosință ca urmare a furnizării suportului alimentară.

Valoarea maximă a contractului până la 20.06.2025 este de 268.891,31 lei cu T.V.A. inclus, calculată astfel: 234 elevi x 72 zile = 16.848 porții, 216 elevi x 5 zile = 1080 porții, total porții 16.848 + 1.080 = 17.928 porții x 13,76 lei/porție = 246.689,28 x 9% TVA = 22.202,03 lei.

6. CONSIDERAȚII GENERALE

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentară prevăzut îl au numai elevii prezenți la activitățile didactice. Suportul alimentară nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de pachete necesare, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de pachete corespunzător numărului de preșcolari/elevi prezenți la cursuri.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile-pilot.

Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului-pilot în unitatea/unitățile de învățământ din județ/municipiu, de regulă, inspectorul teritorial.

Monitorizarea se realizează, la decizia fiecărui inspectorat școlar, prin diverse tipuri de activități, ca de exemplu: colectare și interpretare de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise lunar de către unitatea de învățământ către inspectoratul școlar județean.

Conducerea unității de învățământ desemnează un coordonator local 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 arondate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Distribuirea pachetului alimentară se face 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.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în

vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului, după modelul prevăzut în legislația incidentă.

La nivelul județului, coordonarea programului-pilot este asigurată de către inspectoratul școlar, care elaborează și transmite rapoarte semestriale, respectiv raportul final privind implementarea programului-pilot, către Ministerul Educației Naționale.

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

7. 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 furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Furnizorul se va prezenta la unitatea de învățământ în timp de maximum 2 ore de la sesizarea unor probleme legate de calitatea și cantitatea porțiilor furnizate și în maximum 1 ora de la sesizare va înlocui porțiile alimentare constatate ca fiind neconforme.

Norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru prescolari și elevi:

- Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de gust și arome în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau unităților de tip catering și care urmează a fi servite prescolarilor și elevilor; produsele de origine animală și non animală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

- Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înabusează cu apă.

- Sarea iodată utilizată să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

- Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, dacă se servesc felul 1 și 2 nu se vor servi supă cu galuste felul 1 și paste făinoase la felul 2.

- Nu se vor permite mâncărurile precum toacățuri prăjite, produse semipreparate congelate și apoi prăjite.

- Ouale se recomanda a se servi ca omleta la cuptor.
- Se interzice folosirea cremelor cu oua, frisca, a maionezelor indiferent de anotimp si a oualor fierte nesectionate dupa fierbere.
- Se recomnada imbogatirea ratiei in vitamine si saruri minerale prin folosirea de salate din cruditati si adugare de legume-frunze in supe, ciorbe, felul 2.
- Mâncarea livrata trebuie gatita în dimineata zilei in care se servește, păstrându-se in conditii sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienico-sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a a sigura un aport nutritional adecvat, ofertantii trebuie sa introduca în propunerea financiară o defalcare a costurilor pe urmatoarele categorii: materie prima, manopera preparare hrana , distributie.

Deasemenea pe un formular distinct, in oferta tehnica, se va defalca cantitatea si procentul fiecărei categorii de produs in totalul cantitatilor suportului alimentar oferat în cadrul acestei proceduri de atribuire. Fiecare categorie de produs se defalcă după cum urmează: pondere produse de panificatie , produse din carne/lapte/branzeturi, legume, alte produse.

8. CERINȚE PRIVIND PROVENIENȚA, AMBALAREA, DEPOZITAREA, LIVRAREA ȘI TRANSPORTUL PRODUSELOR

Livrările se vor efectua zilnic la sediul Scolii Gimnaziale "Sorin Titel" Margina , loc. Margina , nr.121, comuna Margina , județul TIMIȘ, cod postal 306260 , in limita a maxim 234 pachete/zi, in baza urmatorului grafic:

- In intervalul **8.30-9.30** Scoala Gimnaziala "Sorin Titel" Margina transmite telefonic comanda cu numarul de elevi prezenti care beneficiaza de pachete alimentare;
- La ora **10.30** se vor livra pachetele catre Scoala Gimnaziala "Sorin Titel" Margina ;
- La ora **10.50** se vor distribui pachetele alimentare elevilor prezenti.

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.

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

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 24/2024 privind instituirea Programului National "Masa sanatoasa" prin acordarea unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

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.

9. 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: pireu cu tocanita de pui 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 aliniat, 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";

10. SPECIFICAȚII TEHNICE MINIMALE SOLICITATE

Supotul alimentar acordat, respectiv masa caldă va fi preparată ținând cont de normele minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la HG nr. 23/2025.

Supotul alimentar livrat sub forma de masă caldă trebuie etichetat conform normelor metodologice în vigoare și HG 24/2024.

Furnizorul va asigura cel puțin 10 variante de meniuri, iar o variantă nu va fi distribuită mai mult de o singură dată la două săptămâni. În cadrul propunerii tehnice se vor prezenta tipurile de meniuri pe care își propune să le livreze.

Variantele orientative de meniuri includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate în anexa 3 din Normele metodologice de aplicare a OUG 105/2022, precum și în OG 23/2025, dintre care redăm mai jos câteva:

- legume cu piept de pui sau carne slabă de porc la gratar
- mâncare de mazare cu carne slabă de porc/vită, pui
- piure de cartofi cu gatar de pui/carne slabă de porc
- pilaf de orez cu legume și ficatei de pui
- piure de cartofi cu piept de curcan și salată verde
- mâncare de varză dulce cu friptura la cuptor

- macaroane cu branza
- cartofi frantuzesti, la cuptor cu branza si ou
- ghiveci de legume cu pui sau carne slaba de porc
- piure de cartofi cu chiftelute si salata de sfecla rosie
- cartofi gratinati , salata cu piept de pui la gratar
- dovlecel umplut cu branza la cuptor
- tocna de legume cu orez brun
- sufleu de conopida, brocoli si branza la cuptor
- omleta cu legume – ardei, ciuperci, ceapa verde si branza telemea

Pentru respectarea principiilor de masa sanatoasa produsele alimentare vor fi livrate către Școala Gimnazială ”Sorin Titel ”Margina , loc. Margina, nr. 121, comuna Margina , si la scolile arondate din localitatile Sintesti si Breazova, judetul Timiș, zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitatea de învățământ, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare, daca hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare.

Livrarile se vor efectua zilnic, in functie de comenzile transmise de catre unitatile de invatamant , vor fi ambalate in portii individuale, in ambalaje care sa respecte legislatia privind materialele in contact cu alimentul, sigilate si etichetate corespunzator, insotite de tacamuri de unica folosinta.

Dacă, la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 1 alin. (3) din O.U.G. nr. 105/2022 și în conformitate cu prevederile art. 2 alin. (3) din normele metodologice de aplicare a prevederilor O.U.G. nr. 105/2022, preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un pachet alimentar/elev.

10. EVIDENȚA CANTITĂȚILOR SOLICITATE, DISTRIBUITE ȘI CONSUMATE

Unitatea de învățământ va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Operatorul economic autorizat/înregistrat, unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, de pe teritoriul României, vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, 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.

Avizele de însoțire a mărfii vor avea anexat declarația de conformitate.

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 către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din pachetul alimentar servit preșcolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare la fiecare sediu să fie însoțită de o probă gratuită a pachetului alimentar.

11. DISPOZITII FINALE

Ofertele care nu respecta prevederile prezentului caiet de sarcini vor fi respinse ca neconforme.

In cazul in care pretul ofertat depaseste valoarea estimata a achizitiei , oferta respectiva va fi respinsa ca inacceptabila.

Valoarea contractului nu va depasi suma de 268.891,31 lei, cu TVA inclus.

Criteriul de atribuire este o combinatie de factori , dupa cum urmeaza:

1. Pretul ofertei pondere 55% - punctaj maxim acordat 55 puncte .

Datele analizate vor avea la baza oferta financiara.

Algoritm de calcul :

a). Pentru pretul cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat.

b), Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel

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

2. Ponderea materiei prime din costul total al suportului alimentar- pondere 30%- punctaj 30 puncte

Descriere oferta tehnica -datele analizate vor avea la baza oferta tehnica .

Algoritm de calcul :

Pentru mai putin de 40% materie prima in total portie de mancare, ofertele vor fi respăinse ca neconforme.

Pentru mai putin de 50 % materie prima in total portie de mancare nu se acorda punctaj

a). Pentru cel mai mare procent de materie prima ofertat in continutul unei portii de mancare se va acorda punctajul maxim alocat, adica 30 de puncte.

b), Pentru alte procente de materie prima in continutul unei portii de mancare punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel

$P(n) = (\text{Procent n} / \text{Procent maxim ofertat}) \times \text{punctaj maxim alocat}$

NOTA : In vederea acordarii punctajului se va prezenta obligatoriu anexa F 11- Declaratie privind defalcarea cantitatiilor de materii prime si ponderii produselor in cadrul unei portii masa calda .

3. Cea mai scurta distanta de la locul de productie la locul de consum – pondere 15%- punctaj maxim acordat 15 puncte .

Descriere –oferta tehnica

Algoritm de calcul:

Penru cea mai scurta distanta de la locul de productie la locul de consum (loc. Margina- Scoala Gimnaziala Srin Titel- localitatea Margina, nr. 131, jud. Timis) se acorda punctaj maxim- 15 puncte.

Pentru celelalte distante D(n) , punctajul se calculeaza proportional astfel:

$D(n) = (\text{Distanta minima ofertata} / \text{Distanta n}) \times \text{punctajul maxim acordat}$

NOTA. In vederea stabilirii punctajului se va prezenta Formularul F12 – declaratie privind distanta. Distanta se va calcula luând in considerare cea mai scurta distanta din punct de vedere rutier (www.distanta.ro).

Punctaj total factori evaluare

Punctajul total obtinut va determinat dupa cum urmeaza: punctajul acordat pentru factorul de evaluare 1 (maxim 55 puncte) + punctajul acordat pentru factorul de evaluare 2 (maxim 30 puncte) + punctajul acordat pentru factorul de evaluare 3 (maxim 15 puncte) = maxim 100 puncte.

Clasamentul ofertelor va fi determinat pe baza punctajului total. Pe baza metodei de calcul de mai sus ofertantul care are cel mai mare punctaj va fi declarat castigator.

In cazul in care doua sau mai multe oferte sunt clasate pe primul loc, cu punctaje egale. Departajarea se va face avand in vedere punctajul obtinut la factorii de evaluare in ordinea descrescatoare a ponderii acestora. In situatia in care egalitatea se mentine, autoritatea contractanta are dreptul sa solicite noi propuneri financiare, si oferta castiatoare va fi desemnata cea cu propunerea financiara cea mai mica .

Pretul contractului este ferm pe toate perioada de derulare a acestuia.

Achizitorul are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitatile de produse in raport cu numarul beneficiarilor prezenti in cadrul unitatii scolare, pe durata derularii contractului, fara modificarea tarifului (pretului unitar).

Pierderea de catre Prestator a oricareia dintre autorizatiile sau avizele necesare desfasurarii activitatii care face obiectul contractului ce se intentioneaza a fi incheiat prin derularea prezentei proceduri atrage dupa sine rezilierea contractului de plin drept.

Contractul se reziliaza de drept in situatia indeplinirii a cel putin uneia dintre urmatoarele conditii:

- ✓ Comisia de receptie consemneaza intarzieri repetate in livrarea pachetelor (in afara intervalului precizat in prezentul caiet de sarcini).
- ✓ Intreruperea nejustificata de catre Prestator a prestarii serviciilor de catering.
- ✓ Livrarea unor produse neconforme cu prezentul caiet de sarcini (cu gramaj mai mic sau cu alta componenta decat cea agreata de reprezentantii autoritatii contractante).

Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a rezilia unilateral contractul cu o notificare de cel putin 30 zile in avans, in situatia intreruperii finantarii nationale.

Întocmit,

RESPONSABIL ACHIZIȚII PUBLICE

Jr. Grozescu Mărioara

