



Nr. 7951 / 22.08.2025

**CAIET DE SARCINI PRIVIND ACHIZIȚIONAREA DE SERVICII DE CATERING
prin Programul Național Masă sănătoasă (PNMS), derulat pe perioada desfășurării cursurilor
din anul școlar 2025-2026 pentru elevii de la Școala Profesională „George Coșbuc”, Medieșu
Aurit, județul Satu Mare**

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 Medieșu Aurit îndeplinește rolul de Autoritatea/entitatea contractantă, respectiv Autoritatea/entitatea contractantă în cadrul Contractului.

Orice trimitere din cuprinsul documentației de atribuire la denumiri care indică o anumită origine, sursă, producție, marcă de fabrică sau comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, sunt menționate doar cu scopul de a identifica cu ușurință tipurile de produs ca și concept și nu ca efect de favorizare sau eliminare anumitor operatori economici sau a anumitor produse. Aceste specificații vor fi considerate având mențiunea de "sau echivalent", iar ofertantul are obligația de a demonstra echivalența produselor oferite cu cele solicitate, dacă 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.23/2025 a fost instituit, la nivelul sistemului național de învățământ preuniversitar, Programul Național Masă sănătoasă (PNMS), derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025.
- Hotărârea de Guvern Nr.80/2025 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei, prevăzută în bugetul de stat pe anul 2025, pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă"
- 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.
-

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 preșcolarii/elevii care învață la această unitate de învățământ suportul alimentar să fie Masă Caldă și Pachet alimentar.

2 Obiectul Contractului

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea, ambalarea și livrarea zilnică a hranei pentru preșcolarii și elevii de la Școala Profesională „George Coșbuc” Medieșu Aurit, 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 23/2025: „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 2025-2026 numărul total de preșcolari și elevi este de 731, conform adresei de la Școala Profesională „George Coșbuc”, cu mențiunea ca pe parcursul 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 prezența preșcolarilor/elevilor pentru a li se comunica furnizorilor zilnic, numărul de PORȚII care li se vor distribui preșcolarilor/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 întreținere.

Distribuirea produselor alimentare se va face de către persoane desemnate de conducerea unității de învățământ cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere, cu respectarea legislației în vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă și cele referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse activități ca de exemplu: recepția de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, evidența zilnică a mesei

calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

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.

Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către conducerea unității de învățământ în funcție de modul de desfășurare a activităților didactice fizic și de numărul elevilor prezenți, de orarul școlii și de alte circumstanțe.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, ambalarea și livrarea hranei pentru elevi, în cantitățile și conținutul 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 și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite la solicitarea furnizorilor pe baza documentelor de recepției cantitativă și calitativă întocmite și aprobate de unitățile pilot.

3. Descrierea serviciului de catering

Ofertantul se obligă să presteze serviciile de catering pentru asigurarea mesei calde/pachetului alimentar acordat în 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 dată pe zi de luni până vineri, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale .

Durata: de la data semnării contractului și a emiterii ordinului administrativ de furnizare a serviciilor până la finalizarea anului școlar 2025-2026.

Intervalul de livrare - 08.09.2025 -12.06.2026

S-a estimat ca data pentru finalizarea procedurii de atribuire: 05.09.2025, iar prima zi de livrare 08.09.2025

Număr estimat de zile de livrare este de: 180 zile

Astfel se estimează un număr maxim de porții de: 131.580 porții.

Valoarea totală estimată a proiectului: este de 1.973.700,00 lei TVA inclus.

Numărul maxim al beneficiarilor: 731

Numărul de pachete alimentare zilnice: 731

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;
25. un fruct întreg.

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 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.

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, în regim catering, pentru elevii din unitățile de învățământ în care nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, hrana poate fi servită în sala de clasă sau într-un alt spațiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor art. 34 din 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. Dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, suportul alimentar va fi păstrat, până la servire, în spații amenajate, în care există condiții adecvate de manipulare și depozitare, la temperaturi care să poată fi monitorizate și controlate;
- b) pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

La acestea se va adăuga un fruct.

Cele două variante se vor livra alternativ, conform rezultatului sondajului efectuat de către școală la înțelegere cu furnizorul/prestatorul.

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;
- b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

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.

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 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";

b) 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.

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

Instituția de învățământ împreună cu prestatorul vor pune la dispoziția autorității contractante lunar documentele de predare primire întocmite la livrarea zilnică a pachetelor alimentare pentru a putea efectua plata serviciilor prestate.

La solicitarea expresă a autorității contractante ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționarea produselor livrate sub forma de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar veteriniare etc).

10. Modul de prezentare al propunerii tehnice

Propunerea tehnică va fi întocmită în conformitate cu solicitările din caietul de sarcini, acestea fiind considerate minime și obligatorii.

Nu se admite prezentarea pe post de propunere tehnică a caietului de sarcini semnat / stampilat de ofertant, iar comentariile de tipul DA/NU nu reprezintă îndeplinirea cerințelor solicitate, sub sancțiunea declarării propunerii tehnice ca fiind neconformă.

Nerespectarea tuturor cerințelor tehnice minimale obligatorii sau a altor cerințe obligatorii, atrage automat declararea ofertei ca fiind neconformă în temeiul prevederilor art. 137 alin (3), lit. a) din HG 395/2016, cu modificările și completările ulterioare.

Documentele propunerii tehnice trebuie redactate într-o manieră organizată, astfel încât, în procesul de evaluare a ofertelor, să permită identificarea facilă a corespondenței informațiilor cuprinse în ofertă cu cerințele caietului de sarcini.

Ofertanții și, dacă este cazul, subcontractanții, au obligația de a prezenta o Declarație pe proprie răspundere din care să rezulte ca la elaborarea ofertei au ținut cont de obligațiile relevante din domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă, așa cum sunt acestea indicate la art. 51 alin (1) din Legea 98/2016. Instituțiile competente de la care operatorii economici pot obține informații relevante din domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă sunt: Ministerul Mediului, Apelor și Pădurilor, Agenția Națională pentru Protecția Mediului, Ministerul Muncii, Familiei, Protecției Sociale și Persoanelor Vârstnice, Inspekția Muncii, Institutul Național de Cercetare Dezvoltare pentru Protecția Muncii. Propunerea tehnică și toate documentele ofertei se vor redacta și prezenta în limba română;

Propunere tehnică:

A) Certificat de înregistrare;

B) Certificat constatator emis de ONRC, nu mai vechi de 30 zile.

C) Autorizații:

- a) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităților în 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 nutriționist, cu indicarea numărului de calorii per/porție, minimul unei porții nu va putea fi sub 400 calorii (kcal), calculat și avizat de către medicul nutriționist. La întocmirea variantelor de pachete alimentare se va avea în vedere ca în zile consecutive să fie livrate pachete alimentare diferite (Se va prezenta o propunere de pachete alimentare/zilele săptămânii).

E) Liste de personal propus pentru derularea contractului însoțită de un extras revisal din care să reiasă raporturile de muncă dintre aceștia și ofertant.

F) Certificat de atestare fiscală privind plata datoriilor la bugetul general consolidat;

G) Experiență similară: Ofertantul va demonstra că deține experiența similară în derularea unor contracte de servicii privind livrare hrană în sistem catering la nivelul a minim 3 contracte, în valoare de 500.000 lei fără TVA. Ofertantul va prezenta în acest sens copii după contractele de experiență similară/Procese verbale de recepție a serviciilor/Nota de confirmare emisă și confirmată de beneficiarii serviciilor.

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 ofertă.

Elementul principal al propunerii financiare este Formularul de ofertă

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 oferat 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 luna.

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 implică 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 contractantă 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. - 50 % (50 puncte);**
- 2. Ponderea pentru materie primă din prețul total/porție - 20 % (20 puncte)**
- 3. Numărul de angajați implicați în prepararea hranei – 10% (10 puncte)**
- 4. Numărul de variante de pachete propuse – 20 % (20 puncte)**

5. TOTAL 100%

Algoritm de calcul pentru fiecare factor (F1, F2, F3, F4, F5)

F1- Prețul ofertei: Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat 50 puncte. Pentru celelalte prețuri ofertate punctajul $P(n)$ se calculează proporțional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minimofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$

F2- Ponderea materiei prime: Algoritm de calcul: a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 20 puncte. 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 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 prețul total/porție este de: 40%.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție mai mic decât nivelul minim indicat de (40%), oferta va fi 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 maxim două zecimale.

F3- Numărul de angajați implicați în prepararea hranei – 10 puncte;

- Pentru un număr cuprins între 1-2 persoane inclusiv (angajate și implicate în mod direct în implementarea contractului: prepararea, ambalare și livrare pachete alimentare deținând și calificarea adecvată pentru munca în prepararea hranei)- se va acorda 1 punct;
- Pentru un număr cuprins între 3-4 persoane inclusiv (angajate și implicate în mod direct în implementarea contractului: prepararea, ambalare și livrare pachete alimentare deținând și calificarea adecvată pentru munca în prepararea hranei)- se vor acorda 3 puncte;
- Pentru un număr cuprins între 5 - 8 persoane inclusiv (angajate și implicate în mod direct în implementarea contractului: prepararea, ambalare și livrare pachete alimentare deținând și calificarea adecvată pentru munca în prepararea hranei) - se vor acorda 5 puncte;

Se vor prezenta în acest sens un Extras revisal din care să reiasă, valabilitatea contractului încheiat, și funcțiile persoanelor desemnate în echipa de lucru.

Pentru fiecare persoană propusă în echipa de implementare se vor prezenta Diplomele/Atestate/Calificări inclusiv dovezile privind certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă și cele referitoare la supravegherea sănății lucrătorilor.

În cadrul Echipii de personal propus este obligatoriu să fie cel puțin o persoană încadrată pe poziția de Bucătar. Pentru două persoane din cadrul echipei propuse încadrate pe poziția de bucătar se vor acorda suplimentar 5 puncte;

F4- Numărul de variante de pachete propuse – 20 puncte;

- Pentru un număr cuprins între 1- 5 variante de pachete propuse - se vor acorda 10 puncte;
- Pentru un număr cuprins între 6-10 variante de pachete propuse - se vor acorda 20 puncte;

Este declarată câștigătoare oferta care îndeplinește cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim 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 " $P_{\text{total}} = F1 + F2 + F3 + F4$ ", exprimat cu maxim două- zecimale.

Pachetul alimentar 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 informații:

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

Notă: - Achizitorul își rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de produse contractată.

Achizitorul are dreptul de a diminua și a suplimenta cantitățile de pachete în raport de numărul de școlari prezenți pe durata derulării contractului fără modificarea prețului unitar.

Ofertanții au obligația de a transmite Oferta însoțită de documentele solicitate prin caietul de sarcini pe adresa de [email: primaria@mediesuaurit.ro](mailto:primaria@mediesuaurit.ro), cel tarziu până la data de **01.09.2025, ora 9:00.**

ÎNTOCMIT

Responsabil Achizitiei Consilier

Diana Măgureanu



