

Nr.2085/18.03.2024

**APROBAT**  
**Primar**  
**GHERMAN VASILE VLĂDUȚ**



**CAIET DE SARCINI**  
**« Furnizare pachet alimentar pentru Școala**  
**Gimnazială „Alexandru Lapusneanu” Slatina si**  
**pentru Școala Gimnazială Gainesti, comuna Slatina,**  
**judetul Suceava, in cadrul Programului national**  
**“Masa sanatoasa”»**

**Coduri CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru**  
**școli (Rev.2)**

**Autoritatea Contractantă: COMUNA SLATINA**

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul își va elabora propunerea în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de furnizare – pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a pachetului alimentar pentru elevi, la sediul școlii Gimnaziale „Alexandru Lapusneanu” Slatina și Școlii Gimnaziale Gainesti, comuna Slatina, județul Suceava. Cerințele prezentului caiet de sarcini sunt minimale.

Organizarea și desfășurarea achiziției se desfășoară conform prevederilor cuprinse în:

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- H.G. nr. 24/2024 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa”

## I. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie furnizarea, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii Gimnaziale „Alexandru Lapusneanu” Slatina și Școlii Gimnaziale Gainesti, comuna Slatina, județul Suceava, sub forma de pachet alimentar, cu data începerii prevăzută în contract. Valoare pachet alimentar fără TVA – **13,76 lei**

Furnizorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru elevii care frecventează cursurile Școlii, în conformitate cu H.G. nr. 24/2024 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa”.

Furnizarea unui pachet alimentar, zilnic, până la sfârșitul anului 2024 în perioada desfășurării activității didactice, preșcolară și elevilor din unitățile de învățământ preuniversitar de stat din Comuna Slatina.

Astfel, prestatorul va trebuie să țină cont de următoarele informații generale cu privire la modul concret de derulare a contractului de servicii de catering: Pachet alimentar, pentru elevii din unitățile de învățământ din Comuna Slatina, județul Suceava

a) **Tipul de contract:** contract de servicii, cu executare succesivă pe bază de comandă emisă de beneficiar.

b) **Unitatea de măsură a contractului:** pachetul (porția), configurată conform prevederilor prezentului caiet de sarcini

c) **Numărul mediu de porții ce vor fi asigurate la o livrare:** 724 de pachete (porții), în funcție de numărul de copii prezenți la activitățile didactice.

d) **Regimul de livrare:** zilnic, de luni până vineri, pe toată perioada derulării activităților școlare (fără a lua în calcul zilele de vacanță și zilele nelucrătoare sau în care, conform ordinelor MEN sau alte acte normative, nu se derulează activitățile școlare)

e) **Tipul mesei servite** - pachet alimentar, conform cerințelor caietului de sarcini

f) **Grupul țintă (consumatori)** – copii din ciclul prescolar, primar și gimnazial

*Școala Gimnazială „Alexandru Lapusneanu” Slatina : 417 prescolari și elevi*

*Școala Gimnazială Gainesti: 307 prescolari și elevi (din care 1 elev este alergic la condiment alimentar de tip vegeta și secretul gustului, delikat, 1 prescolar este alergic la roșii, alune, nuci, mezeluri afumate și 2 prescolari sunt alergici la lactoza și oua)*

## II. DESCRIEREA FURNIZĂRII DE PRODUSE:

Ofertantul se obligă la furnizarea de pachete alimentare pentru Școala Gimnazială „Alexandru Lapusneanu” Slatina și pentru Școala Gimnazială Gainesti, comuna Slatina, județul Suceava, în condițiile stabilite prin prezentul caiet de sarcini.

Furnizarea produselor alimentare se va efectua după cum urmează:

Denumire contract	COD CPV	Termen furnizare produse
<b>Furnizare pachet alimentar pentru Școala Gimnazială „Alexandru Lapusneanu” Slatina și pentru Școala</b>	<b>55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2)</b>	<b>Zilnic la orele: -10.50 pentru toate clasele / grupele</b>

<b>Gimnazială Gainesti, comuna Slatina, judetul Suceava</b>		
---	--	--

Dreptul de a beneficia de pachet alimentar pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar, il au elevii/prescolarii prezenti la activitatile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar. Suportul alimentar nu se acorda pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucratoare.

In situatia desfasurarii cursurilor prin intermediul tehnologiei si al internetului sau a scolarizarii elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi 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.

Data limita de consum al produselor transportate de la furnizor catre unitatile scolare va fi de 24 de ore de la momentul ambalarii lor.

Returul produselor, in cazul copiilor absentii, se va face zilnic, dupa o procedura stabilita de comun acord.

La Școala Gimnazială „Alexandru Lapusneanu” Slatina si pentru Școala Gimnazială Gainesti, comuna Slatina, judetul Suceava suportul alimentar constă într-un pachet alimentar, având în vedere faptul că nu există cantină sau spațiu amenajabil în scopul servirii mesei, compus după **variantele orientative de meniu**, redate mai jos:

1. Sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume (roșii, castravete, salată, etc.)
2. Sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude (gogosar, varza, morcov).

Autoritatea contractantă propune următoarele variante de meniu tip sandvici, in completarea celor mai susmentionate:

1. Sandvici cu cotlet porc: baghetă/chiflă, cotlet porc, salată, roșii.
2. Sandvici cu salam uscat: baghetă/chiflă, salam uscat, cașcaval, salată, ardei.
3. Sandvici cu salam de curcan și brânză: Salam de curcan, felii de castraveți și brânză Mozzarella pe pâine.

**Ofertantul va prezenta in oferta tehnica minim 3 variante Sandvici, suplimentar fata de cele mentionate mai sus.**

De asemenea, Pachetul alimentar trebuie să conțină și un fruct intreg la alegere: mere, portocale, banane, mandarine/ clementine. etc. (care va fi diversificat) diferit în fiecare zi, fără a se repeta în decursul săptămânii.

In derularea contractului, din totalul de 8 variante de sandviciuri se vor alege 5 variante de suport alimentar și fruct propuse a fi livrate preșcolarilor și elevilor celor doua scoli. În fiecare zi de joi a săptămânii se va prezenta varianta de suport alimentar pentru următoarea săptămână de livrare, varianta ce trebuie să fie aprobată de către unitatea de învățământ. **Meniul va fi întocmit astfel încât, pe parcursul unei săptămâni, să nu se furnizeze același tip de sandvici și același tip de fruct.**

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust;
2. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile;
3. Mâncarea livrată trebuie pregătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare si pentru siguranța alimentelor, precum si in conditii igienico-sanitare si la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

Continutul pachetului alimentar cat si tipul acestuia vor putea fi adaptate in functie de modificarile survenite in legislatia aplicabila si cerintele beneficiarului.

### III. CONSIDERAȚII PRIVIND INTOCMIREA PROPUNERII TEHNICE:

- la prepararea pachetelor alimentare se vor folosi gramajele indicate în rețetarele menționate în cadrul acestui caiet de sarcini.

Pachet alimentar va fi compus din:

Ingredient	Cantitate	Procent din greutatea totală a pachetului
produse de panificație din făina integrală (pâine feliată sau batoane/chifle)	80 g	Maxim 50%
Produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte	40 g	Minim 25%
Legume (rosii, castraveti, salata sau alte produse similare)	40 g	Maxim 25%
Fruct întreg-la alegere: mere, portocale, banane, mandarine/clementine. etc. (care va fi diversificat).		

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă, pachetele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi depozitate în condiții igienico-sanitare și de siguranță alimentară, în conformitate cu prevederile legale aplicabile în materie.

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

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

De asemenea școala are deplină libertate în a alege tipul sandvičului și fructului ce vor fi livrate zilnic.

Furnizorul autorizat/înregistrat sanitar veterinar va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitatea școlară, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; școala are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 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 organizații comune a pietelor 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 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pasta oparită (cascaval).

Pentru grupele speciale de consumatori – copii cu diabet, intoleranța 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.

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare va fi de 24 de ore de la momentul ambalării, pentru sandvičuri. Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță alimentară 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.**

- ❖ **Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile, ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa**

- mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.
- ❖ Toate alimentele și ingredientele folosite la pregătirea și prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.
  - ❖ Produsele intermediare și produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit normelor privind siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire
  - ❖ În cazul în care se constată unele deficiențe în furnizarea produselor, acestea se vor comunica în scris furnizorului;
  - ❖ În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, coordonatorul local de program și/sau directorul școlii vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, furnizorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele care decurg din aceasta.

#### IV. CONDIȚII PENTRU TRANSPORT ȘI DISTRIBUȚIE

Pachetele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, dotate cu instalații frigorifice corespunzătoare în funcție de pachetul alimentar transportat. Nu se va accepta transportul pachetelor alimentare împreună cu alte produse alimentare sau nealimentare.

Sandviciurile trebuie să fie ambalate etanș fiecare în parte iar apoi ambalate/așezate în pungi de unică folosință.

Fruitele vor fi transportate în pungi/lădițe de plastic separate, astfel încât să se evite lovirea lor pe timpul transportului și manipulării.

#### V. METODE DE TESTARE ȘI CONTROL

Pachetele alimentare distribuite conform prevederilor H.G. nr. 24/2024, se analizează doar în laboratoare, autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate.

**Unitatile de invatamant in care se desfasoara programul au obligativitatea de a pastra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor (se va alege aleatoriu un pachet alimentar ce va fi pastrat ca proba), conform legislatiei in vigoare. In acest sens ofertantul va prezenta zilnic o mostra gratuita (un pachet ales aleatoriu de beneficiar).**

DISTRIBUȚIA ALIMENTELOR 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, nr. 2209/4469/2022, 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.

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 furnizorului care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

#### VI. AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE

În conformitate cu prevederile 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

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, produsele alimentare preambalate prezinta inscrite prin etichetare urmatoarele elemente obligatorii:

- denumirea produsului: de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt și cașcaval și salată etc.
- lista ingredientelor;
- substanțe care provoacă alergii sau intolerante: sunt puse în evidenta printr-un set de caracteristici grafice care le diferentiaza de restul ingredientelor;
- cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%, cașcaval y% etc;
- cantitatea netă;
- data - limita de consum, sub forma: „Expiră la data de...” cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului; intrucat data limita de consum a produselor transportate de la furnizor la unitatile scolare va fi de 24 de ore, ofertantul trebuie sa mentioneze pe eticheta ora producerii/ambalarii.
- condiții de depozitare; se mentioneaza inclusiv intervalele de temperatura pentru mentinerea parametrilor de calitate si siguranta ai produselor alimentare;
- o declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoarea 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.

- mențiune privind lotul: în cazul în care data limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;
- elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.
- denumire si adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

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”.

Produsele realizate se vor ambala în ambalaje individuale, biodegradabile, de unică folosință, ce respectă cerințele de siguranță alimentară și care nu prezintă niciun risc consumatorului.

Ambalajele: Toate produsele ambalate individual se vor încărca în ambalaje reutilizabile (lăzi, cutii, etc), cu închidere ermetică, izolate termic, destinate transportului și manipulării produselor ambalate individual, ce respectă cerințele de siguranță alimentară.

## VII. MANAGEMENTUL CONTRACTULUI DE PRESTĂRI SERVICII

### Gestionarea relației dintre Contractant (Prestator) și Achizitor (Beneficiar)

Achizitorul (Beneficiarul) este responsabil pentru derularea procedurii de atribuire a Contractului, monitorizarea execuției Contractului și efectuarea plăților către Contractant, conform Contractului și a Planului de lucru (Graficul) al activităților acceptat, prin desemnarea unui Responsabil de Contract.

Responsabilul de Contract din partea Achizitorului va asigura comunicarea permanentă cu echipa Contractantului (Prestatorului), evidența tuturor documentelor referitoare la derularea Contractului, monitorizarea permanentă și evaluarea periodică a gradului de îndeplinire a obiectivelor Contractului.

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

Contractantul (Prestatorul) este responsabil pentru execuția la timp a tuturor activităților prevăzute și pentru obținerea rezultatelor stabilite prin Caietul de Sarcini, ca și pentru întreaga coordonare a activităților care fac obiectul Contractului.

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului-pilot 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.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și 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.

Beneficiarul și Contractantul (Prestatorul) își transmit reciproc notificări de îndată ce una dintre părți devine conștientă de apariția în perioada imediat următoare a unui eveniment sau a unei situații care ar putea:

- i. să conducă la întârzierea prestării serviciilor, generând nerespectarea termenului de livrare a produselor sau a serviciilor din Contract,
- ii. să conducă la modificarea Graficului de prestare al activităților acceptat
- iii. să afecteze scopul și sfera de cuprindere a serviciilor contractate inclusiv a criteriilor de performanță ale contractului
- iv. să afecteze activitatea Achizitorului (Beneficiarului) sau a altor factori interesați identificați în legătură cu serviciile incluse în Caietul de Sarcini.

Toate comunicările (notificările) emise de părțile contractului vor fi transmise în scris, prin email sau fax.

**În cazuri urgente, comunicare între părți se poate derula și pe cale verbală (comunicare directă sau telefonic) cu condiția confirmării elementelor principale ale comunicării, în formă scrisă, cel târziu în ziua lucrătoare imediat următoare celei în care a avut loc comunicarea verbală.**

**CONTRACTANTUL ARE OBLIGAȚIA DE A PRESTA SERVICIILE, RESPECTÂND CERINȚELE CAIETULUI DE SARCINI PRECUM ȘI A CADRULUI LEGAL APLICABIL ACTIVITĂȚILOR (INCLUSIV A PRODUSELOR) CE SE SUPUN OBIECTULUI CONTRACTULUI, VALABIL LA DATA PRESTĂRII SERVICIILOR. SITUAȚIA ÎN CARE SE ÎNREGISTREAZĂ PAHETE ALIMENTARE NECORESPUNZĂTOARE (INFERIOARE DIN PUNCT DE VEDERE AL CALITĂȚII ȘI CANTITĂȚII MATERIEI PRIME) SE CONSIDERĂ UN CAZ URGENT, UNDE COMUNICAREA SE VA REALIZA ASTFEL CUM S-A DETALIAT MAI SUS. ÎN SITUAȚIA ÎN CARE, NU SE REMEDIAZA DE ÎNDATA CELE SESIZATE DE ACHIZITOR, SE VOR APLICA PREVEDERILE CONTRACTULUI, clauza contractuală 10.4.**

#### VIII. RECEPȚIA SERVICIILOR ȘI A PRODUSELOR LIVRATE

1		Produsele livrate se vor recepționa pe bază de documente de însoțite a mărfurilor, întocmite și prezentate de către prestator. Pentru gestionarea ambalajelor reutilizabile părțile vor întocmi documente de gestiune distincte de cele de recepție a produselor. Reprezentanții prestatorului și a Beneficiarului, la momentul recepției produselor, vor efectua verificările necesare pentru determinarea conformității produselor livrate cu cele din comanda confirmată de părți, confirmând recepția cantitativă și calitativă a produselor prin întocmirea unui proces verbal de predare primire a produselor livrate.
---	--	---

	<b>Recepția comenzilor livrate</b>	<p>Documentele care atestă avizarea mijlocului de transport utilizat de prestator trebuie să fie prezentate reprezentantului beneficiarului, la momentul livrării produselor, acesta din urma având obligația anexării unei copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate</p> <p>Documentele care atestă avizarea/autorizarea personalului utilizat la transportul/manipularea produselor trebuie să fie prezentate reprezentantului beneficiarului, la momentul livrării produselor, acesta din urma având obligația anexării unei copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate</p>
2	<b>Recepția serviciilor prestate</b>	<p>Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate, 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 către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.</p> <p>Recepția serviciilor se va face în baza proceselor verbale de predare/primire a produselor recepționate, întocmite cu ocazia fiecărei livrări efectuate în perioada de referință supusă recepției periodice.</p> <p>La momentul recepției serviciilor se va întocmi un proces verbal de recepție în cadrul căruia se va evidenția atât volumul de produse livrate în perioada cât și modul în care au fost respectate cerințele calitative și cantitative.</p> <p><b>Atentie!!!! Se va verifica prin cântărire, prin sondaj pachetele livrate zilnic!!!!</b></p> <p><b>DACA UN PRODUS ESTE NECONFORM SE POATE CONSIDERA TOT LOTUL LIVRAT A FI NECONFORM</b></p> <p><b>Pentru constatarea neconformității se va constitui o comisie din partea beneficiarului la care se va alătura și o persoană din partea furnizorului în vederea comunicării celor constatate.</b></p> <p>Decontarea periodică a serviciilor prestate se va putea efectua doar în baza proceselor verbale de recepție întocmit conform celor prevăzute mai sus.</p> <p>Recepția finală se va efectua la finalizarea contractului, prin întocmirea unui proces verbal de recepție finală, în cadrul căruia se va evidenția modul în care prestatorul și-a îndeplinit obligațiile contractuale asumate prin contract, acest document stând la baza efectuării ultimelor decontări din cadrul contractului precum și pentru emiterea documentului constatator, conform art. 166 din HG 395/2016.</p>

Toate activitățile trebuie realizate cu respectarea legislației și a reglementărilor tehnice în vigoare, aplicabile specificului obiectului contractului. Pentru orice situație ce poate apărea și pentru care nu s-a prevăzut în mod clar modul în care trebuie acționat, părțile vor adopta acele activități care sunt necesare asigurării atingerii obiectivului contractului respectiv a criteriilor de performanță ale contractului, așa cum acestea au fost definite în prezentul caiet de sarcini.

#### **IX. Volumul serviciilor estimat pentru viitorul contract se conturează precum urmează:**

##### **Structura anului școlar 2023-2024**

25.03.2024 – 26.04.2024 – CURSURI DE LUNI PANA VINERI

29.04.2024 – 07.05.2024 – VACANTA

08.05.2024 – 21.06.2024 – CURSURI DE LUNI PANA VINERI

\*Mentionam ca in perioada 14 iunie 2024 se incheie cursurile pentru elevii de clasa a VIII-a, astfel ca in perioada 17.06.2024 – 21.06.2024 se reduce numarul pachetelor alimentare cu 68 portii pe zi.

### Structura anului școlar 2024-2025

09.09.2024 – 25.10.2024 – CURSURI DE LUNI PANA VINERI

26.10.2024 – 03.11.2024 – VACANTA

04.11.2024 – 20.12.2024 – CURSURI DE LUNI PANA VINERI

21.12.2024 – 07.01.2025 – VACANTA

	Școala Gimnazială „Alexandru Lapusneanu” Slatina	Școala Gimnazială Gainesti	Numar pachete alimentare	Numar zile de livrare
<b>25.03.2024 – 26.04.2024</b>	25 zile cursuri	25 zile cursuri	18100	25
<b>numar elevi si prescolari</b>	417 elevi si prescolari	307 elevi si prescolari		
<b>08.05.2024 – 14.06.2024</b>	27 zile cursuri	27 zile cursuri	19548	27
<b>numar elevi si prescolari</b>	417 elevi si prescolari	307 elevi si prescolari		
<b>17.06.2024 – 21.06.2024</b>	5 zile cursuri	5 zile cursuri	3280	5
<b>numar elevi si prescolari</b>	376 elevi si prescolari	280 elevi si prescolari		
<b>09.09.2024 – 25.10.2024</b>	35 zile cursuri	35 zile cursuri	25340	35
<b>numar elevi si prescolari</b>	417 elevi si prescolari	307 elevi si prescolari		
<b>17.06.2024 – 21.06.2024</b>	35 zile cursuri	35 zile cursuri	25340	35
<b>numar elevi si prescolari</b>	417 elevi si prescolari	307 elevi si prescolari		
			<b>91608</b>	<b>127</b>

Numărul de beneficiari	Numărul de zile	Număr de pachete alimentare
724 copii	127	724 zilnic 91608 total contract

**Notă:** Numărul efectiv de pachete alimentare ce se vor comanda zilnic poate varia în funcție de copii efectiv prezenți la activitățile didactice;

Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către conducerea unității de învățământ, în funcție de numărul de elevi, de orarul școlii și de particularitățile specifice fiecărei unități de învățământ. Mentionam, ca la acest moment, s-a hotărât distribuirea pachetului alimentar în pauza mare, respectiv la ora 10:50.

*Astfel, propunerea tehnică și propunerea financiară va fi formulată ținând cont de numărul maxim de copii ce poate fi înscris în cadrul acestui program ( 724 de copii), respectiv de valorile indicate în tabelul de mai sus 91608 (meniuri), valori cărora le corespunde valoarea estimată a viitorului contract (1.260.526,08 lei - fără TVA). Prestarea serviciilor, livrarea, începe în prima zi cu activități didactice de după ziua semnării contractului.*

Valoarea unui suport alimentar zilnic va fi maxim 15 lei inclusiv TVA, pentru un elev, care cuprinde și prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

### X. CRITERIUL DE ATRIBUIRE A CONTRACTULUI

**Criteriul de atribuire a viitorului contract de achiziție publică este „cel mai bun raport calitate-preț”**

Autoritatea contractantă stabilește drept criteriu de atribuire a contractului de furnizare **Cel mai bun raport calitate-preț**

*Algoritm de calcul pe baza căruia se punctează ofertele presupune alocarea unui număr de puncte pentru fiecare dintre criteriile de evaluare prevăzute, astfel:*

<b>Criterii de evaluare</b>		<b>Pondere</b>
Prețul ofertei	P	40%
Materie primă	Mp	60%

**Punctajul pentru criteriul Prețul ofertei=P se acorda astfel:**

a) pentru cel mai scăzut dintre prețurile ofertelor se acordă 100 de puncte.

b) pentru alt preț decât cel prevăzut la lit . a. Se acordă punctajul astfel:

Punctajul  $n = (\text{preț minim} / \text{preț } n) \times 100$ .

**Punctaj pentru pondere Materie primă se acordă astfel :**

a) **Pondere materie primă = Mp**

1.Pentru oferta de cu cea mai mare pondere a materiei prime in total cost se acordă 100 puncte;

2.Pentru celelate se va calcula următorul punctaj:

“n”= pondere materie primă ofertă “n” x 100 / N pondere materie primă cea mai mare dintre oferte

Nu se accepta oferte avand pondere a materiei prime in total cost sub 60%.

Punctajul total acordat se calculează pe baza formulei:

$$P_{total} = P \times 40 \% + Mp \times 60 \%$$

In cazul ofertelor clasate pe primul loc cu un punctaj egal, va fi desemnata castigatoare oferta cu factorul „pondere materie primă” avand punctajul cel mai mare, la punctaj egal urmatorul factor luat in considerare va fi „pretul”. In cazul in care punctajele sunt identice pentru fiecare factor se va organiza o sesiune de departajare a clasatilor pe primul loc prin depunerea unui noi oferte de pret, avand drept unic criteriu de atribuire „pretul cel mai scazut”.

Castigatorul acestei sesiuni va fi desemnat castigatorul procedurii proprii organizate pentru atribuirea contractului de servicii.

Contractul se atribuie ofertantului care îndeplinește criteriile de selecție și calificare impuse și a cărui ofertă a fost stabilită câștigătoare de către comisia de evaluare pe baza criteriului de atribuire precizat în anunțul de participare și în documentația de atribuire.

Intocmit,  
ȘORODOC FLORIN DANIEL

