

Nr. 1008 din 13.08 2024

**CAIET DE SARCINI PRIVIND ACHIZITIONAREA DE SERVICII DE CATERING
prin Programul Național Masă sănătoasă (PNMS), derulat pe perioada desfășurării cursurilor
școlare din anul 2024 pentru elevii Liceului Teoretic Nr. 1, Bratca, Judetul Bihor.**

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice. Acestea definesc, după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranța în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, simboluri, teste și metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea.

În cadrul acestei proceduri, Comuna Bratca îndeplinește rolul de Autoritatea/entitatea contractantă, respectiv Autoritatea/entitatea contractantă în cadrul Contractului.

Orice trimitere din cuprinsul documentatiei de atribuire la denumiri care indica o anumita origine, sursa, productie, marca de fabrica sau comert, un brevet de inventie, o licenta de fabricatie, sunt mentionate doar cu scopul de a identifica cu usurinta tipurile de produs ca si concept si nu ca efect de favorizare sau eliminare anumitor operatori economici sau a anumitor produse. Aceste specificatii vor fi considerate avand mentiunea de "sau echivalent", iar ofertantul are obligatia de a demonstra echivalenta produselor oferitate cu cele solicitate, daca este cazul.

1. Informații despre contextul care a determinat achiziționarea serviciilor de catering

- Legea 98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare,
- HG 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice,
- Hotărârea de Guvern nr.24/2024 a fost instituit, la nivelul sistemului național de învățământ preuniversitar, Programul Național Masă sănătoasă (PNMS), derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024.
- Ordinul ministrului educației nr. 3070/2024 au fost aprobate criteriile pentru includerea unităților de învățământ în PNMS pentru anul 2024.
- Ordin comun nr. 3840/23.02.2024 și nr. 81/27.02.2024, a fost aprobată lista unităților de învățământ preuniversitar incluse în PNMS în anul 2024, în număr de 1223.
- Ordinul ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare,
- Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar ,

- Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.
- Hotarare 177/2024 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei, prevăzută în bugetul de stat pe anul 2024, pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă"

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție publică se efectuează conform prevederilor cuprinse în procedura operațională privind organizarea și desfășurarea procedurii proprii de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice prevăzute în Anexa 2 din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice cu valoare estimată lei fără TVA mai mică decât cea prevăzută în art.7 alin. 1 litera d) (de la 270.120 lei până la 3.701.850, lei)

Luând în calcul prevederile ordinului 3070/2024, s-a optat ca pentru prescolarii/elevii care învață la aceste unități de învățământ suportul alimentar să fie MASA CALDA.

2 Obiectul Contractului

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea, ambalarea și livrarea zilnică a hranei pentru prescolarii și elevii Liceului Tehnologic Nr. 1 Bratca, județul Bihor, în limita unei valori zilnice de 15 lei /beneficiar /zi cu TVA, cu data începerii prevăzută în contract.

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

Hotararea 24/2024: „ART. 2

(1) PNMS constă în acordarea zilnică, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-o masă caldă sau, după caz, într-un pachet alimentar (Masa Calda), în cazul în care masa caldă nu poate fi asigurată, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

(2) Limita valorică prevăzută la alin. (1) cuprinde prețul suportului alimentar, conținând prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielile de transport.

(3) PNMS se adresează preșcolarilor și elevilor 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.

În anul școlar 2024 numărul total de prescolari și elevi este de 633, conform adresei Liceului Teoretic nr.1 Bratca, cu mențiunea că pe parcursul anului 2024, numărul de elevi se poate modifica în urma transferurilor sau înscrierii la clasele de debut, grădiniță.

Consiliul de administrație al unității de învățământ stabilește modalitatea prin care se va face prezenta prescolarilor/elevilor pentru a li se comunica furnizorilor zilnic, numărul de PORTII care li se vor distribui prescolarilor/elevilor.

Conducerea unității de învățământ va desemna un coordonator local de program care poate fi din categoria personalului didactic, didactic auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și

de intretinere.

Distribuirea produselor alimentare se va 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 insusirea notiunilor fundamentale de igiena si cele referitoare la supravegherea sanatii lucratorilor.

Coordonarea programului la nivel de unitate de invatamant consta in diverse activitati ca de exemplu : receptia de produse alimentare, efectuata cu respectarea legislatiei in vigoare, evidenta zilnica a pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodica.

Unitatile de invatamant raspund in mod direct de asigurarea conditiilor de primire, receptie si distributie a produselor alimentare prin nominalizarea persoanelor responsabile in acest sens precum si confirmarea 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 invatamant in functie de modul de desfasurare a activitatilor didactice fizic si de numarul elevilor prezenti, de orarul scolii si de alte circumstante.

Prestatorul se obliga sa asigure zilnic pregatirea, ambalarea si livrarea hranei pentru elevi, in cantitatile si continutul caloric stabilit prin NORMELE METODOLOGICE din 5 octombrie 2023 de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, precum și pentru modificarea art. 97 din Legea nr. 196/2016 privind venitul minim de incluziune.

Plata produselor si a serviciilor contractate se efectueaza de catre ordonatorii principali de credite la solicitarea furnizorilor pe baza documentelor de receptiei cantitativa si calitativa intocmite si aprobate de unitatile pilot.

3. Descrierea serviciului de catering

Ofertantul se obligă sa presteze serviciile de catering pentru asigurarea pachetului alimentar acordat in baza ORDONANȚEI DE URGENȚĂ nr. 77 din 28 septembrie 2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, precum și pentru modificarea art. 97 din Legea nr. 196/2016 privind venitul minim de incluziune.

Prestarea serviciului de catering se va efectua o data pe zi de luni pana vineri, cu exceptia vacanțelor scolare, a zilelor de weekend si a sarbatorilor legale .

Durata: de la data semnarii contractului si a emiterii ordinului administrativ de furnizare a serviciilor pana la data de 31.12. 2024.

Intervalul de livrare - 09.09.2024 -31.12.2024

S-a estimat ca data pentru finalizarea procedurii de atribuire: 08.09.2024, iar prima zi de livrare 09.09.2024.

Numar estimat de zile de livrare este de: 70 zile

Astfel se estimeaza un numar maxim de portii de: 44.310 portii.

Valoarea totala estimata a proiectului: este 897.247,70 lei fara TVA (978.000 lei TVA inclusa) in cota de 9%).

Numarul maxim al beneficiarilor: 633

Numarul de pachete alimentare zilnice: 633

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vâcuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;

NORMELE MINIME OBLIGATORII - care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

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

2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

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

4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supa cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.

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

8. 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.

9. 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.

NOTĂ:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;

SPECIFICAȚII TEHNICE - pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii

Specificații tehnice:

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la hotărâre 24/2024;

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 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.

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

a) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

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

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

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

3. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (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.

Momentan, la data întocmirii prezentului caiet de sarcini, nu există elevi cu regim alimentar special, însă, în cazul în care apar astfel de situații, Autoritatea contractantă va notifica prestatorul în cel mult 24 de ore de la luarea la cunoștință a situației, prestatorul fiind obligat să modifice în mod corespunzător conținutul pachetului pentru elevii în cauză începând cu următoarea zi de la comunicarea notificării.

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;

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 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.

5. Condiții pentru transport și distribuție

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

6. Metode de testare și control

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

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 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.

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element:

"PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

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

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

9. Modalități de plată

Facturarea serviciilor prestate se face lunar în baza documentelor de predare primire întocmite la livrarea zilnică și a comenzii transmise zilnic de către unitatea de învățământ

Institutia de invatamant impreuna cu prestatorul vor pune la dispozitia autoritatii contractante lunar documentele de predare primire intocmite la livrarea zilnica a pachetelor alimentare pentru a putea efectua plata serviciilor prestate.

La solicitarea expresa a autoritatii contractante ofertantul are obligatia de a prezenta xerocopii dupa documentele legale de achitionarea produselor livrate sub forma de alimente nepreparate sau preparate ca hrana pentru beneficiarii autoritatii contractante (facturi fiscale, avize de insotire amarfii, certificate sanitar veteriniare etc) .

10. Modul de prezentare al propunerii tehnice

Propunerea tehnica va fi întocmita în conformitate cu solicitarile din caietul de sarcini, acestea fiind considerate minime si obligatorii.

Nu se admite prezentarea pe post de propunere tehnica a caietului de sarcini semnat / stampilat de ofertant, iar comentariile de tipul DA/NU nu reprezinta indeplinirea cerintelor solicitate, sub sanctiunea declararii propunerii tehnice ca fiind neconforma.

Nerespectarea tuturor cerintelor tehnice minimale obligatorii sau a altor cerinte obligatorii, atrage automat declararea ofertei ca fiind neconforma in temeiul prevederilor art. 137 alin (3), lit. a) din HG 395/2016, cu modificarile si completarile ulterioare.

Documentele propunerii tehnice trebuie redactate intr-o maniera organizata, astfel incat, in procesul de evaluare a ofertelor, sa permita identificarea facila a corespondentei informatiilor cuprinse in oferta cu cerintele caietului de sarcini.

Ofertantii si, daca este cazul, subcontractantii, au obligatia de a prezenta o Declaratie pe proprie raspundere din care sa rezulte ca la elaborarea ofertei au tinut cont de obligatiile relevante din domeniile mediului, social si al relatiilor de munca, asa cum sunt acestea indicate la art. 51 alin (1) din Legea 98/2016. Institutiile competente de la care operatorii economici pot obtine informatii relevante din domeniile mediului, social si al relatiilor de munca sunt: Ministerul Mediului, Apelor si Padurilor, Agentia Nationala pentru Protectia Mediului, Ministerul Muncii, Familiei, Protectiei Sociale si Persoanelor Varstnice, Inspectia Muncii, Institutul National de Cercetare Dezvoltare pentru Protectia Muncii. Propunerea tehnica si toate documentele ofertei se vor redacta si prezenta in limba romana;

Propunere tehnica:

- A) Certificat de inregistrare;
- B) Certificat constatator emis de ONRC, nu mai vechi de 30 zile.
- C) Autorizatii:
 - a) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităților in care se produc pachetele alimentare;
 - b) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităților din care se livrează pachetele alimentare;
 - c) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu

care se efectuează transportul mâncării (pachetele alimentare) către unitățile școlare.

D) Variantele de pachete alimentare propuse, vizate de un medic nutritionist, cu indicarea numărului de calorii per/portie, minimul unei porții nu va putea fi sub 400 calorii (kcal), calculat și avizat de către medic nutritionist. La întocmirea variantelor de pachete alimentare se va avea în vedere ca în zilele consecutive să fie livrate pachete alimentare diferite (Se va prezenta o propunere de pachete alimentare/zilele săptămânii).

În cazul în care, pe parcursul îndeplinirii contractului, se constată faptul că nu sunt respectate elementele propunerii tehnice, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a denunța unilateral contractul și de a solicita sistarea prestării. Ofertantul nu are dreptul de a completa propunerea tehnică cu alte documente, după data limită de depunere a ofertelor, cu excepția situațiilor prevăzute la art. 134 alin. (7) din HG 395/2016, cu modificările și completările ulterioare.

Pentru orice referire la standarde sau la alte referințe de natură tehnică se va înțelege "sau echivalent".

11. Modul de prezentare a propunerii financiare

Actul prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă îl reprezintă formularul de oferta.

Elementul principal al propunerii financiare este Formularul de oferta

Propunerea financiară va cuprinde prețul în lei, cu două zecimale cu toate taxele plătite și platibile, indicând prețul fără TVA și separat valoarea TVA.

Propunerea financiară trebuie să se încadreze în fondurile care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică.

Ofertele care vor depăși valoarea estimată vor fi respinse ca inacceptabile.

Prețul total oferit va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea la adresele indicate de achizitor prin caietul de sarcini.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei de minim 1 lună.

Nu se accepta oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în concordanță cu propunerea tehnică.

În cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar. Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri dacă sunt sub

efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implica îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.

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

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) transport.

12. Criteriul de atribuire:

Autoritatea contractanta stabilește criteriul de atribuire ca fiind cel mai bun raport calitate-preț.

Cel mai bun raport calitate -preț

Factor de evaluare

1. *Prețul ofertei (componenta financiară) lei fără T.V.A. - 75 % (75 puncte);*
2. *Ponderea pentru materie primă din pretul total/portie - 10% (10 puncte);*
3. **Numarul de variante de pachete propuse – 15 puncte;**
 - Pentru un numar cuprins între 1- 5 variante de pachete propuse - se vor acorda 5 puncte;
 - Pentru un numar cuprins între 6-10 variante de pachete propuse - se vor acorda 10 puncte;
 - Pentru un numar de variante de meniu propuse peste 10 – se vor acorda 15 puncte;

4. TOTAL 100%

Algoritm de calcul pentru fiecare factor (F1, F2, F3)

F1- Pretul ofertei: Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat 75 puncte. Pentru celelalte preturi ofertate punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$

F2- Ponderea materiei prime: Algoritm de calcul: a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie seacorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 10 puncte. Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/portie, punctajul $Pmp(n)$ se calculeaza astfel: $Pmp(n) = (MP\ n / MP\ \text{maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat}$, Unde: $Pmp(n)$ - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din pretul total/portie; $MP\ n$ – nivelul n al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

$MP\ \text{maxim}$ – 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 mai mic decat nivelul minim indicat de (40%), oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarata neconforma și respinsa.

Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din pretul total/portie va fi exprimat cu maxim doua zecimale.

F3- Numarul de variante de pachete propuse – 15 puncte;

- a. Pentru un numar cuprins intre 1- 5 variante de pachete propuse - se vor acorda 5 puncte;
- b. Pentru un numar cuprins intre 6-10 variante de pachete propuse - se vor acorda 10 puncte;
- c. Pentru un numar de variante de meniu propuse peste 10 – se vor acorda 15 puncte;

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 “ $P_{total} = F1+F2+F3$ ”, exprimat cu maxim doua zecimale.

Pachetul alimentar (Masa Calda) pe zi, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

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

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

13. Alte informatii:

Cantitatea totală se va modifica în funcție de zilele cu activitate scolara si de numărul real de preșcolari / elevi prezenți în fiecare unitate școlară .

Notă: - Achizitorul isi rezerva dreptul de a nu achizitiona intreaga cantitate de produse contractata.

Achizitorul are dreptul de a diminua si a suplimenta cantitatile de pachete in raport de numarul de scolari prezenti pe durata derularii contractului fara modificarea pretului unitar.

Ofertanții au obligația de a transmite Oferta insotita de documentele solicitate prin caietul de sarcini pe adresa de [email: primariabratca@yahoo.com](mailto:primariabratca@yahoo.com), cel tarziu pana la data de **23.08.2024, ora 10:00.**

ÎNTOCMIT

Consilier - Negrut Nai Suciu Ancuta

