

CAIET DE SARCINI

„Pentru acordarea unui suport alimentar care constă în serviciului de asigurare a unei mese calde pentru elevii din unitățile de învățământ de pe raza Orașului Berbești, în anul 2024”

Furnizarea pachetelor/serviciului de asigurare masă caldă se face în conformitate cu:

- Hotărârea de Guvern nr. 24/2024 privind instituirea Programului național *Masă sănătoasă*;
- OME/OMADR nr. 3840/81/2024 privind aprobare listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național *Masă sănătoasă* în anul 2024;
- Legea nr.123/2008 - pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolariilor și școlariilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;
- Regulamentul (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, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind normele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, cu amendamentele ulterioare.
- Hotărârea Consiliului Local al Orașului Berbești nr. 34 din data de 20.03.2024.
- Hotărârea Consiliului de Administrație al Liceului Preda Buzescu nr. 10 din data de 15.03.2024 .

Specificații tehnice

Obiectul contractului : Masă sănătoasă pentru elevii din unitățile de învățământ din Orașul Berbești, jud. Vâlcea în cadrul Programului național *Masă sănătoasă* pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ preuniversitar de stat din Orașul Berbești, jud. Vâlcea, în perioada de școlarizare aferentă anului 2024:

Furnizarea serviciului de asigurare a unei mese calde pentru 531 de elevi ai Școlii Gimnaziale Berbești și Liceului Preda Buzescu Berbești, în perioada de școlarizare 15 aprilie 2024 - 20 decembrie 2024”:

Transportul și distribuția zilnică, pentru asigurarea mesei calde pentru 531 de elevi ai Școlii Gimnaziale Berbești și Liceului Preda Buzescu Berbești, în perioada de 15 aprilie 2024 - 20 decembrie 2024, se va face conform prevederilor H.G. 24/2024.

Masă sănătoasă pentru elevii din unitățile de învățământ din Orașul Berbești, jud. Vâlcea în cadrul Programului național *Masă sănătoasă* pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ preuniversitar de stat din Orașul Berbești, jud. Vâlcea, în perioada de școlarizare aferentă anului 2024

1. Caracteristici generale

Se va asigura o masă caldă în regim catering pentru 531 de elevi de la Școala Gimnazială Berbești și de la Liceul „Preda Buzescu” Berbești:

Distribuția se va face în ambalaje (Caserole) compartimentate.

Se vor asigura transportul și distribuția zilnică la destinație - Sala de festivități din cadrul Liceului „Preda Buzescu” Berbești, Școala Gimnazială Berbești după un grafic ce urmează a fi întocmit și asumat de către furnizor împreună cu reprezentantul Liceului „Preda Buzescu” Berbești, astfel încât să fie respectată legislația în vigoare.

Produsele alimentare distribuite vor respecta prevederile, criteriile și limitele prevăzute în lista din anexa nr. 1 la Ordinul Ministrului Sănătății Publice [nr. 1.563/2008](#) pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copiii și adolescenții.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Numărul porțiilor de masă caldă se distribuie zilnic în funcție de numărul de preșcolari și elevi prezenți la cursuri. Numărul de elevi se comunică prestatorului de serviciu până la ora 9⁰⁰ de către conducerea școlii, sau împuternicitul acesteia.

Numărul de elevi care urmează să beneficieze de prevederile H.G. 24/2024, în regim catering, este de 531, din care 89 la Școala Gimnazială Berbești și 442 elevi de la Liceul „Preda Buzescu” Berbești.

Cantitățile maxime zilnice: 531 porții masă caldă/zi de curs.

Cantitățile totale zilnice se vor modifica în funcție de numărul real de preșcolari/elevi prezenți în fiecare unitate școlară.

Fiecare unitate școlară beneficiară va ține evidența cantității de produse consumate, care trebuie să conțină categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii cu frecvență regulată.

Fiecare unitate școlară beneficiară va răspunde, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății acestora.

Prestatorul va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele care să ateste calitatea și siguranța produselor alimentare distribuite.

Unitățile școlare au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Lunar, autoritatea contractantă împreună cu reprezentanții Liceului Preda Buzescu Berbești vor realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o vor corela cu situația existentă la prestator.

2.1. Cantități totale contracte pentru perioada 15.04.2024 – 20.12.2024:

Masa caldă maxim de 531 elevi / zile de curs aferente perioadei 15 aprilie 2024 - 20 decembrie 2024.

Cantități maxime: 60.003 unități (porții masă caldă)

2.2. Prețul pe unitate de produs:

Limita valorică zilnică pentru **masă caldă în regim catering** pentru un preșcolar/elev, este de 13,77 lei fără TVA. Aceasta cuprinde prețul produselor, cheltuielile privind prepararea, depozitarea, transportul și distribuția acestora la beneficiarul final.

Pentru masa caldă în regim catering, limita valorică zilnică nu va depăși 7.311,87 lei fără TVA /zi.

Produsele și serviciile oferite trebuie să îndeplinească condițiile prevăzute de legislația în vigoare privind producția, circulația și comercializarea alimentelor.

SPECIFICAȚII TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii și Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, prevăzute de HG 24/2024.

Specificații tehnice:

1. Caracteristici generale

Se va furniza masă caldă, în regim catering, preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru preșcolari și elevi, prevăzute în anexa nr. 2 din HG 24/2024;

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru beneficiarii autorității contractante. Zilnic (de luni până vineri) se va servi 1(una) masa caldă ce va include: felul I și desert ce se va servi beneficiarilor autorității contractante.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, cu modificările și completările ulterioare.

Masa caldă va fi compusă din 2 (două) feluri de mâncare:

Felul 1 – fripturi, șnițele, chiftele etc.+ garnituri și/sau salate, mâncăruri etc.

Felul 2 – deserturi: fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de bucatărie etc.

Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare, se va adapta meniul zilnic în funcție de starea de sănătate a acestora și de recomandările medicilor.

Mesele se vor servi la orele fixate pentru clasele cu program de dimineata. Programul este anunțat în scris, o singură dată, la începutul activității și ori de câte ori va suferi modificări, în termen de 48 de ore de la momentul modificării acestuia de către beneficiar.

Furnizorul va asigura transportul izolat termic al hranei, în termoboxuri ce asigură transportul produselor la temperaturi controlate.

Nota:

Hrana adusă de prestator va fi servită beneficiarilor în veselă de unică folosință.

Important de reținut:

De preferință ofertantul să aiba sediul/punctul de lucru cât mai aproape de autoritatea contractantă pentru a se încadra, conform cerințelor contractuale, în graficul de timp prevăzut pentru îndeplinirea activităților.

PREGĂTIREA ȘI PREPARAREA HRANEI:

Pregătirea și prepararea hranei se realizează de către ofertant, cu respectarea legislației în vigoare pentru acest tip de servicii.

Prepararea hranei se va face în conformitate cu necesitățile calorice ale beneficiarilor.

Ofertantul poate propune – numai printr-un înscris – tipurile de meniuri, dar nu le poate folosi până nu are aprobarea scrisă din partea conducerii beneficiarului.

Personalul desemnat de către instituția contractantă și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități, cu prezența reprezentantului firmei furnizoare.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de către autoritatea contractantă și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante vor avea dreptul să oprească distribuirea hranei, iar **ofertantul va fi obligat** să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele/alta corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.

Nota de comandă, pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor, se va transmite ofertantului zilnic, și va fi valabilă pentru masa din ziua respectivă.

Nota de comandă se va transmite prin email și telefonic de către administratorul/directorul beneficiarului sau de persoana care-l înlocuiește. Nota de comandă va conține numărul de porții ce se vor servi beneficiarilor autorității contractante.

În funcție de necesități, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, și în alt mod.

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, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

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

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

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate preț acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului-pilot 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 (C E) 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 (C EE) nr. 922/72, (C EE) nr. 234/79, (C E) nr. 1.037/2001 și (C E) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

Pentru grupele speciale de consumatori - copiii 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.

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;

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 distribuite conform prevederilor HG 24/2024, se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. Distribuția alimentelor

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.

8. 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 (C E) nr. 1.924/2006 și (C E) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/C EE a Comisiei, a Directivei 90/496/C EE a Consiliului, a Directivei 1999/10/C E a Comisiei, a Directivei 2000/13/C E 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: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval 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 aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j) 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, substanță care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

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

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 mâncărurilor 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 permiși a fi adăugați în alimente.
2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși 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, supă cu galuști 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;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov;

Criteriul de atribuire

Factor de evaluare	Pondere (punctaj maxim)
1. Prețul ofertei (componenta financiară) lei fără TVA	70%
2. Ponderea din materia primă din prețul total/porție	30%
TOTAL	100%

Punctajul P1 (70 puncte) se acordă astfel:

Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat;

Pentru celelalte prețuri ofertate punctajul P(n) se calculează proporțional, astfel: $P(n) = (\text{Preț minim ofertat} / \text{Preț } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Preț n reprezintă valoarea/porție din oferta evaluată.

Punctajul P2 (30 puncte)

Algoritm de calcul: a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 30 puncte;

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/porție, punctajul Pmp(n) se calculează 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 prețul total/porție

MP n – nivelul n al ponderii materiei prime din prețul total/porție

MP maxim – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/porție

Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/porție este de de: 40%

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție mai mic decât nivelul minim indicat (40%), oferta va considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

Factorul de evaluare

Procentul ponderii materiei prime din prețul total/porție va fi exprimat cu maximum două zecimale.

Este declarată câștigătoare oferta care îndeplinește cel mai mare punctaj, exprimat cu maximum două zecimale, în urma aplicării criteriului de atribuire „cel mai bun raport calitate – preț”

Punctajul pentru fiecare ofertă se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare după formula: $P_{total} = P(n) + Pmp(n)$, exprimat cu maximum două zecimale.

Pachetul alimentar pe zi, în limita unei valori zilnice de 15 lei/elev, inclusiv taxa pe valoare adăugată. Prețurile se vor exprima în valori fără TVA.

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

Orice modificare legislativă 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.

CONDIȚII GENERALE

Valoarea contractului nu va depăși suma de 826.625 lei fără TVA.

Pretul contractului rămâne ferm pe toata perioada derularii acestuia.

Achizitorul are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de produse în raport de numărul beneficiarilor prezenti în cadrul unităților școlare, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (prețului unitar).

Achizitorul își rezervă dreptul de a nu achiziționa și plăti întreaga valoare estimată.

Procedura de achiziție este procedura simplificată proprie, organizată în baza Normelor procedurale interne nr. 13.670 / 13.11.2023 pentru organizarea și desfășurarea propriilor proceduri simplificate de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect Servicii sociale și alte servicii specifice, prevazute în Anexa 2 la Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

03.04.2024