

Aprob,
Primar
Mohoria Petrisor Lică



CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de „Pachete alimentare în regim de catering”,
Cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2)

1. PREAMBUL

- HOTARAREA DE GUVERN nr. 1171 din data de 30.12.2025, privind instituirea Programului national „Masa Sanatoasa” in anul 2026
- Ordinul Ministrului educatiei si cercetarii si al ministrului agriculturi si dezvoltari rurale nr. 7111/29.12.2025 pentru modificarea anexei la Ordinul ministrului educatiei si cercetarii si al ministrului agriculturi si dezvoltari rurale nr. 422/30.12.2025 privind aprobarea Listei unitatilor de invatamant preuniversitar incluse in Programul national „ Masa sanatoasa,, in anul 2025
- HOTĂRÂREA Nr.1152/2022 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr 105/2012 privind aprobarea Programului – pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din unități de învățământ preuniversitar de stat.

2. INFORMAȚII GENERALE

- Cerințele de mai jos reprezintă cerințe minime. Orice ofertă care nu le îndeplinește va fi respinsă ca neconformă.
- Propunerea tehnică va cuprinde prezentarea de către ofertant a modului în care va respecta cerințele minime impuse, specificate mai jos.
- Orice propunere tehnică elaborată prin simpla copiere a caietului de sarcini va fi respinsă ca neconformă.
- Criteriul de evaluare a ofertelor este „cel mai bun raport calitate-preț”, în condițiile îndeplinirii tuturor specificațiilor tehnice.
- Se solicită experiență similară.

3. AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Autoritatea contractantă: UAT COMUNA CORNI, JUDEȚUL GALAȚI

Beneficiarul proiectului: ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 1 MACISENI

Proiectul: Programul – pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat

4. DESCRIEREA PROIECTULUI

ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR.1 MACISENI este beneficiar al programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ preuniversitar de stat are drept scop susținerea școlarizării sau a participării copiilor la întregul program zilnic de activități școlare, inclusiv cele extracurriculare, condiții care impun implementarea unor măsuri de sprijin în zonele unde abandonul școlar este crescut sau condițiile socioeconomice și geografice sunt defavorabile.

5. INFORMAȚII PRIVIND CONTRACTUL

- **Denumirea contractului:** „Pachete alimentare în regim de catering pentru **ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 1 MACISENI**, conform HOTARAREA DE GUVERN nr. 1171 din data de 30.12.2025, privind instituirea Programului național „Masa Sanatoasă” în anul 2026

6. OBIECTUL CONTRACTULUI

Durata contractului de prestare a serviciilor de catering, începe de la data semnării contractului de achiziție până în data de 22.12.2026, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de week-end și a sărbătorilor legale. Perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi 60 zile de școlarizare estimate/elev/perioada contractuală, reprezentând data semnării contractului până la data vacanței de iarnă 22 decembrie 2026.

Prestarea serviciului de catering va consta în servirea a maxim, 9.420 porții către beneficiarii programului (35 – preșcolari, 70 - primar, 52 – ciclul gimnazial, total 157 elevi).

Valoarea unui pachet alimentar este în limita maximă a **20 lei** inclusiv TVA. Tariful (prețul) unitar al unei porții include materia primă, prepararea hranei și distribuția.

Valoarea estimată maximă totală a contractului de achiziție, este de 169.750 lei exclusiv TVA.

Furnizorul va avea obligația de a livra în perioada de la data semnării contractului și până la data de 22.12.2026, estimativ un număr de (60 zile) și un număr total de 9.420 porții.

Perioada 2026	Nr. zile	Nr. maxim elevi beneficiari, an școlar 2026				
		Preșcolari	Primar	Gimnazial V-VIII	Total pachete	Total pachete
Septembrie	9	35	70	52	157	1.413
Octombrie	16	35	70	52	157	2.512
Noiembrie	20	35	70	52	157	3.140
Decembrie	15	35	70	52	157	2.355
Total	60	0	0	0	0	9.420
		Nr. total de porții				9.420

Livrare Pachet alimentar:

Livrare Pachet alimentar: Grădinița cu program normal nr.1, Corni

Perioada 2026	Nr. zile	Nr. maxim elevi beneficiari, an școlar 2026				Total pachete
		Preșcolari	Primar	Gimnazial V-VII	Gimnazial VIII	
Septembrie	9	19	-	-	-	171
Octombrie	16	19	-	-	-	304
Noiembrie	20	19	-	-	-	380
Decembrie	15	19	-	-	-	285
Total	60	0	0	0	0	1.140
		Nr. total de porții				1.140

Livrare Pachet alimentar: Grădinița cu program normal nr.1, Măcișeni

Perioada 2026	Nr. zile	Nr. maxim elevi beneficiari, an școlar 2026				Total pachete
		Preșcolari	Primar	Gimnazial V-VII	Gimnazial VIII	
Septembrie	9	16	-	-	-	144
Octombrie	16	16	-	-	-	256
Noiembrie	20	16	-	-	-	320
Decembrie	15	16	-	-	-	240
Total	60	0	0	0	0	960
		Nr. total de porții				960

Livrare Pachet alimentar: Școala Gimnazială nr.1, Corni

Perioada 2026	Nr. zile	Nr. maxim elevi beneficiari, an școlar 2026				Total pachete
		Preșcolari	Primar	Gimnazial V-VII	Gimnazial VIII	
Septembrie	9	-	70	-	-	630
Octombrie	16	-	70	-	-	1.120
Noiembrie	20	-	70	-	-	1.400
Decembrie	15	-	70	-	-	1.050
Total	60	0	0	0	0	4.200
		Nr. total de porții				4.200

Livrare Pachet alimentar: Școala Gimnazială nr.1, Măcișeni

Perioada 2026	Nr. zile	Nr. maxim elevi beneficiari, an școlar 2026				Total pachete
		Preșcolari	Primar	Gimnazial V-VIII	0	
Septembrie	9	-	-	52	-	468
Octombrie	16	-	-	52	-	832
Noiembrie	20	-	-	52	-	1.040
Decembrie	15	-	-	52	-	780
Total	60	0	0	0	0	3.120
		Nr. total de porții				3.120

a) Descrierea serviciului de catering

- 2 zile/saptamana pachet tip baton – luni si vineri

- 3 zile/saptamana pachet alimentar tip masa calda – marti, miercuri si joi

a.1 - Se vor furniza pachete alimentare tip baton 2 zile pe saptamana (luni si vineri) constând în:

- produse de panificație din făină integrală – pâine feliată sau batoane/chifle – 80g – maximum 50% din greutatea totală a pachetului,
- produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40g – minimum 25% din greutatea totală a pachetului,
- legume – castraveți, salată verde – 40g – maximum 25% din greutatea totală a pachetului.
- La acestea se va adăuga și un fruct.

a.1 - Se vor furniza pachete alimentare tip masa calda 3 zile pe saptamana (marti, miercuri si joi) constând în:

- 1 (un) fel de mancare preferabil felul 2, (deoarece supele si ciorbele se pot varsa usor, alimentele fiind consumate in sala de clasa) cu urmatorul continut
- produse din carne si/sau branzeturi derivate din lapte (unt, cascaval, branza etc) cu exceptia regimurilor speciale stabilite de medicul specialist sau din motive religioase unde se vor aplica recomandarile speciale) – minim 50 grame,
- garnituri si/sau salate, mancaruri etc. – minim 150 grame
- se va asigura 1 (una) felie paine/chifla aprox 50 grame cu exceptia servirii la aceeași masa a unor mancaruri pe baza de paste fainoase, caz in care se va suplimenta garnitura cu gramajul aferent, deci va fi garnitura de 200 grame si nu se va livra felia de paine in ziua respectiva

În vederea realizării meniului, se va ține cont de principalii furnizori de energie a organismului care sunt conform Ordinului nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți respectiv Legea 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă.

Se accepta diferențe de max+/- 20 grame din greutatea pachetului.

Preparatele culinare vor fi livrate in casarole de unica folosinta ce se inchid etans, in vederea asigurarii conditiilor igienico-sanitare produselor care fac obiectul suportului alimentar trebuie sa fie insotite de ustensile sigilate care permit consumul in conditii optime de igiena.

Variante orientative de meniu – pot fi diversificate cu respectarea normelor minime obligatorii descrise mai jos:

1. legume cu piept de pui/carne slaba de porc la gratar;
2. mancare de mazare cu piept de pui/carne slaba de porc/vita;
3. pilaf cu legume si ficatei de pui;
4. piure de morcov cu gratar de pui/carne slaba de porc;
5. piure de cartofi, salata cu piept de curcan;
6. mancare de varza dulce cu friptura la cuptor;
7. ghiveci de legume cu pui/carne slaba de porc;
8. orez cu legume si pui/carne slaba de porc/vita la tava;
9. sufleu de broccoli cu branza;
10. cartofi gratinati, salata cu piept de pui la gratar;
11. tocana de legume cu orez brun;
12. piure de cartofi cu sfecla si chiftelute de legume la cuptor;
13. omleta cu legume - ardei, ciuperci, ceapa verde si branza telemea;
14. sufleu de conopida, broccoli si branza la cuptor;
15. dovlecel umplut cu branza la cuptor;
16. ciuperci la cuptor umplute cu branza, pentru copiii cu varsta mai mare de 7 ani;
17. macaroane cu branza;
18. cartofi frantuzesti, la cuptor, cu branza si ou;
19. quinoa cu legume;
20. sandvici cu unt, sunca, cascaval si legume - rosii, castravete, salata;
21. sandvici cu piept de pui la gratar sau pulpa de pui dezosata la gratar cu legume crude - gogosar, varza, morcov.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:

1. Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust in cazul mancarurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unitatilor de invatamant sau la nivelul unitatilor de tip catering si care urmeaza a fi servite prescolarilor si elevilor; de asemenea, produsele de origine animala sau nonanimala din care se prepara aceste mancaruri trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.
2. Ceapa pregatita in prima faza a etapei de gatire nu se prajeste, ci se inabusa cu apa.
3. Sarea iodata utilizata trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.
4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa la felurile de mancare servite, de exemplu, la masa de pranz nu se vor servi felul 1 si felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca, de exemplu, supa cu galusti si friptura cu garnitura din paste fainoase, ci din legume.
5. Nu se vor permite mancarurile precum tocaturi prajite. Ouale se recomanda a fi servite ca omleta la cuptor.
6. Se recomanda imbogatirea ratiei in vitamine si saruri minerale prin folosire de salate din cruditati si adaugare de legume-frunze in supe si ciorbe.
7. Interdictia folosirii cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum si a oualor fierte, nesectionate dupa fierbere.
8. Mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zilei in care se serveste, pastrandu-se in conditii sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienico-sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare.

9. Unitatile de invatamant in care se desfasoara Programul au obligativitatea de a pastra, in conditii de temperatura corespunzatoare, timp de 48 de ore, probe din alimentele servite copiilor.

Dreptul de a primi zilnic produsele îl au numai preșcolarii/școlarii prezenți la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare. În conformitate cu principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire în unitățile de învățământ, în condiții igienico-sanitare și de siguranță a alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Controlul respectării prevederilor legislației în vigoare privind condițiile igienico-sanitare precum și al respectării unei alimentații corespunzătoare din punct de vedere nutrițional, în unitățile de învățământ, se exercită de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program-pilot sunt supuse inspecției sanitare de stat realizată, conform competențelor în domeniul alimentului, de către personalul împuternicit de ministrul sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele.

b) Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

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.

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

Facturarea produselor livrate se va face lunar în baza proceselor verbale de recepție transmise de unitatea școlară beneficiară.

La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta în copie documente legale de achiziționare a produselor livrate sub forma de alimente (facturi fiscale, aviz de însoțire a marfii, certificate sanitar veterinar, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc).

Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvicii 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 a produselor alimentare;
- h) o declarație nutrițională. Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, 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 spațiu disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația se prezintă liniar;

- i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, luna, an, nu este necesară înscrierea lotului;
- j) având în vedere destinația acestor produse, este necesară înscrisiunea unor elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".
- k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pasta opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori – copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim dacă este cazul și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Siguranța și perisabilitate microbiologică

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.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare

Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare. Prestatorul poartă întreaga responsabilitate pentru transportul în condiții optime a pachetelor alimentare la adresa de livrare specificată în caietul de sarcini cât și de calitatea acestora.

Recepția și livrarea.

Livrarea se va realiza zilnic, pe baza comenzilor date de unitatea școlară. Recepția pachetelor alimentare aferentă serviciilor de catering pentru școli se va realiza în fiecare zi de prestare a serviciilor. Recepția se va face la livrare, de o comisie de recepție special constituită de către unitatea școlară, în prezența prestatorului și va fi consemnată într-un proces verbal de recepție cantitativă și calitativă, semnat de reprezentanții ambelor părți. Vor fi respinse produsele care au ambalajul deteriorat și/sau nu sunt însoțite de - aviz de expediție, documente care să ateste originea, documente de însoțire a mărfii, precum și produsele care nu întrunesc condițiile prezentului caiet de sarcini. Controlul produselor se va face aleator, vizual și dacă situația o impune, la un centru de analiză acreditat de Direcția Sanitar Veterinară. Cheltuielile pentru aceste analize vor fi suportate de către furnizor. Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp. Dacă în urma recepționării pachetelor se constată că prestatorul nu își îndeplinește, din culpa sa, obligațiile asumate prin contract, pentru oricare din specificațiile tehnice sau se constată abateri, care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de instituția de învățământ va avea dreptul să sisteze distribuția hranei. Prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauza cu alta/altele corespunzătoare, în termen de maxim 2 (doua) ore de la primirea notificării. În cazul în care se constată abateri grave de la cerințele prezentului caiet de sarcini achizitorul are dreptul de a solicita înlocuirea întregului lot de produse livrate. Toate cheltuielile ocazionate de aceasta situație vor fi suportate de către furnizor.

Distribuția pachetului alimentar în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a

participat, în prealabil, la curățenia grupurilor sanitare, 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

CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE: CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:

- Certificat de înregistrare cu datele de identificare ale ofertantului, în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul” -
- Certificat constatator emis de Oficiul Registrul Comerțului în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”
- Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul de stat, eliberat de către Direcțiile ANAF teritoriale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor. Acest certificat trebuie depus în original sau copie lizibilă cu mențiunea "conform cu originalul" și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor.
- Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul local, eliberat de către Direcțiile fiscale locale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor. Acest certificat trebuie depus în original sau copie lizibilă cu mențiunea "conform cu originalul" și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor.
- Autorizație de înregistrare sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor, emisă de către A.N.S.V.S.A., în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul” din care să reiasă autorizarea desfășurării activității de catering.
- Dovada ca ofertantul deține mijloc de transport echipat și dotat corespunzător pentru transportul hranei, pentru transportul marfurilor perisabile, în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”.
- Dovada că ofertantul a mai prestat servicii similare.

CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE: CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:

- Propunerea financiară trebuie să fie corelată cu elementele propunerii tehnice și respectiv cu cerințele specificate din prezentul caiet de sarcini.
- În prețul unitar ofertat vor fi cuprinse toate costurile necesare îndeplinirii tuturor operațiunilor menționate în caietul de sarcini (materie primă, prepararea hranei, distribuție)
- Tariful (pretul) unitar pentru furnizare la destinația finală va fi exprimat în lei, fără TVA, numai cu două zecimale.
- În cazul în care oferta nu respectă cerințele prevăzute în documentația de atribuire, comisia are dreptul de a o respinge
- Prețul contractului de prestare a serviciului rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia.
- Tariful - prețul unitar pentru prestarea serviciului la destinația finală rămâne ferm pe toată perioada derulării contractului de furnizare.
- Achizitorul are dreptul de a suplimenta sau diminua cantități propuse, respectiv numărul de porții, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți în cadrul unităților școlare, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (prețului) unitar.
- Propunerea financiară va include informații/declarații privind asumarea condițiilor și termenelor de plată (termen, modalitate de plată, condiții de plată, penalități)
- Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, autoritățile contractante vor introduce în caietul de sarcini cerința ca ofertanții să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;

c)distribuție.

- Valoarea ofertei, FĂRĂ TVA, care va face obiectul comparării prețului ofertei, reprezintă total valoare ofertată fără TVA, comunicată prin anunțul de participare.
- În cazul în care prețul fără TVA, inclusiv propunerea financiară, depășește valoarea estimată comunicată prin anunțul de participare, oferta este considerată inacceptabilă.

Criteriul de atribuire:

- Criteriul de atribuire va fi cel mai bun raport calitate-preț.
- 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.
- Limita unei valori zilnice este de **20 lei/beneficiar, inclusiv TVA**.

Metodologia de evaluare a ofertelor prezentate

Criteriul de atribuire a fost stabilit în conformitate cu prevederile Art. 187 din Legea 98/2016 care prevede: - (1) Fără a aduce atingere dispozițiilor legale sau administrative privind prețul anumitor produse ori renumerarea anumitor servicii, autoritatea contractantă atribuie contractul de achiziție publică ofertantului care a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic.

(2) În sensul dispozițiilor alin.(1), autoritatea contractantă stabilește oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic pe baza criteriului de atribuire și a factorilor de evaluare prevăzuți în documentele achiziției.

(3) Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic în conformitate cu dispozițiile alin.(2), autoritatea contractantă are dreptul de a aplica :

a) cel mai bun raport calitate-preț

Factorii de evaluare folosiți de autoritatea contractantă pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate-preț sunt următorii:

1. Prețul oferei

Punctaj maxim: 30 puncte

Algoritmul de calcul: Punctajul se acordă astfel:

- a) Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat;
- b) Pentru celelalte prețuri ofertate punctajul P(n) se calculează proporțional, astfel:

$$P(n) = (\text{Prețul minim ofertat} / \text{Preț } n) \times \text{punctajul maxim alocat}$$

2. Numărul de variante orientative de suport alimentar – tip sandvici (conform caietului de sarcini)

Punctaj maxim: 20 puncte

Numărul de variante orientative de suport alimentar – tip sandvici – minim punctat este de 10 și maxim 20. Se vor puncta variantele orientative de suport alimentar care respectă prevederile Caietului de sarcini.

Se vor furniza pachete alimentare constând în:

- produse de panificație din făină integrală – pâine feliată sau batoane/chifle – 80g – maximum 50% din greutatea totală a pachetului,

- produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40g – minimum 25% din greutatea totală a pachetului,
- legume – roșii, castraveți, salată sau alte produse similare – 40g – maximum 25% din greutatea totală a pachetului.
- La acestea se va adăuga și un fruct.

Notă:

Același tip de sandvici nu se va furniza timp de două zile consecutiv.

Algoritm de calcul: Sub 3 variante prezentate, oferta va fi declarată inadmisibilă din punct de vedere tehnic. Pentru 3 variante prezentate se alocă 10 puncte. Pentru fiecare variantă prezentată în plus față de cele 3, se va acorda 2 puncte până la numărul maxim de 20 puncte. Pentru un număr de variante orientative de suport alimentar mai mare de 8, oferta nu va fi punctată suplimentar.

3. Ponderea pentru materia primă din prețul total/pachet alimentar

Punctaj maxim: 40 puncte

Ponderea pentru materia primă din prețul total/pachet alimentar – factorul de evaluare analizează respectarea alocării a cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Algoritmul de calcul:

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total /pachet alimentar, se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 40 puncte.

b) pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime, punctajul Pmp se calculează astfel:

$$\text{Pmp}(n) = (\text{MP}(n) / \text{Mpmax}) \times \text{punctaj maxim alocat}$$

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar, egal cu nivel mai mic decât cel indicat, 40%, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

4. Timp de acoperire a punctelor de livrare

Punctaj maxim: 10 puncte

Se acceptă un timp de acoperire de livrare de maxim 60 de minute (oferta care prezintă un timp de livrare de peste 60 de minute, va fi respinsă), un timp ofertat sub 30 de minute nu va fi punctat suplimentar.

Algoritm de calcul:

Timpul de acoperire a punctelor de livrare se va exprima în minute.

Punctajul se acordă astfel:

a) Pentru timpul minim ofertat (care nu se punctează suplimentar dacă este mai mic de 30 minute), se va acorda punctajul maxim alocat

b) Pentru celelalte termene ofertate, punctajul T(n) se calculează astfel:

$$\text{T}(n) = (\text{Timpul minim ofertat} / \text{Timp } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$$

Clasificarea ofertelor se face în ordinea descrescătoare a prețului. Oferta care va fi declarată câștigătoare, va fi oferta ce are cel mai bun raport calitate-preț.

Compartiment Achiziții Publice
Macovei Vasile

