



## CAIET DE SARCINI

privind atribuire a contractului având ca obiect:

**Suport alimentar acordat preșcolarilor și elevilor Școlii Gimnaziale "Bethlen Gabor" Lăzarea, în cadrul Programului Național "Masă Sănătoasă" în anul 2026, în comuna Lăzarea, județul Harghita**

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

Obiectul contractului de servicii, care urmează să fie atribuit, constă în asigurarea, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii Școlii Gimnaziale "Bethlen Gabor" Lăzarea sub forma de masă caldă pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026, în regim catering pentru 42 de preșcolari cu program prelungit și masă caldă împachetată două zile/săptămână pentru 319 de preșcolari și elevi, respectiv sub forma de pachet alimentar, trei zile/săptămână, pentru cei 319 de preșcolari și elevi.

La elaborarea ofertelor operatorii economici interesați vor respecta prevederile din prezentul "*Caiet de Sarcini*".

### 1. DATE GENERALE

- 1.1. **Denumire autoritate contractantă:** Comuna Lăzarea
- 1.2. **Tip contract:** Contract de servicii.
- 1.3. **Procedura selectată:** Procedură simplificată.
- 1.4. **Opțiuni:** procedura online
- 1.5. **Locația :** Comuna Lăzarea
- 1.6. **Împărțire pe loturi:** NU
- 1.7. **Finanțare:** Programul Național "Masă sănătoasă" în anul 2026.

### 2. SCURTĂ PREZENTARE

#### **Descriere succintă:**

Contractul de servicii care urmează să se atribuiască prin derularea prezentei are ca obiect asigurarea de *Suport alimentar acordat preșcolarilor și elevilor Școlii Gimnaziale "Bethlen Gabor" Lăzarea, în cadrul Programului Național "Masă sănătoasă" în anul 2026, în comuna Lăzarea, județul Harghita*. Având în vedere situația identificată la nivelul sistemului educațional preuniversitar, în care un număr mare de elevi se află în situația de abandon școlar ca urmare a condițiilor socioeconomice și geografice defavorabile, se impune implementarea unor măsuri de sprijin.

La nivelul sistemului național de învățământ preuniversitar, prin Hotărârea nr. 1.171 din 30 decembrie 2025 s-a instituit Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2026, denumit în continuare PNMS, care se derulează pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026. Scopul PNMS constă în

sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socioemoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolarilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea. Școala Gimnazială "Bethlen Gabor" Lăzarea participă la Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2026 și ca urmare, Comuna Lăzarea derulează prezenta procedură în conformitate cu prevederile Hotărârii nr. 1.171 / 2025.

Având în vedere prevederilor OUG nr. 98/2017, cu respectarea termenului prevăzut la art. 8 alin. (2) din Normele Metodologice din 2018 de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 98/2017, aprobate prin Hotărârea nr. 419/2018 și Notificarea ANAP cu privire la modalitatea de punere în aplicare a dispozițiilor art. 160 alin. (2) din Legea nr. 98/2016, transmisă în data de 30.07.2018, numărul de zile până la care se pot solicita clarificări înainte de data limita de depunere a ofertelor: 7.

Conform prevederilor art. 161 alin. 2 din Legea 98/2016, autoritatea contractanta va transmite răspunsurile la solicitările de clarificări cu 3 zile înainte de data limita de depunere a ofertelor.

#### **CLAUZĂ SUSPENSIVĂ**

Prezenta procedură de achiziție publică este inițiată sub incidența prezentei clauze suspensive, în sensul că încheierea contractului de achiziție publică este condiționată de aprobarea Bugetului de Stat pe anul 2026 și alocarea fondurilor necesare. În cazul în care, indiferent de motive, creditele bugetare nu vor fi alocate, Autoritatea Contractantă, după expirarea perioadei de valabilitate a ofertelor, își rezervă dreptul de a anula procedura de atribuire, în condițiile art. 212 alin. (1) lit. c) teza a II-a din Legea nr. 98/2016, fiind imposibilă încheierea contractului.

Ofertanții din cadrul acestei proceduri acceptă utilizarea condițiilor speciale de mai sus/clauzei suspensive, asumându-și întreaga răspundere în raport cu eventualele prejudicii pe care le-ar putea suferi în situația descrisă.

#### **Descrierea achiziției publice:**

În cadrul contractului autoritatea contractantă dorește să achiziționeze serviciile de suport alimentar acordat în cadrul Programului național "Masa Sănătoasă" în anul 2026, conform din Hotărârea nr. 1.171/2025, care constă în asigurarea, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii Școlii Gimnaziale "Bethlen Gabor" Lăzarea sub forma de masă caldă pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026, în regim catering pentru 42 de preșcolari cu program prelungit și masă caldă împachetată, două zile/săptămână, pentru 319 de preșcolari și elevi, respectiv sub forma de pachet alimentar, trei zile/săptămână pentru cei 319 de preșcolari și elevi, în anul 2026, până la data de 22.12.2026, ultima zi de curs, în perioada desfășurării activității didactice.

### **3. DESCRIEREA SERVICIILOR**

#### **3.1 Prezentare generală**

Asigurarea suportului alimentar acordat preșcolarilor și elevilor Școlii Gimnaziale "Bethlen Gabor" din Lăzarea se va realiza în condițiile stabilite prin prezentul caiet de sarcini, după cum urmează:

Masa caldă, în regim catering, cinci zile/săptămână pentru cei 42 de preșcolari cu program prelungit în structura Grădiniței "Rügyecske", masa caldă împachetată, două zile/săptămână pentru 319 de preșcolari și elevi și pachetele alimentare, trei zile/săptămână, pentru cei 319 de elevi și preșcolari se vor transporta și distribui conform programului stabilit.

**Valoare maximă a unei porții de masă caldă, în regim catering, respectiv a unui pachet alimentar va fi de 16,50 lei inclusiv TVA (14,86 lei fără TVA), prevăzut de Art. 2 din Hotărârea nr. 1.171/2025.**

Cantitatea totală de servicii s-a determinat după cum urmează:

Nr.	Denumire	Porții-pachete alimentare/zi	Număr de zile	Cantitate porții masă caldă	Cantitate pachete alimentare
1	Masa caldă, în regim catering	42	135	5.670	
2	Masa caldă, împachetată (de două ori pe săptămână)	319	54	17.226	
3	Pachete alimentare (de trei ori pe săptămână)	319	81	-	25.839
<b>TOTAL</b>				<b>22.896</b>	<b>25.839</b>

**Livrarea zilnică a hranei pentru elevii se va efectua până la ora 9:30.**

Programul și modul de livrare a pachetului alimentar poate fi modificat de reprezentanții unității de învățământ, în funcție de scenariile de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare.

Dreptul de a beneficia de pachet alimentar pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar, îl au:

- elevii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar.
- elevii primesc suport alimentar și în situația suspendării cursurilor cu prezență fizică, conform prevederilor art. 9 alin. (4) din regulamentul-cadru de organizare și funcționare a unităților de învățământ preuniversitar, aprobat prin Ordinul ministrului educației nr. 4.183/2022 .
- elevii care au acces limitat la tehnologie și care își desfășoară activitatea de învățământ prin mijloace alternative, altele decât tehnologia și internetul, în cadrul scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare.

Beneficiarii de masă caldă, în regim catering, pregătită și distribuită zilnic, vor fi:

- preșcolarii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar.
- preșcolarii primesc suport alimentar și în situația suspendării cursurilor cu prezență fizică, conform prevederilor art. 9 alin. (4) din regulamentul-cadru de organizare și funcționare a unităților de învățământ preuniversitar, aprobat prin Ordinul ministrului educației nr. 4.183/2022 .
- preșcolarii care au acces limitat la tehnologie și care își desfășoară activitatea de învățământ prin mijloace alternative, altele decât tehnologia și internetul, în cadrul scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare.

Prin elev/preșcolar prezent la cursuri se înțelege elevul/preșcolarul care a participat la cel puțin o ora de curs/zi în cadrul scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor. Elevii și preșcolarii prevăzuți mai sus primesc produsele zilnic. Preluarea produselor se realizează de către părinți / reprezentanții legali/ocrotitori legali sau, acolo unde acest lucru este posibil, de către elevi, pe baza evidențelor de participare la cel puțin o oră de curs/zi, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

La cererea motivată a părinților/reprezentanților legali/ocrotitorilor legali, formulată în scris și susținută de document-suport, înregistrată la secretariatul unității de învățământ în care este înmatriculat preșcolarul/elevul, preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală, culturală sau religioasă nu pot beneficia de pachetul alimentar, vor beneficia de produse alimentare adecvate situației acestora, în limita valorii zilnice prevăzute mai sus.

În sensul normelor metodologice, documentele-suport pot fi următoarele;

a) Documente medicale care să ateste intoleranțe/alergii alimentare sau afecțiuni cronice, după caz, care să îl determine pe părinte/reprezentantul legal să formuleze o altă opțiune alimentară;

b) Declarație pe propria răspundere a părintelui/reprezentantului legal cu privire la apartenența la o/un religie/cult/comunitate culturală care restricționează consumul anumitor alimente, potrivit modelului prevăzut în Anexa nr. 1 al Hotărârii nr. 1.171/2025.

Pachetul alimentar și masa caldă în regim de catering nu se acorda pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Data limită de consum al produselor transportate de la prestator către Școala Gimnazială "Bethlen Gabor" Lăzarea va fi de 24 de ore.

Returul produselor, în cazul copiilor absenți, se va face zilnic, după o procedura stabilită de comun acord.

### ***3.2 Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea pachetului alimentar:***

Variantele orientative de meniu, pentru un pachet alimentar:

1. Sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
2. Sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză; morcov.

Pachetul alimentar trebuie să conțină și un fruct întreg la alegere: măr, pară, banană, mandarină / clementină, portocală etc. (care va fi diversificat de comun acord cu autoritatea contractantă).

Variantele de meniu enumerate mai sus pot fi adaptate de achizitor în funcție de modificările legislative ce pot interveni pe durata derulării contractului de furnizare.

Pachetul alimentar trebuie pregătit în dimineața zilei în care se servește de o unitate înregistrată/autorizată sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriu României, se distribuie sub formă ambalată, precum și în condiții igienico-sanitare la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

Conținutul pachetului alimentar cât și tipul acestuia vor putea fi adaptate în funcție de modificările survenite în legislația aplicabilă, la cererea achizitorului.

### ***3.3 Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei calde în regim de catering pentru copii preșcolari și elevi***

Având în vedere Anexa nr. 2 al Hotărârii nr. 1.171/2025, ofertanții vor respecta următoarele condițiile/prevederi în pregătirea mesei calde în regim de catering pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale "Bethlen Gabor" Lăzarea:

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 non-animală 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, supa 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.

### ***3.4 Specificații tehnice pentru procedura de atribuire a contractului de achiziție publică de servicii***

#### **3.4.1 Caracteristici generale**

Se vor furniza:

a) masă caldă în regim de catering pentru 42 de preșcolari cu program prelungit și două zile/săptămână pentru 319 de preșcolari și elevi, preparate conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în Anexa nr. 2 la al Hotărârii nr. 1.171/2025.

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 văcuță 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.

b) pachet alimentar, în trei zile/săptămână pentru 319 de preșcolari și elevi conținând 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.

3.4.1.1 Produsele alimentare vor fi 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.

3.4.1.2 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.

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

- valoare materii prime;
- valoarea serviciilor de preparare a hranei;
- valoarea serviciilor de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

**Cerință obligatorie:**

Valoarea materiilor prime din totalul prețului unui pachet alimentar trebuie să fie procentual de minim 40%. Aceeași cerință este valabilă pentru o porție de masă caldă.

**3.4.2 Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate**

3.4.2.1 Unitate de învățământ Școala Gimnazială "Bethlen Gabor" Lăzarea, 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.

3.4.2.2 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.

3.4.2.3 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.

**3.4.3 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.

#### **3.4.4 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.

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

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.

#### **3.4.5 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.

#### **3.4.6 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.

#### **3.4.7 Personalul angajat în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare**

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.

#### **3.4.8 Ambalare, etichetare, marcare**

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

### **6. CRITERIILE DE ATRIBUIRE:**

Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic s-a optat pentru criteriul de atribuire *cel mai bun raport calitate-preț*, potrivit factorilor de evaluare menționate în continuare:

#### **Factorii de evaluare**

Obiectul contractului: **Support alimentar acordat preșcolarilor și elevilor Școlii Gimnaziale "Bethlen Gábor" Lăzarea, în cadrul Programului Național "Masă Sănătoasă" în anul 2026, în comuna Lăzarea, județul Harghita.**

Factori de evaluare	Pondere	Punctaj maxim
<b>Componenta financiara</b>	<b>40%</b>	<b>40</b>
1. Prețul ofertei	40%	40
<b>Componenta tehnica</b>	<b>60%</b>	<b>60</b>
2. Ponderea pentru materia prima din prețul total/porție	10%	10
3. Distanța cea mai scurtă de livrare	30%	30
4. Experiența echipei de experți-cheie	20%	20
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>100</b>

**1. Prețul ofertei – ponderea 40% - punctaj maxim: 40 puncte**

*Descriere:* Componenta financiara

*Algoritm de calcul:* Punctajul se acorda astfel:

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

$$P(n) = \text{Preț minim oferit} / \text{Preț (n) oferit} \times 40;$$

Unde:

- Preț minim oferit este prețul cel mai scăzut pentru care se acordă punctajul maxim;
- Preț(n) oferit este prețul ofertei evaluate;

**2. Ponderea pentru materia prima din prețul total/porție – ponderea 10% - punctaj maxim: 10 puncte**

*Descriere:* Componenta tehnică. Ponderea pentru materia prima din prețul total/porție.

*Algoritm de calcul:* Punctajul se acordă astfel:

- a. Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 10 puncte.
- b. Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/porție, punctajul Pmp(n) se calculează astfel:

$$Pmp(n) = (MP\ n / MP\ maxim) \times 10;$$

Unde:

- Pmp(n) reprezintă punctajul acordat pentru nivelul ponderii materiei prime din prețul total/porție pentru oferta n, aflată sub evaluare;
- MP n este nivelul ponderii materiei prime din prețul total/porție al ofertei n aflată sub evaluare;
- MP maxim nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/porție, dintre ofertele depuse.

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

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acordă punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețului total/pachet alimentar mai mic decât nivelul minim indicat de 40 %, oferta va fi considerată neconformă din punct de vedere tehnic.

Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din prețului total/porție va fi exprimat cu maxim două zecimale.

### **3. Distanța cea mai scurtă de livrare – ponderea 30% - punctaj maxim: 30 puncte**

*Descriere:* Componenta tehnică. Distanța cea mai scurtă de livrare.

*Algoritm de calcul:* Punctajul se acordă astfel:

a. Pentru distanța de livrare cea mai scurtă (Lmin) se acordă punctajul maxim – 30 puncte.

b. Pentru altă distanță decât cea prevăzută la lit. a) se acordă punctajul astfel:

$$P(n) = (L_{min}/L_n) \times 30 \text{ puncte}$$

Unde:

- P(n) – punctajul ofertei care se evaluează
- Lmin = distanța cea mai scurtă de livrare
- Ln = distanța de livrare menționată în ofertă care se evaluează

### **4. Experiența echipei de experți-cheie (manager contract și bucătar) – ponderea 20% - punctaj maxim: 20 puncte**

*Descriere:* Pentru fiecare expert-cheie se acordă puncte în funcție de experiența în numărul de proiecte/contracte similare în care au fost implicați și în care au derulat același tip de activități sau au ocupat poziții similare.

Pentru echipa de experți-cheie au fost stabiliți următorii sub-factori:

- a) Manager contract specialitatea alimentație publică – maxim 10 puncte;
- b) Bucătar a cărei formare profesională se va dovedi cu: diplome, cursuri de calificare, documente justificative privind formarea și/sau calificarea profesională etc) – maxim 10 puncte.

Algoritm de calcul:

1. Manager contract – maxim 10 puncte:

- a) pentru experiența constând în implicarea între 2 - 4 proiecte/contracte a persoanei propuse se acordă 2,5 puncte;
- b) pentru experiența constând în implicarea între 5 - 7 proiecte/contracte a persoanei propuse se acordă 5 puncte;
- c) pentru experiența constând în implicarea în peste 7 proiecte/contracte a persoanei propuse se acordă punctajul maxim de 10 de puncte.

2. Bucătar – maxim 10 puncte:

- a) pentru experiența constând în implicarea între 2 - 4 proiecte/contracte a persoanei propuse se acordă 2,5 puncte;
- b) pentru experiența constând în implicarea între 5 - 7 proiecte/contracte a persoanei propuse se acordă 5 puncte;
- c) pentru experiența constând în implicarea în peste 7 proiecte/contracte a persoanei propuse se acordă punctajul maxim de 10 de puncte.

Suma punctajelor maxime alocate experților-cheie trebuie să se încadreze în punctajul maxim alocat factorului de evaluare „Experiența echipei de experți” (20 puncte).

Punctajul se acordă în funcție de experiența în numărul de proiecte/contracte similare în care au fost implicați și în care au derulat același tip de activități sau au ocupat poziții similare.

Notă: Experiența în raport cu care vor fi alocate punctajele nu va constitui cerință minimă a caietului de sarcini. Experiența experților-cheie propusă sub 2 contracte nu se punctează.

Pentru demonstrarea experienței experților cheie propuși, ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice următoarele documente, dar fără a se limita la: contracte, recomandări, decizii, extrase din documente relevante, etc.

Va fi 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 total pentru fiecare ofertă se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare, exprimat cu două zecimale. Se va întocmi în ordine descrescătoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza căruia se stabilește oferta câștigătoare.

În cazul în care două sau mai multe oferte sunt clasate pe primul loc, cu punctaje egale, departajarea se va face având în vedere punctajul obținut la factorii de evaluare în ordinea descrescătoare a ponderilor acestora. În situația în care egalitatea se menține, autoritatea contractantă are dreptul să solicite noi propuneri financiare, și oferta câștigătoare va fi desemnată cea cu propunerea financiară cea mai mică. Ofertele prin care se propun mai puțin de 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime va fi respinsă ca neconformă.

## **7. Durata contractului**

Contractul de achiziție se va derula de la semnarea acestuia de ambele părți până la sfârșitul anului 2026, respectiv până la data de 31.12.2026 în perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, preparare pachetului alimentar pentru elevii și masa caldă în regim de catering pentru preșcolarii, care frecventează cursurile din Școala Gimnazială "Bethlen Gabor" Lăzarea în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Anexele 2 și 3 ale Hotărârii nr. 1.171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025.

Durata contractului va fi de **9 (nouă) luni**.

## **8. Garanție de bună execuție:**

În conformitate cu prevederile art. 154 alin. (3) din Legea 98/2016, autoritatea contractantă nu solicită contractantului constituirea garanției de bună execuție.

## **9. Modul de prezentare al propunerii tehnice**

Propunerea tehnică se va prezenta la rubrica special prevăzută în SEAP în acest sens, respectiv „Documente de calificare și propunere tehnică”

Ofertanții vor întocmi propunerea tehnică într-o manieră organizată, astfel încât aceasta să asigure posibilitatea verificării în mod facil a corespondenței cu cerințele/specificațiile prevăzute în cadrul prezentei secțiuni, respectiv cu cele prevăzute în Caietului de sarcini și a documentelor anexate la acesta, care fac parte integrantă din documentația de atribuire.

În acest scop, pornind de la propria expertiză a ofertantului în domeniul contractului ce urmează să fie atribuit și prin raportare la necesitățile, obiectivele și constrângerile autorității contractante, astfel cum au fost acestea descrise în cadrul Caietului de sarcini, propunerea tehnică va cuprinde informații relevante privind abordarea propusă de ofertant pentru execuția contractului (descrierea serviciilor).

Ofertanții va trebui să răspundă punctual la toate cerințele cuprinse în prezentul caiet de sarcini și se detalieze în propunerea sa tehnică modalitățile și mijloacele prin care serviciile oferite îndeplinesc aceste cerințe, astfel încât comisia de evaluare să aibă posibilitatea evaluării acestuia cu respectarea prevederilor legale aplicabile.

Ofertanții în cadrul ofertei tehnice vor prezenta **doar procentual**, o defalcare a costurilor per porție a următoarele categorii:

- a) Materie primă: \_\_\_\_\_ %
- b) Prepararea hranei: \_\_\_\_\_ %
- c) Transport: \_\_\_\_\_ %

Propunerea tehnică va mai cuprinde:

- 1) Autorizație sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru schimburi intracomunitare cu produse alimentare de origine animală pentru activitatea de Catering industrial, emisă de către A.N.S.V.S.A., în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”;
- 2) Autorizație pentru desfășurarea activității de alimentație publică, emisă de către Primăria de pe raza localității unde este înregistrat punctul de lucru, în perioada de valabilitate, în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”;
- 3) Dovada ca ofertantul deține mijloace de transport echipate și dotate corespunzător pentru transportul hranei, în copie lizibilă cu mențiunea "conform cu originalul”;
- 4) Listă cu persoanele responsabile pentru îndeplinirea contractului, din care să rezulte ca dispune de personal specializat în domeniul contractului, care să poată îndeplini activitățile specificate în caietul de sarcini.
- 5) Declarație privind acceptarea clauzelor contractuale sau propuneri privind clauzele contractuale (dacă e cazul);
- 6) Angajamentul ofertantului de a nu subcontracta prestarea serviciilor ulterior semnării contractului fără acceptul autorității contractante, către operatori economici care nu au fost nominalizați ca fiind subcontractanți de specialitate în cadrul ofertei în alte condiții decât cele prevăzute la art. 219 din Legea nr. 98/2016, coroborate cu cele ale art. 151 din Anexa la H.G. nr. 395/2016, respectiv art. 232 din Legea nr. 99/2016, coroborate cu cele ale art. 156 din Anexa la H.G. nr. 394/2016, document ce va fi semnat olograf ori cu semnătură electronică;
- 7) Ofertantul (ofertant unic, asociați, subcontractanți) vor prezenta o declarație pe proprie răspundere a ofertantului din care să rezulte faptul că, la elaborarea ofertei, ofertantul a ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de mediu, sociale și cu privire la relațiile de muncă pe toată durata de îndeplinire a contractului de servicii (model - formularul nr. 5). care sunt în vigoare în România, precum și că le va respecta în vederea implementării contractului.

Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, securității și sănătății în muncă, se pot obține de la Inspekția Muncii sau pe site-ul <http://www.inspectmun.ro/legislatie/legislatie.html>.

Informații privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de mediu, se pot obține de la Agenția Națională pentru Protecția Mediului sau de pe site-ul: <http://www.anpm.ro/web/guest/legislatie>.

Ofertanții au obligația de a indica sau marca documentele/informațiile din propunerea tehnică pe care le declară ca fiind confidențiale, întrucât cuprind secrete tehnice și/sau comerciale, stabilite conform legii, iar dezvăluirea acestora ar prejudicia interesele legitime ale operatorilor economici, în special în ceea ce privește secretul comercial și proprietatea intelectuală. Caracterul confidențial trebuie demonstrat prin orice mijloace de probă.

Cu excepția eventualelor constrângeri de natură tehnică și/sau legală, în cazul în care vor exista limitări, condiționări sau restricții impuse de ofertant în raport cu cerințele caietului de sarcini, oferta

va fi declarată ca fiind neconformă. Specificațiile tehnice aferente caietului de sarcini reprezintă cerințe minimale referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, scop în care soluțiile oferite în cadrul propunerii tehnice pot face referire la atingerea unor niveluri superioare.

În cazul în care pe parcursul îndeplinirii contractului se constată faptul că nu sunt respectate elemente ale propunerii tehnice (sunt inferioare sau nu corespund cerințelor prevăzute în caietul de sarcini), autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a denunța unilateral contractul ori de a solicita sistarea prestării serviciilor până la remedierea situației constatate.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a analiza și verifica conformitatea propunerilor/activităților oferite/propuse de operatorii economici din punctul de vedere al îndeplinirii cerințelor solicitate prin caietul de sarcini, cu scopul protejării acestora împotriva ofertelor ce conțin propuneri/activități care intră în contradicție cu specificațiile tehnice stabilite și/sau care nu pot fi fundamentate. Ofertele care nu pot fi fundamentate din punct de vedere tehnic, logistic și a resurselor prevăzute în ofertă, de natură să nu asigure satisfacerea cerințelor din caietul de sarcini, vor fi respinse ca neconforme.

#### **10. Modul de prezentare al propunerii financiare**

Propunerea financiară va cuprinde prețul total oferit, valoare fără TVA care se completează în sistemul electronic SEAP rubrica special dedicată „Oferta financiară”, precum și următoarele documente:

- 1) Formular de Ofertă (Formular nr. 4), inclusiv Anexa 1 la formularul de ofertă (Centralizatorul de prețuri) și Anexa nr. 2 la formularul de ofertă (Defalcarea ponderii categoriilor de cheltuieli per porție), incluzând toate informațiile solicitate;
- 2) Documentele de fundamentare a prețului, dacă este cazul.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile necesare cu privire la diversele condiții financiare și comerciale legate de formarea prețului oferit (cum ar fi prețuri unitare aplicabile, exprimate în Lei, fără TVA), astfel încât să se poată proba asigurarea realizării tuturor activităților, cel puțin la nivelul calitativ solicitat prin caietul de sarcini, în marja prețului oferit.

Totodată, în vederea analizării propunerilor financiare aparent neobișnuit de scăzute în raport cu produsele care constituie obiectul contractului, intră în obligația ofertanților să demonstreze, la prima cerere scrisă a comisiei de evaluare, faptul că au prevăzut în cadrul ofertei resurse financiare suficiente pentru a îndeplini toate activitățile ce trebuie întreprinse de aceștia pentru a-și îndeplini în mod corespunzător obligațiile în cadrul contractului.

Propunerea financiară are caracter obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate stabilită de către autoritatea/entitatea contractantă și asumată de ofertant. Cu excepția erorilor aritmetice, astfel cum sunt acestea definite la art. 134 alin. (10) din Anexa la H.G. nr. 395/2016/ nu vor fi permise alte omisiuni, necorelări sau ajustări ale propunerii financiare. Prin erori aritmetice în sensul acestor dispoziții se înțelege inclusiv următoarele situații: a) în cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, va fi luat în considerare prețul unitar, iar prețul total va fi corectat în mod corespunzător; b) dacă există o discrepanță între litere și cifre, trebuie va fi luată în considerare valoarea exprimată în litere, iar valoarea exprimată în cifre va fi corectată corespunzător.

În vederea comparării unitare a ofertelor, se solicită ca toate prețurile să fie exprimate în cifre cu cel mult două zecimale. Niciun fel de cereri și pretenții ulterioare ale ofertantului legate de ajustări de prețuri, determinate de orice motive (cu excepția situațiilor prevăzute explicit în documentația de

atribuire și/sau prin dispozițiile legale aplicabile), nu pot face obiectul vreunei negocieri sau proceduri litigioase între părțile contractante.

### **11. Modul de prezentare a ofertei**

Ofertanții trebuie să transmită oferta și documentele asociate doar în format electronic, conform instrucțiunilor din prezentul document, și doar prin încărcarea acestora în SEAP în secțiunile specifice disponibile în sistemul informatic, cel târziu la data și ora limită pentru primirea ofertelor specificate în anunțul de participare.

Riscurile depunerii ofertei, inclusiv forța majoră, sunt suportate de către ofertant. Autoritatea/entitatea contractantă nu va lua în considerare nici o ofertă întârziată sosită după termenul limită de depunere a ofertelor, după cum este acesta specificat în anunțul de participare corespunzător acestei proceduri - Secțiunea IV.2.2. Termen limita pentru primirea ofertelor sau a cererilor de participare.

Pentru transmiterea ofertei în SEAP documentele care compun oferta vor fi semnate cu semnătură electronică extinsă, bazată pe un certificat calificat, eliberat de un furnizor de servicii de certificare acreditat în condițiile legii și încărcate în SEAP în secțiunile specifice disponibile în sistemul informatic. După înscrierea în procedură ofertanții pot depune oferta în SEAP în ecranul de vizualizare al procedurii.

Documentele care compun oferta vor fi încărcate în secțiunile special dedicate din cadrul sistemul electronic la adresa <https://e-licitatie.ro/pub> prin urmarea pașilor descriși în manualul de utilizare.

Documentele solicitate de la potențialii ofertanți sunt:

- 1) Garanția de participare;
- 2) DUAE (răspuns) completat direct în platforma SEAP, pentru toți operatorii economici implicați în procedură (ofertant individual, membru al unei asocieri, subcontractant, terț susținător);
- 3) Acordul de asociere, semnat de toți membrii asocierii [doar în cazul unei Asocieri];
- 4) Împuternicire din partea fiecărui membru al asocierii pentru aceeași persoană, autorizând persoana desemnată să semneze oferta și să angajeze Ofertantul în procedura de atribuire [doar în cazul unei Asocieri];
- 5) Angajament al terțului susținător (angajament necondiționat) cu privire la susținerea financiară a ofertantului în ceea ce privește îndeplinirea criteriilor referitoare la situația economică și financiară și anexele acestuia constând în documentele transmise operatorului economic ofertant de către terțul/terții susținător/susținători, din care rezultă modul efectiv în care aceștia din urmă asigură îndeplinirea angajamentului de susținere [dacă este cazul];
- 6) Angajament al terțului susținător (angajament necondiționat) cu privire la susținerea tehnică și profesională a ofertantului în ceea ce privește îndeplinirea criteriilor referitoare la capacitatea tehnică și/sau profesională și anexele acestuia constând în documentele transmise operatorului economic ofertant de către terțul/terții susținător/susținători din care rezultă modul efectiv în care aceștia din urmă asigură îndeplinirea angajamentului de susținere [dacă este cazul];
- 7) Acordul de subcontractare/acordurile de subcontractare pentru subcontractanții cunoscuți la momentul depunerii ofertei [dacă este cazul];
- 8) Propunerea tehnică;
- 9) Propunerea financiară;
- 10) Alte documente stabilite prin documentația de atribuire (ex clauze contractuale însușite).

În cazul în care ofertantul este un operator economic individual și reprezentantul care semnează oferta este altul decât persoana desemnată în DUAE ca împuternicită să reprezinte operatorul economic pentru scopul acestei proceduri, ofertantul va prezenta o împuternicire scrisă, care va include informații detaliate privind reprezentarea, în original.

În cazul unei asocieri, împuternicirea scrisă din partea fiecărui membru al asocierii, inclusiv a liderului pentru aceeași persoană/aceleași persoane prin care aceasta este autorizată/acestea sunt autorizate în calitate de semnatar/semnatari al/ai ofertei să implice ofertantul (în calitate de asocierie) în procedura de atribuire.

La transmiterea ofertei în SEAP, separarea informațiilor tehnice de cele financiare și încărcarea lor în rubricile special dedicate este obligatorie.

#### D) Retragera, înlocuirea și modificarea ofertelor

Sistemul electronic de achiziții publice oferă operatorilor economici posibilitatea de a-și retrage, înlocui și modifica oferta înainte de termenul limită pentru primirea ofertelor stabilit în anunțul de participare.

De asemenea, „Oferta de preț” poate fi redepusă în SEAP până la termenul-limită pentru depunerea ofertei.

Prin excepție, în cazul în care nu este posibil din motive tehnice atribuite operatorului SEAP și autoritatea/entitatea contractantă se va afla în imposibilitatea de a utiliza mijloacele electronice pentru derularea acestei proceduri, ofertanții își pot modifica, retrage sau înlocui oferta înainte de termenul-limită pentru primirea ofertelor, stabilit în anunțul de participare.

În această situație, un ofertant își poate retrage, înlocui sau modifica oferta înainte de termenul-limită prin trimiterea unei notificări scrise, semnate corespunzător de către un reprezentant autorizat al ofertantului (dacă este cazul, ofertantul va include o copie a împuternicirii pentru reprezentant). Notificarea scrisă va fi însoțită de oferta care înlocuiește sau modifică oferta depusă.

Toate notificările de retragere, înlocuire sau modificare trebuie să fie întocmite și depuse numai până la termenul-limită stabilit pentru primirea ofertelor, așa cum este indicat în anunțul de participare, cu mențiunea că noile plicuri trebuie să fie marcate în mod clar "RETRAGERE", "ÎNLOCUIRE", "MODIFICARE". Oferta solicitată a fi retrasă va fi returnată nedeschisă ofertanților.

Nicio ofertă nu poate fi înlocuită sau modificată după termenul-limită pentru primirea ofertelor.

După expirarea termenului limită stabilit pentru depunerea ofertelor, operatorul economic nu are dreptul de a-și retrage sau de a-și modifica oferta în alte condiții decât cele expres reglementate de legislație în acest sens și probării circumstanțelor respective, sub sancțiunea excluderii acestuia de la procedura pentru atribuirea contractului și executarea garanției de participare.

Niciun cost suportat de operatorul economic pentru pregătirea și depunerea ofertei nu va fi rambursat. Toate aceste costuri vor fi suportate integral de către ofertanți, indiferent de rezultatul aplicării procedurii de atribuire.

Prin depunerea unei oferte, ofertantul acceptă în prealabil condițiile generale și particulare care guvernează viitorul contract de achiziție publică/sectorială, după cum sunt acestea prezentate în documentația de atribuire, ca fiind singura bază de desfășurare a acestei proceduri de atribuire, indiferent de situația ori de condițiile proprii ale ofertantului.

Prezumția de legalitate și autenticitate a documentelor prezentate: ofertantul își asumă răspunderea exclusivă pentru legalitatea și autenticitatea tuturor documentelor prezentate în original, copie și/sau copie „conformă cu originalul” în vederea participării la procedură. În acest scop, analiza de către

comisia de evaluare a documentelor prezentate de ofertanți nu angajează din partea acesteia nicio răspundere sau obligație față de acceptarea respectivelor documente ca fiind autentice sau legale și nu înlătură răspunderea exclusivă a ofertantului sub acest aspect. În acest sens, operatorii economici care, fie nu prezintă sau prezintă informații parțiale cu privire la propria lor situație privind incidenta motivelor de excludere sau îndeplinirea criteriilor de calificare și selecție sau care se fac vinovați de declarații false în conținutul informațiilor transmise la solicitarea autorității/entității contractante vor fi respinși, cu aplicarea în mod corespunzător a dispozițiilor/consecințelor legale incidente.

Lăzarea, la 04.03.2026

Întocmit,

A handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke extending to the right.