ROMANIA

JUDETUL PRAHOVA

COMUNA FILIPESTII DE TARG

Adresa : Str. Republicii, Nr.233, Sat Filipeștii de Târg,

Județul Prahova Tel.0244 / 275046 ; CUI-2845516

Nr. Întreg. 2840 /20.01.2026

APROB

PRIMAR

CAIET DE SARCINI

Achiziție: Servicii de catering constând in prepararea si livrarea de pachete alimentare pentru preșcolarii si elevii din cadrul Unităților de Învățământ de stat, de pe raza Comunei Filipeștii de Târg, județul Prahova, pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026, in cadrul Programului național „Masa sănătoasă” aprobat prin Hotărârea nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masa sănătoasă" in anul 2026.

Cod CPV: 55524000-9 (Rev.2) Servicii de catering pentru scoli (Rev.2), din Anexa 2 din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice

Introducere

Servicii de catering constând in prepararea si livrarea de pachete alimentare pentru preșcolarii si elevii din cadrul Unităților de Învățământ de stat, de pe raza Comunei Filipeștii de Târg, județi Prahova, pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026 in cadrul Programului național „Masa sănătoasă”

Temei legal

- HG nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masa sănătoasă" in anul 2026
- Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările si completările ulterioare;
- H.G. nr.395/2016, pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publica/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările si completările ulterioare;
- Legea 101/2016 privind remediile si căile de atac
- Legea învățământului preuniversitar nr. 198/2023 cu modificările si completările ulterioare
- Ordinul ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igiena din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna si recreerea copiilor si tinerilor, cu modificările ulterioare
- Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă in unitățile de învățământ preuniversitar
- Ordinul ministrului sănătății nr.541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor si școlarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii si adolescenți in unitățile de învățământ preuniversitar, cu modificările si completările ulterioare
- Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările si completările ulterioare

- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European si a Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a pieţelor, produselor agricole si de abrogare a regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) n. 1037/2001 si (CE);
- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European si al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European si al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind normele specifice de igiena care se aplica alimentelor de origine animala, cu amendamentele ulterioare;

La întocmirea ofertei tehnice elaborate in baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor trebui sa tina cont de prevederile legislative in vigoare

Prezentul Caiet de sarcini s-a întocmit in conformitate cu prevederile Legii nr. 98/2016, privind achiziţiile publice, a Hotărârii de Guvern nr. 395/2016 - Norme de aplicare a Legii nr. 98/2016, cu modificările si completările ulterioare, Hotărârea nr. 1171/2025 privind instituirea Programului naţional "Masa sănătoasă" in anul 2026 si include obiectivele, sarcinile, specificaţiile si caracteristicile produselor descrise in mod obiectiv, într-o maniera corespunzătoare îndeplinirii necesitaţii achizitorului, menţionând metodele si resursele care urmează sa fie utilizate de către contractant, inclusiv nivelurile de calitate precum si cerinţele aplicabile contractului in ceea ce priveşte informaţiile si documentele ce trebuie puse la dispoziţia achizitorului.

Caietul de sarcini constituie ansamblul cerinţelor pe baza cărora ofertantul participant la procedura îşi va elabora propunerea tehnico/financiara, in vederea atribuirii contractului de achiziţie publica de servicii de catering.

Cerinţele precizate in Caietul de sarcini sunt considerate a fi minimale. Orice oferta de baza prezentata care se abate de la prevederile Caietului de sarcini va fi luata in considerare numai in măsura in care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerinţelor minimale din Caietul de Sarcini.

Caietul de sarcini face parte integranta din documentaţia pentru elaborarea si prezentarea ofertei si constituie ansamblul cerinţelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnica. Caietul de sarcini conţine, in mod obligatoriu, specificaţii tehnice. Acestea definesc, după caz caracteristicile referitoare la nivelul calitativ, tehnic si de performanta, siguranţa in exploatare, dimensiuni, precum si sisteme de asigurare a calităţii, ambalare si etichetare, marcare, transport si condiţiile pentru certificarea conformităţii cu standardele relevante sau altele asemenea.

Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute in caietul de sarcini atrage respingerea ofertei ca fiind neconform.

PROCEDURA DE ATRIBUIRE: Procedura proprie, se va finaliza prin încheierea unui contract de achiziţie publica. Procedura proprie se aplica având in vedere ca serviciile achiziţionate sunt cuprinse in Anexa nr. **2** din Legea nr. **98/2016** privind achiziţiile publice, fapt ce atrage aplicarea prevederilor **Art. 1**11 alin. **(1**) din Legea nr. **98/2016,** cu modificările si completările ulterioare

COD CPV: Cod si denumire CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli(Rev. 2)
VALOARE ESTIMATA: **Valoarea maxima** 2.152.727,00 lei fără TV A
SURSA DE FINANTARE: Finanţare PNSM de la bugetul de stat conform HG nr. 171/2025 - privind instituirea Programului naţional "Masa sănătoasă" in anul 2026

<u>Condiţii si Consideraţii generale</u> Obiectul contractului:

Achiziţia : Servicii de catering constând in prepararea si livrarea de pachete alimentare pentru preşcolarii si elevii din cadrul Unităţilor de Învăţământ de stat, de pe raza Comunei Filipeştii de Târg, judeţul Prahova, pe perioada desfăşurării cursurilor şcolare din anul 2026, in cadrul

Programului național „Masa sănătoasă”

Preșcolarii si elevii școlilor din Învățământul preuniversitar de stat, de pe raza Comunei Filipeștii de Târg prezenți la activitatea didactica, vor beneficia pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026, in cadrul Programului național “ Masa sănătoasă” de suport alimentar constând intr-un **pachet alimentar.** Suportul alimentar nu se acorda pe perioada vacantelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare

Unitățile de învățământ si adresele de livrare sunt următoarele:

- **Școala Gimnaziala sat Filipeștii de Târg**, (Unitate cu personalitate juridica)- Adresa de livrare: Comuna Filipeștii de Târg, sat Filipeștii de Târg, str. Republicii, Nr. 250, jud. Prahova
- **Grădinița cu program normal Filipeștii de Târg** (unitate/structura arondata)-Adresa de livrare**:** Comuna Filipeștii de Târg, sat Filipeștii de Târg, Str. Culturii, nr.15, județul Prahova
- **Școala Gimnazială sat Bratasanca (unitate/structura arondata)-**Adresa de livrare: Comuna Filipeștii de Târg, sat Bratasanca, str. Principala, nr.25, jud. Prahova
- **Grădinița cu program normal sat Bratasanca** (unitate/structura arondata)-Adresa de livrare: Comuna Filipeștii de Târg, sat Bratasanca, str.Principala, nr.17, jud. Prahova
- **Școala Gimnazială sat Mărginenii de Jos (**unitate/structura arondata**)-**Adresa de livrare**:** Comuna Filipeștii de Târg, sat Mărginenii de Jos, str. Principala,nr.178 jud. Prahova
- **Grădinița cu program normal sat Mărginenii de Jos** (unitate/structura arondata)-Adresa de livrare: Comuna Filipeștii de Târg, sat Mărginenii de Jos, str. Stadionului, nr.2, jud. Prahova

Cantități estimate: Număr copii/ pachete alimentare	799 buc
Număr zile de cursuri școlare 01.02- 31.12.2026	175

Pentru estimarea necesarului de pachete alimentare, cantitativ si valoric, s-a ținut cont de: **-Numărul actual de copii beneficiari ai unităților de învățământ;**

Anul școlar 2026 = 799 de beneficiari actuali (preșcolari si școlari):

Nr.crt.	**Denumire unitate**	**Număr preșcolari si elevi**
1	Școala Gimnaziala sat Filipeștii de Târg	171
2	Grădinița cu program normal Filipeștii de Târg	67
3	Școala Gimnaziala sat Bratasanca	161
4	Grădinița cu program normal sat Bratasanca	77
5	Școala Gimnaziala sat Mărginenii de Jos	250
6	Grădinița cu program normal sat Mărginenii de Jos	73
	Total copii beneficiari actuali	799

Prestatorul va trebui sa tina cont de următoarele informalii generale cu privire la modul concret de derulare a contractului de servicii de catering: pachet alimentar, pentru preșcolarii si elevii din cadrul Unităților de Învățământ de stat, de pe raza Comunei Filipeștii de Târg, județul Prahova:

a) **Tipul de contract:** contract de prestări servicii.
b) **Unitatea de măsura a contractului:** pachetul alimentar, configurat conform prevederilor prezentului caiet de sarcini;
c) Numărul mediu de porții ce vor fi asigurate la o livrare: **799** de pachete alimentare, in funcție de numărul de copii prezenți la activitățile didactice;
d) **Regimul de livrare:** zilnic, de luni pana vineri, pe toata perioada derulării activităților școlare (fără a lua in calcul zilele de vacanta si zilele nelucrătoare sau in care, conform ordinelor MEN sau alte acte normative, nu se derulează activitățile școlare);
e) **Tipul mesei servite** - pachet alimentar, conform cerințelor caietului de sarcini in conformitate cu legislația in vigoare;
f) **Grupul ținta (consumatori)** - copii din ciclul preșcolar, primar si gimnazial.

Specificații tehnice - Caracteristici generale:

Se va fumiza: **Pachet alimentar**: produse de panificație din faina integrala - pâine feliata sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totala a pachetului, produse din came si/sau brânzeturi/derivate din lapte - 40 g - minimum 25% din greutatea totala a pachetului si legume - roșii, castraveți, salata sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totala a pachetului. La acestea se va adaugă un fruct.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranța alimentelor si sunt păstrate pana la servire, iar in situația in care hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, pana la servire, in spatii amenajate, in care sunt asigurate condițiile de manipulare si depozitare indicate de producător, in conformitate cu prevederile legale in vigoare privind igiena si siguranța produselor alimentare, condiții care sa poată fi monitorizate si controlate.

Atribuirea contractului se va face cu respectarea cuantumului alocației zilnice de hrana ce va fi stabilit prin contractul de servicii de catering, dar nu mai mult de 14,86 lei fără TVA/pachet alimentar, (16,50 lei cu TVA inclus)

In ceea ce privește prestarea serviciilor de catering, Contractantul va trebui sa ia masurile necesare si sa adopte acele soluții necesara pentru prestarea serviciilor, astfel încât sa se asigure atingerea următoarelor criterii de performanta aferente contractului:

a) Pachetele alimentare livrate la destinație vor avea o forma de prezentare si o temperatura minima necesara astfel încât acestea sa poată fi consumate in condiții normale;
b) Produsele preparate si livrate vor respecta principiile care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii si adolescent!, așa cum acestea sunt prezentate prin Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1563/2008 - actualizat;
c) Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările si completările ulterioare.
d) Procesul de preparare, transport si livrare sa se deruleze cu respectarea in totalitate a cadrului cadrul legal si normativ aplicabil in domeniul siguranței sanitare si alimentare;
e) Produsele preparate si livrate respecta cerințele calitative si cantitative din comenzile confirmate de către Beneficiar;
f) Activitățile de livrare, la destinația finala, a produselor alimentare vor respecta calendarul convenit intre parți.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din imitate autorizata/înregistrata sanitar-veterinar si pentru

siguranța alimentelor si sunt păstrate pana la servire, daca hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, in unitatea de învățământ preuniversitar in condiții igienica-sanitare si de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației in vigoare.

Termenul maxim pentru consum va fi de 24 ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri in situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei si al intimatului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate si distribuite zilnic elevilor care nu participa la cursuri in unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local si cu respectarea prevederilor legale in vigoare. **Pentru grupurile speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranțe, alergii alimentare, afecțiuni cornice, alte probleme de natura medicii, apartenenta copilului la o religie/comunitate cultural/cult care restricționează consumul anumitor alimente -se va asigura pachetul alimentar corespunzător.**

In vederea asigurării condițiilor igienica-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate in porții individuale, in ambalaje alimentare care sa respecte legislația privind materialele in contact cu alimentul, sigilate si etichetate corespunzător, care permit consumul in condiții optime de igiena.

Evidenta cantităților solicitate, distribuite si consumate

Unitățile de învățământ de stat de pe raza Comunei Filipeștii de Târg, ca beneficiare a PNMS, va tine evidenta cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiar, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții si numărul de zile de scoală, precum si evidenta numărului de copii.

Unitățile de învățământ in care se desfășoară Programul au obligativitatea de a păstra, in condiții de temperatura corespunzătoare, timp de 48 de ore, probe din alimentele servite copiilor.

Prestatorul ca imitate înregistrata si autorizata sanitar-veterinar si pentru siguranța alimentelor va păstra si va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite in scoală, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranța acestora, după caz; unitatea de învățământ are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții împreuna cu declarațiile de conformitate.

Calitatea produselor

- produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile regulamentului (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările si completările ulterioare.

Pachetele alimentare vor fi preparate, pregătite si distribuite cu respectarea condițiilor si conținutului caloric stabilite prin norma de hrana prevăzute de legislația in vigoare - Ordin nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor si școlarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii si adolescenți.

In vederea realizării pachetelor alimentare se va fine cont de principalii furnizori de energie ai organismului care trebuie sa fie in conformitate cu Ordinul 1563/12.09.2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor si școlarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii si adolescenți:

-proteine (came, brânza, oua si proteina vegetala);

-lipide (grăsimi);

-glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

Pachetele alimentare vor fi livrate in ambalaje de unica folosința hârtie/folie alimentara care vor fi incluse in prețul ofertei. Respectivele pachete vor fi livrate zilnic către unitatea școlara si vor fi păstrate pana la servire in condiții igienica sanitare si de siguranța a alimentelor in conformitate cu legislația in vigoare.

Același meniu nu va fi fumizat 2 zile consecutiv - se va stabili un tip de pachet alimentar pentru fiecare zi a săptămânii. Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare respective si

pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții vor defalca in cadrul propunerii financiare (Anexa la Formularul de oferta) toate costurile per porție pe categorii:

1. cost materie prima,
2. cost servicii de preparare/pregătire pachet alimentar
3. cheltuieli de transport

Siguranța si perisabilitatea microbiologica

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 calda;

b) 24 de ore de la momentul ambalării, pentru sandviciuri.

In situația in care hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, pana la servire, in spatii amenajate, in care sunt asigurate condițiile de manipulare si depozitare indicate de producător, in conformitate cu prevederile legale in vigoare privind igiena si siguranța produselor alimentare, condiții care sa poată fi monitorizate si controlate.

Pentru depozitare in scoli se vor folosi spatii special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare in condiții de siguranța a alimentelor prevăzute de legislația in vigoare, asigurate de către beneficiar – unitatea de învățământ.

Produsele alimentare vor fi păstrate pana la servire in condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

Condiții de transport si 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 si pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației in vigoare. -persoanele angajate in producerea, manipularea si distribuirea pachetelor alimentare sunt obligate sa dețină certificate de absolvire a unui curs de noțiuni fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății si ministrului educației nr. 2209/4469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igiena, cu modificările si completările ulterioare precum si fisa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform HG nr. 355/2007 privind supravegherea lucrătorilor din domeniul alimentar cu modificările si completările ulterioare.

-Fiecare salariat/persoana care lucrează in zona de manipulare a hranei pachetelor alimentare va menține igiena personala si va purta echipament de lucru adecvat si curat.

-Personalul operatorului economic care distribuie pachetele alimentare către preșcolari si elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipamentul de protecție adecvat;

Metode de testare si control

Produsele alimentare distribuite se analizează doar in laboratoarele autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranța alimentelor care au metode de analiza acreditate.

*Unitatea de învățământ cu personalitate juridica va păstra 48 de ore probe din suportul alimentar servit preșcolarilor si elevilor, iar operatorul economic are obligația ca fiecare livrare sa fie însoțita de **o proba gratuita** a suportului alimentar la fiecare unitate de învățământ cu personalitate juridica.

Ambalarea, etichetarea si marcarea

In conformitate cu prevederile Regulamentului UE nr. 1169/2011 al Parlamentului European si al Consiliului din data de 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, cu modificarea Regulamentelor CE nr. 1924/2006 si CE 1925/2006 a Comisiei/a Directivei 1999/10/CE si Directivei 200/13/CE a Parlamentului European si a Consiliului de abrogare a Directivelor 87/250/CE, 1999/10/CE, 2002/67/CE si 2008/5/CE ale Comisiei si a Regulamentului CE nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare trebuie sa aibă înscrise numele si adresa operatorului din sectorul alimentar impute micit cu informarea consumatorului.

Materialul utilizat pentru ambalarea si împachetarea pachetelor alimentare nu trebuie sa reprezinte o sursa de contaminare; materialele trebuie depozitate astfel încât sa nu fie lângă o sursa de contaminare; de asemenea, operațiunea de ambalare si împachetare trebuie sa fie făcută astfel încât sa se evite orice sursa de contaminare; ambalajele pentru ambalare si împachetare vor fi specific produselor alimentare conform prevederilor legale in vigoare.

Unitățile care produc, prepara, transporta si distribuie alimente in cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare si pentru siguranță alimentelor oficiale, efectuate de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății, din cadrul Inspecției Sanitare de Stat si al direcliilor de sănătate publica județene si a municipiului București, in conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European si al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale si alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele si furajele, a normelor privind sănătatea si bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor si produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 si (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European si ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 si (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului si a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE si 2008/120/CE ale Consiliului si de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 si (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European si ale Consiliului, precum si a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE si 97/78/CE ale Consiliului si a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

Produsele alimentare preambalate trebuie sa prezinte înscris prin etichetare următorul element: PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;

In cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat“ trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publica, informațiile înscrise pe etichete trebuie sa respecte cerințele prevăzute in Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 privind informarea consumatorilor si sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;

Cerințe privind proveniența, ambalarea, depozitarea, livrarea, transportul produselor si autorizații obligatorii.

Operatorul economic are obligația de a executa serviciile prevăzute in contract cu profesionalism si promptitudine cu respectarea in totalitate a prevederilor legislative in vigoare.

Operatorul economic se obliga sa supravegheze prestarea serviciilor, sa asigure resursele umane, materiale, echipamentele si orice altele asemenea, fie de natura provizorie, fie definitiva cerute de si pentru contract, in măsura in care necesitatea asigurării acestora este prevăzută in contract sau se poate deduce in mod rezonabil din contract.

Produsele fumizate trebuie sa respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă in unitățile de învățământ preuniversitar si prevederile Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor si elevilor si a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii si adolescenți.

Produsele fumizate trebuie sa provină din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României si se distribuie sub forma ambalata, cu respectarea prevederilor legale in vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare si pentru siguranța alimentelor, la condițiile igieno-sanitare si la etichetare, fiind transportate numai in mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranța alimentelor.

Pentru respectarea principiilor de hrana sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități înregistrate/ autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranța alimentelor si vor fi păstrate pana

la servire in unitățile de învățământ preuniversitar, in condiții igieno-sanitare si de siguranța a alimentelor, in conformitate cu prevederile legislației in vigoare.

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către unitățile de învățământ numai cu mijloace auto special frigorifice, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar, in conformitate cu prevederile legislației in vigoare.

Distribuția alimentelor se face numai de către persoane care dețin certificate de absolvire a unui curs de noțiuni fundamentale de igiena, conform Ordinului Ministrului sănătății si al Ministrului educației, cercetării si tineretului, privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igiena, cu modificările si completările ulterioare si fisa de aptitudini specifice activității desfășurate, in conformitate cu prevederile Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările si completările ulterioare.

Operatorul economic este pe deplin responsabil pentru execuția serviciilor in conformitate cu graficul de prestare convenit. Totodată este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor si metodelor de prestare utilizate, cat si de calificarea personalului folosit pe toata durata contractului. Operatorul economic va păstra si va prezenta organismelor de control competente documentele care sa ateste calitatea si siguranța produselor alimentare distribuite.

Produsele alimentare preambalate trebuie sa prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European si al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentului (CE) 1924/2006 si (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European si ale Consiliului si de abrogare a Directivei nr. 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 trebuie sa aibă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

a) denumirea produsului; **de exemplu:** sandvici cu ..... si roșii, sandvici cu unt, cașcaval si salata;
b) lista ingredientelor;
c) substanțe care provoacă alergii sau intolerante: sunt puse in evidenta printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șunca x%; cașcaval y%;
e) cantitatea neta;
f) data-limita de consum, sub forma: "expira la data de", cu înscrierea necodificata a zilei, lunii si anului;
g) condicii de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatura pentru menținerea parametrilor de calitate si siguranța ai produselor alimentare;
h) declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie sa conțină următoarele elemente: valoare energetica, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, in aceasta ordine:

Declarației nutrițională	100 g
Valoare energetica kcal	
Grăsimi g, din care:	
Acizi grași saturați g	
Glucide g, din care:	
Zaharuri g	

Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Declarația nutrițională se prezinta, in funcție de spațiul disponibil, sub forma de tabel cu numele aliniate, iar in cazul in care spațiul nu permite, declarația este prezentata in format liniar;

i) mențiune privind lotul; in cazul in care data-limita de consum se înscrie sub forma zi, luna, an, nu este necesara înscrierea lotului;

j) elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

k) denumirea/numele si adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

In cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat", trebuie îndeplinite următoarele creițe:

a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publica se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intolerante, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii si sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

Prestatorul va tine cont la prepararea pachetului de alimentele nerecomandate preșcolarilor si școlarilor potrivit Ordinului de administrație publica 1563/2008, emis de Ministerial sănătății, Anexa nr. 1:

ANEXA Nr. 1

LISTA

alimentelor nerecomandate preșcolarilor si școlarilor

Nr. crt.	Alimente nerecomandate	Limita de la care alimentele devin nerecomandate	Exemple de categorii de alimente care prin conținut sau forma de prezentare pot fi nerecomandate
1	Alimente cu conținut mare de zaharuri'[1]'	Peste 15 g zaharuri/ 100g produs	- prăjituri - bomboane - acadele - alte produse similare
2.	Alimente cu conținut mare de grăsimi	Peste 20 g grăsimi/100 g produs, din care, cumulativ: - grăsimi saturate peste 5 g/100 g produs - acizi grași trans peste 1 g/100 g produs	- hamburgeri -pizza - produse de tip patiserie - cartofi prăjiți - alte alimente preparate prin prăjire - maioneze, margarina - brânza topita, brânzeturi tartinabile cu conținut de grăsime peste 20% - mezeluri grase - alte produse similare
3	Alimente cu conținut mare de sare	Peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,6 g sodiu/100 g produs)	- chipsuri j - biscuiți sărați - covrigei sărați - sticksuri sărate - snack suri - alune sărate - semințe sărate - brânzeturi sărate - alte produse similare ;
4.	Băuturi răcoritoare**	_	- orice tip de băuturi răcoritoare, cu excepția apei potabile îmbuteliate sau a apei minerale îmbuteliate

5-	Alimente cu conținut ridicat de calorii pe unitatea de vânzare	Peste 300 kcal pe unitatea de vânzare	- orice tip de aliment care, prin conținut, aduce **i** un aport de calorii de peste 300 kcal pe unitate de vânzare
6.	Alimente neambalate***		- alimente vrac - sandvișuri neambalate
7.	Alimente neetichetate****		- alimente care nu respecta prevederile Hotărârii Golemului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările si completările ulterioare

*** Fac excepție fructele si legumele proaspete.**

**** In incinta școlilor se va vinde numai apa potabila sau minerala îmbuteliata, pentru a crea copiilor deprinderea de a o bea.**

***** Se exceptează bananele si citricele.**

****** Pentru crearea unor deprinderi nutriționale sanogene se recomanda etichetarea nutrițională.**

NORMELE MINIME OBLIGATORII

care trebuie respectate in pregătirea pachetului alimentar pentru preșcolari si elevi

-nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potentiator de aroma si gust; produsele de origine animala si non-animala din care se prepara pachetele alimentare trebuie sa respecte legislația in vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați in alimente;

-nu se vor utiliza materii prime rezultate din organisme modificate genetic, amidon, maioneza, creme de oua, îndulcitori, adaosuri de îngroșare, coloranți sintetici;

-produsele ce compun meniul nu vor conține in exces ulei/grăsimi, condiment sau săruri;

-se recomanda îmbogățirea rafiei de vitamine si săruri minerale prin folosirea de salate din crudități si adăugarea de legume frunze;

-mâncarea livrata trebuie pregătită in dimineața zilei in care se servește păstrându-se in condiții sanitar-veterinare si pentru siguranța alimentelor, precum si in condiții igienico-sanitare si la temperaturi corespunzătoare, conform legislației in vigoare;

- portiile de mancare vor fi distribuite si trnsportate in recipiente de unica folosinta, inchise ermetic, care sa pastreze temepratura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mancare;

-portiile de mancare vor fi transportate in termoboxuri profesionale, cu inchidere ermetica, care sa mentina temepratura adecvata si calitatile nutritive ale fiecarui produs.

-exista obligativitatea păstrării timp de 48 de ore a probelor din alimentele servite copiilor; - interdicția folosirii cremelor cu oua si frișca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum si a ouălor fierte nesecționate după fierbere.

Evidența cantităților solicitate, distribuite si consumate

Numărul pachetelor alimentare se distribuie zilnic in funcție de numărul de preșcolari si elevi prezenți la cursuri, care va fi comunicat de către coordonatorii pe structuri de învățământ, respective coordonatorul local, operatorului economic, zilnic:

Cantitățile totale zilnice se pot modifica in funcție de numărul preșcolarilor, respectiv elevilor, prezenți in fiecare unitate școlara.

Fiecare unitate școlara beneficiara, va tine evidența cantităților de produse consumate, care trebuie sa conțină categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitate/porție, numărul de porții si numărul de zile de scoală, precum si evidenta numărului de copii.

Fiecare unitate școlară beneficiara va răspunde, in mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție si distribuire a produselor alimentare, precum si confirmarea documentelor care sa ateste calitatea si siguranța produselor alimentare distribuite.

Operatorul economic va păstra si va prezenta organismelor de control competente documentele care sa ateste calitatea si siguranța produselor alimentare distribuite.

Avizele de însoțire a mărfii se întocmesc separate pentru fiecare structura școlară din cadrul școlilor si vor avea anexat declarația de conformitate.

Ore estimate zilnice pana la care se va transmite comanda:

Orele 8:00 -9:00 - preșcolari si ciclul primar Ora 12:30 -13:00 - ciclul gimnazial

Orele estimate zilnice de livrare a pachetelor:

Ora 9:00-10:00- preșcolari si ciclul primar Ora 13:30-14:30 ciclul gimnazial

Reprezentantul unității de învățământ va notifica operatorul economic, cu privire la modificările care vor surveni cu privire la numărul de elevi înscriși la cursuri, la începutul fiecărui modul de învățare.

Durata contractului de achiziție:

Contractul de achiziție se va derula in anul 2026, pe perioada desfășurări cursurilor școlare corespunzătoare anului 2026 , conform structurii școlare. Suportul alimentar nu se acorda pe perioada vacantelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Prețul pe unitate de produs

Limita maxima valorica zilnica este de 14,86 lei fără TVA (16,50 lei cu TVA)/ pachet alimentar pentru preșcolar/elev. Acest preț cuprinde prețul produselor, cheltuielile privind depozitarea, transportului distribuția acestora la beneficiarul final.

Modalități si condiții de plata

Plata produselor si serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea fumizărilor, pe baza documentelor de recepție calitativa si cantitativa, centralizatoarelor, întocmite si aprobate de unitățile de învățământ-pilot. Plata valorii contractului se va efectua pe baza de procese-verbale de recepție lunare, in limita sumelor alocate de la bugetul de stat.

Variante de pachete alimentare propuse:

1. ciorba de legume;
2. supa de pui cu legume;
3. ciorba de văcuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/came slaba de porc la grătar;

5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slaba de porc/vita;
6. pilaf cu legume si ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/came slaba de porc;
8. piure de cartofi, salata cu piept de curcan;
9. mâncare de varza dulce cu friptura la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/came slaba de porc;
11. orez cu legume si pui/came slaba de porc/vita la tava;
12. sufleu de broccoli cu brânza;
13. cartofi gratinați, salata cu piept de pui la grătar;
14. tocana de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfecla si chifteluțe de legume la cuptor;
16. omleta cu legume - ardei, ciuperci, ceapa verde si brânza telemea;
17. sufleu de conopida, broccoli si brânza la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânza la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânza, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânza;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânza si ou;
22. sandvici cu piept de pui la grătar, cu legume crude- gogoșar ,ardei, varza, morcov + un fruct;
23. sandvici cu pulpa de pui dezosata la grătar, cu legume crude- gogoșar, varza, morcov + un fruct;
24. sandvici cu unt, șunca, cașcaval si legume- roșii, castravete, salata + un fruct;
25. sandvici cu mușchi file de porc, cu legume crude- gogoșar, ardei varza, morcov + un fruct;
26. sandvici cu șnițel din piept de pui cu legume crude- gogoșar, ardei, varza, morcov + un fruct.

La acestea se va adaugă un fruct (variante acceptate: mandarina, mar portocala, banana, para, caisa, piersica) . cu respectarea sugestiilor Institutului National de Sănătate Publica, si prevăzute Normelor si cerințelor minime obligatorii prevăzute in **Anexa nr. 2 si 3 la HG 1171/2025,** dar fără a se limita la acestea

Meniul va fi întocmit astfel încât, pe parcursul unei săptămâni, sa nu se fumizeze același tip de sandvici si același fruct

Fructele trebuie sa fie proaspete, sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli si/sau dăunători.

Daca la nivelul unități de învățământ vor fi înregistrate cereri formulate in baza prevederilor art. 1 alin. (4) din OUG nr. 105/2022 si in conformitate cu prevederile art. 2 alin. (4) din Normele de punere in aplicare a prevederilor OUG nr. 105/2022, preșcolarii si elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, in limita valorii zilnice stabilit pentru un pachet alimentar/copil.

Ofertanții vor detalia variantele de pachete pentru fiecare zi a săptămânii

Numărul efectiv de pachete alimentare ce se vor comanda zilnic poate varia in funcție de preșcolarii si elevii efectiv prezenți la activitățile didactice.

Pentru grupurile speciale de consumatori -copii cu diabet, intoleranțe, alergii alimentare, afecțiuni cronice sau alte probleme de natura medicala, apartenenta copilului la o religie/comunitate cultural/cult care restricționează consumul anumitor alimente -se va asigura pachetul alimentar corespunzător.

Preșcolari si elevi cu diferite probleme medicale si apartenenta religioasa (se va trimite ulterior lista cu elevii si preșcolari)

CAPACITATEA TEHNICA SI PROFESIONALA

Ofertanții (inclusiv asociați/subcontractanți/terți susținători) vor prezenta documente de calificare din care sa reiasă ca indeplinesc cerintele mimime tehice si profesionale:

Nr. Crt.	Informații si/sau nivel(uri) minim(e) necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate	Modalitatea de demonstrare a îndeplinirii criteriului.
1	Experiența similara – operatorii economici trebuie sa facă dovada ca in ultimi 3 ani, raportati la termenul limita de depunere al ofertelor, a prestart servicii similar duse la buna sfarsit in temeiul prevederilor pentru servicii art. 9 alin 3, lit a din Instructiunea ANAP nr.2/2017 in valoare mai mare sau cel putin egala cu 2.152.727,00 lei fara TVA la nivelul a maxim 3 contracte.	Ofertanții vor prezenta documente contabile care sa ateste valoarea contractelor/ încasărilor: copii contracte de prestare servicii de catering ;copii procese verbale de recepție; copii facturi emise pentru serviciile de catering prestate, însoțite de dovada plații, recomandări, etc care sa ateste experiența profesionala (copii conform cu originalul)
2	Operatorii economici au capacitatea tehnica si/sau profesionala de a produce si livra un număr zilnic de meniuri cu masa calda, prin nota de comanda, ținându-se cont de prezenta copiilor la cursuri. 2.1.Operatorii economici trebuie sa asigure personala de specialitate calificat, dispune de minim: 2 bucatari, 3 ajutor de bucatar, 2 soferi. 2.2. Ofertantul trebuie sa dovedeasca capacitate de productie prin detinerea de utilaje si echipamente tehnice specializate si performate in domeniul cateringului, detine mimim: cuptor convetie – 2 buc; camera frigorifica – 1 buc; abatitor 20 tavi – 1 buc; abatitor 10 tavi – 1 buc; marmita pentru gatit – 2 buc; plita de gatit electric/gaz – 2 buc; gratar electri/gaz – 2 buc; frigider – 3 buc; masina vidat – 2 buc; autotutilitara cu frig- 1 buc;	2.1. Ofertanții vor prezenta urmatoarele documente: contracte de munca, fisa de aptitudini, diplome de specialitate, certificate de absolvire a unui curs de noțiuni fundamentale de igiena, din care sa reiasa ca dispune cel putin numar minim de personal de specialitate solicitat de beneficiar (cumulat totate documentele solicitate). 2.2.Ofertanții vor prezenta documente contabile: facturi de provenienta, contracte de achizitie, registrul mijloce fixe/ obiecte de inventar, din care sa reiasa ca detin cel putin numar minim de echipamentele si utilajele solicitate de beneficiar.
3	Variantele de pachete alimentare (minim cele propuse de beneficiar)	Ofertantii vor prezenta minim 10 din cele 26 variantele de pachete alimentare propuse (minim cele propuse de beneficiar), fisele tehnico pendru produsele ofertate
4	Deținerea autorizației de funcționare a firmei,	Autorizația de funcționare a firmei,

	emisa de Primăria sub a cărei jurisdicție se afla firma de catering	vizata pe anul in surs (copie certificata conform cu originalul)
5	Deținerea autorizației sanitar-veterinare emisa de Direcția Sanitar Veterinara si Siguranța Alimentelor- pentru locația producției de hrana	Autorizația sanitar veterinara emisa de Direcția Sanitar Veterinara si Siguranța Alimentelor pentru locația producției de hrana (copie certificata conform cu originalul) In propunerea tehnica, ofertanții vor include informații prin care justifica îndeplinirea criteriului.
6	Deținerea autorizației sanitar-veterinare emisa de Direcția Sanitar Veterinara si Siguranța Alimentelor- pentru mijlocul de transport cu care va fi transportata hrana/Declarație privind respectarea condițiilor igienico-sanitare pentru mijlocul de transport al hranei	Autorizație sanitar veterinara emisa de Direcția Sanitar Veterinara si Siguranța Alimentelor pentru mijlocul de transport al hranei (copie certificata conform cu originalul/Declarație pe proprie răspundere privind respectarea condițiilor igienico-sanitare pentru mijlocul de transport al hranei utilizat In propunerea tehnica, ofertanții vor include informații prin care justifica îndeplinirea criteriului.
7	Certificate constatatoare privind lipsa datoriilor restante, cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contributiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat)	Ofertantii vor prezenta certificate fiscale in original care sa ateste ca nu au datorii la bugetul local si la bugetul de stat, nu mai vechi de 30 zile la data depunerii
9	Dovada deținerii a minim de mijloace de transport autorizate sanitar - veterinar pentru transportul produselor alimentare, conform Ordinului nr. 57/2010 al Autorității Naționale Sanitar - Veterinare pentru Siguranța Alimentelor, cu modificările si completările ulterioare;	Ofertantii vor prezenta copii conform cu originalul
9	Declarație privind respectarea reglementarilor obligatorii din domeniile mediului, social, al relațiilor de munca si privind respectarea legislației de securitate si sănătate in munca	Ofertantii vor prezenta declartia in original
10	Autorizatie de securitate la incendiu	Ofertantii vor prezenta copii conform cu originalul
11	Nominalizarea persoanelor angajate in producerea, manipularea si distribuția pachetelor alimentare si prezentarea dovezilor privind deținerea de către acestea a unui certificat de absolvire a unui curs de noțiuni fundamentale de igiena conform Ordinului Ministrului Sănătății si al Ministrului Educației nr. 2209/ 4469/ 2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificare instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igiena;	Ofertantii vor prezenta lista cu peronalul implicat in derularea contractului si acte doveditore ,copii ale certificatelor de absolvire, conform cu originalul
12	Pentru persoanele angajate in producerea, manipularea si distribuția pachetelor alimentare se vor prezenta fise de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent conform	Ofertantii vor prezenta copii conform cu originalul

	H.G. nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările si completările ulterioare;	
13	Dovada implementării sistemului de management al calității conform ISO 9001 prin prezentarea unui certificat valabil la data limita de depunere a ofertelor, certificat emis de un organism de certificare acreditat	Ofertantii vor prezenta copii conform cu originalul
14	Dovada implementării sistemului de management de mediu conform ISO 14001 prin prezentarea unui certificat valabil la data limita de depunere a ofertelor, certificat emis de un organism de certificare acreditat	Ofertantii vor prezenta copii conform cu originalul
15	Dovada implementării sistemului de management al sănătății si securității in munca conform ISO 45001 prin prezentarea unui certificat valabil la data limita de depunere a ofertelor, certificat emis de un organism de certificare acreditat	Ofertantii vor prezenta copii conform cu originalul
16	Dovada implementării sistemului de management al siguranței alimentelor conform ISO 22000 prin prezentarea unui certificat valabil la data limita de depunere a ofertelor, certificat emis de un organism de certificare acreditat	Ofertantii vor prezenta copii conform cu originalul

Modul de prezentare a propunerii tehnice

Propunerea tehnica se va prezenta astfel încât sa se asigure posibilitatea verificării de către Comisia de evaluare a corespondentei propunerii tehnice cu cerințele tehnice si calitative prevăzute in caietul de sarcini.

Indeplinirea cerintelor minime tehnice si profesionale reprezinta criteriu eliminatoriu. Dupa ce se face dovada indepliniri tuturor cerintelor minime tehnice si profesionale se trece la deschiderea si evaluarea oferte

***Criteriul de atribuire ales este* „cel mai bun raport calitate - preț”**

Algoritm pentru determinarea punctajului aferent factorului de evaluare corespunzător componentei tehnice

Factorii de evaluare aleși de Autoritatea Contractanta sunt următorii au doua componente:

1. **Componenta financiara – 70 % (70 puncte)**

*1.1.**Pretul ofertei 30 % (30 puncte)***

Denumire factor de evaluare	Pondere
1.1 Prețul Ofertei	30% Punctaj maxim factor: 30 puncte

Punctajul pentru factorul de evaluare ***prețul ofertei*** se acorda astfel:

a) Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat (30 puncte);

b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculează proporțional, astfel: P(n) =

(Preț minim ofertat / Preț n) x punctaj maxim alocat

*1.2.**Ponderea materiei prime din prețul total/ porți 40% (40 puncte)***
Conținutul materiei prime din cadrul ofertei - Punctajul maxim factor 40 puncte
Formula de calcul: pentru oferte cu un procente de 40% se acorda 5 puncte, pentru oferte cu un procent cuprins intre 41%-70% din costul total ofertat se acorda 20 puncte, pentru oferte peste 71% din costul total ofertat se acorda 40 puncte
Algoritm de calcul al punctajului:
Pentru oferta cu cea mai mare pondere a materiei prime din prețul total/ porție ofertat se vor acorda 40 de puncte.
Pentru celelalte oferte, punctajul va fi acordat astfel:
PMP(N) = MPn / MPmax * 60, unde:
MPn = ponderea materiei prime din prețul total / porție al ofertei n
MPmax = cea mai mare pondere a materiei prime din prețul total / porție
*Nota: Nu se accepta ofertele care au o pondere a materiei prime din prețul total / porție mai mica de 40%, acestea urmând a fi respinse ca neconforme.
Pentru justificarea procentului la categoria materie prima, ofertantul va depune un calcul detaliat.
Ofertele la care costul cu materia prima se situează sub pragul de 40% din valoarea totala cu TVA sunt respinse, ca inadmisibile.

2. **Componeta tehnica – 30% (30 puncte)**

*2.1.**Distanta prestatorului fata de autoritatie contractanta 20% (20 puncte)***

Algoritm de calcul

a) Distante intre 0-20 km se acorda punctajul maxim de 20 puncte
b) Distante intre 21-30 km se acorda 10 puncte
c) Distante intre 31-40 km se acorda 5 puncte
d) Distante peste 40 km se acorda 0 puncte

*2.2.**Numarul autoutilitarelor disponibile 5% (5 puncte)***

Algoritm de calcul

a) Pentru 2 autoutilitare sau mai multe (din care minim una cu frig) se acorda punctajul maxim de 5 puncte
b) Mai putin de 2 autoutilitare se acorda 0 puncte

*2.3.**Numarul personalului disponibil 5% (5 puncte)***

Algoritm de calcul

a) Minim 5 angajati : 2 puncte
b) 7 angajati sau mai multi se acorda punctajul maxim de 5 puncte

Nota:
Punctajul total obținut va fi determinat după cum urmează: punctajul acordat componenta financiara (maxim 70 puncte) + punctajul acordat pentru componenta tehnica (maxim 30 puncte)

Ofertantul câștigător va fi cel care va obține punctajul cel mai mare, in urma aplicării criteriului de atribuire " cel mai bun raport calitate-preț" .

In cazul in care doua sau mai multe oferte sunt clasate pe primul loc cu punctaje egale, departajarea se va face având in vedere punctajul obținut la factorii de evaluare in ordinea descrescătoare a ponderilor acestora. In situația in care egalitatea se menține, comisia de evaluare are dreptul sa solicite depunerea de noi propuneri financiare si câștigătoare va fi desemnata oferta cu prețul cel mai mic.

Modul de prezentare a propunerii financiare:

Propunerea financiara va cuprinde:

Formularul de oferta si Anexa acestuia ce va avea cele doua componente mai sus menționate: componenta financiara si componenta tehnica (insotite de documente justificatoare)

Prețul ofertat va cuprinde toate costurile privind procurarea materiei prime, prepararea pachetelor alimentare si livrarea acestora la sediul beneficiarului. Prețul unitar nu va depăși valoarea prevăzută de H.G. nr. 1171/2025 - 16,5 lei inclusiv T.V.A, respectiv 14,86 lei fără TVA.

Perioada de valabilitate a ofertelor este de minimum 60 de zile si nu se accepta oferte alternative. Prețul unitar din propunerea financiara este ferm si nu se modifica pe întreaga perioada de derulare a contractului.

In vederea comparării unitare a ofertelor, se solicita ca toate preturile sa fie exprimate in cifre cu cel mult doua zecimale.

Întocmit,

Compartiment achiziții publice

