



ROMÂNIA
JUDEȚUL COVASNA
COMUNA SÂNZIENI
PRIMĂRIA

527150 – Sânzieni nr. 337, Județul Covasna
Telefon 0267 361 974 / Fax 0267 361 652 / Email: primaria.sanzieni@gmail.com



Nr. înregistrare 804/13.02.2026

APROBAT

**Primar,
Balogh Tibor**

CAIET DE SARCINI

Cu privire la procedura de achiziție publică având ca obiect

Achiziție servicii de catering în cadrul Programului Național „MASA SĂNĂTOASĂ” pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale „Apor István”, Comuna Sânzieni, județul Covasna

I. INFORMAȚII GENERALE

1. Introducere

În cadrul acestei proceduri, Comuna Sânzieni, județul Covasna îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Beneficiar în cadrul Contractului.

Această secțiune a Documentației de Atribuire include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru prestarea serviciilor care fac obiectul Contractului ce rezultă din această procedură.

2. Contextul încheierii Contractului la care se referă procedura de atribuire și obiectivele viitorului Contract.

Prin Hotărârea Guvernului nr. 1.171/2025 privind instituirea Programului națională „Masă sănătoasă” în anul 2026, au fost creat cadrul necesar pentru aplicarea Programului națională „Masă sănătoasă” pentru 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.

Prin acest program, se acordă un suport alimentar, constând într-un pachet alimentar, pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile unităților de învățământ selectate.

Școala Gimnazială „Apor István” se află printre beneficiarii programului, urmând ca, după încheierea contractului de achiziție publică, preșcolarii și elevii care frecventează cursurile Școlii Gimnaziale Sânzieni, să beneficieze de un pachet alimentar servit în cadrul instituției de învățământ, pachetul fiind pregătit și livrat de un furnizor autorizat, cu respectarea normelor legale aplicabile.

3. Informații despre Autoritatea Contractantă

Denumire oficială a autorității contractante: Comuna Sânzieni

Adresă: Comuna Sânzieni, str. Principală, nr. 337, jud. Covasna

Punct de contact: Balogh Tibor

Telefon: 0267366019

E-mail: primaria.sanzieni@gmail.com

Adresa sediului principal al autorității contractante (URL):
<https://www.sanzieni.ro/>

Adresa profilului cumpărătorului (URL): www.e-licitatie.ro

II. OBIECTUL ACHIZIȚIEI

1. Descrierea serviciilor solicitate

Obiectul achiziției constă în livrarea pachetelor alimentare, pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale Sânzieni. Potrivit art. 3 alin. (1) lit. c) din Hotărârea Guvernului nr. 1.171/2025 în cadrul Programului național „Masă sănătoasă” se livrează „c)pachet alimentar, în situația în care nu există posibilitatea asigurării mesei calde în regim propriu sau de catering. Pachetul alimentar este păstrat, 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.”

Numărul beneficiarilor și locul de livrare a pachetelor alimentare este prevăzut în următorul tabel:

Unitatea de învățământ	Nr. beneficiari	Nr. maxim de meniuni	Adresa de livrare
Școala Gimnazială “ Apor Istvan” Sânzieni	199	199	Loc. Sânzieni str. Școlii nr. 2
Grădinița cu Program Normal “ Pitypang” Sânzieni	77	77	Loc. Sânzieni str. Principală nr. 106
Școala Gimnazială “ Kovacs Ferenc” Petriceni	87	87	Loc. Petriceni str. Principală nr. 57
Grădinița cu Program Normal Petriceni	26	26	Loc. Petriceni str. Principală nr. 12
Școala Gimnazială “ Opra Benedek” Valea-Seacă	66	66	Loc. Valea-Seacă str. Principală Nr. 72
Grădinița cu Program Normal Valea-Seacă	22	22	Loc. Valea-Seacă str. Principală Nr. 72
Școala Primară Casinu-Mic	19	19	Loc. Casinu-Mic str. Principală nr. 25
Grădinița cu Program Normal Casinu-Mic	6	6	Loc. Casinu-Mic str. Principală nr. 25
Total:	502	502	

2. Valoarea estimată a pachetelor alimentare și valoarea estimată a contractului

Valoarea maximă estimată a unui pachet alimentar nu va depăși 14,86 lei, fără TVA, respectiv 16,50 lei TVA inclus. Valoarea estimată cuprinde prețul produselor, a cheltuielilor de transport, ambalare, marcare, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Valoare totală estimată a contractului, cuprinzând și valoarea opțiunii de prelungire a contractului este de 1.275.612,12 lei, fără TVA, din care:

- suma de 768.351,16 lei, fără TVA este aferentă perioadei 04.05.2026 – 31.12.2026 (reprezentând un număr maxim de 51.706 pachete alimentare);

- suma de 507.260,96 lei, fără TVA este aferentă perioadei 01.01.2027 – 30.04.2027 (reprezentând un număr maxim de 34.136 pachete alimentare):

Nr.	Luna	Nr. zile cu activitate școlară	Nr. beneficiari	Nr. pachete alimentar	Valoare estimată
1	Mai 2026	20	502	10.040	149.194,40
2	Iunie 2026	14	502	7.028	104.436,08
3	Septembrie 2026	18	502	9.036	134.274,96
4	Octombrie 2026	16	502	8.032	119.355,52
5	Noiembrie 2026	20	502	10.040	149.194,40
6	Decembrie 2026	15	502	7.530	111.895,80
Total porții în perioada 04.05.2026 - 31.12.2026				51.706	768.351,16
7	Ianuarie - aprilie 2027 (opțiunea de prelungire)	68	502	34.136	507.260,96
Opțiunea de prelungire în perioada 01.01.2027 - 30.04.2027				34.136	507.260,96

Total: 1.275.612,12

Pentru estimarea valorii contractului, s-a avut în vedere că în perioada cuprinsă dintre 04.05.2026 (data preconizată pentru încheierea contractului) – 31.12.2026 sunt un număr de 103 de zile când se desfășoară activitate didactică. Estimarea s-a realizat în condițiile în care nu este stabilită prin act normativ structura anului școlar 2026 – 2027.

Totodată, se are în vedere și posibilitatea prelungirii contractului pentru anul 2027, în cazul în care și în anul 2027 Școala Gimnazială Sânzieni urmează să fie inclusă în lista unităților de învățământ care beneficiază de Program. Astfel, se stabilește dreptul de opțiune a Autorității contractante, de a solicita prelungirea contractului pentru perioada 01.01.2027– 30.04.2027 în condițiile arătate în cele ce urmează.

Numărul zilelor școlare, avute în vedere la estimarea valorii contractului este prezentat în următorul tabel:

Nr.	Luna	Număr zile în care se desfășoară activități școlare
1.	Mai 2026	20
2.	Iunie 2026	14
3.	Septembrie 2026	18
4.	Octombrie 2026	16
5.	Noiembrie 2026	20

Nr.	Luna	Număr zile în care se desfășoară activități școlare
6.	Decembrie 2026	15
7.	Număr zile estimate în 2027, pentru care Autoritatea contractantă stabilește opțiunea de prelungire a contractului, sub condiția existenței fondurilor bugetare necesare	68

Astfel, durata contractului se stabilește a fi între 04.05.2026 (data estimată pentru încheierea contractului și data de 31.12.2026. În funcție de calendarul de desfășurare a procedurii de achiziție publică, dacă procedura de achiziție se încheie după data de 04.05.2026, atunci executarea contractului va începe după 2 zile lucrătoare de la semnarea acesteia de către părți.

Totodată, în măsura în care, în urma stabilirii structurii anului școlar 2026 – 2027, rezultă că va exista o altă structură calendaristică decât cea avută în vedere, livrarea produselor se poate modifica, în limita numărului maxim de pachete alimentare avute în vedere la încheierea contractului.

Având în vedere că serviciile prestate în baza contractului au un caracter de regularitate și ținând cont că prin Hotărârea Guvernului nr. 1.171/2025, se alocă fonduri pentru anul 2026, pentru a asigura continuitatea până la adoptarea hotărârii de guvern pentru derularea programului în anul 2027, se introduce în contract și în documentație opțiunea prelungirii acesteia, în condițiile art. 165 din Normele metodologice aprobate prin H.G. nr. 395/2016, pentru un număr de 68 de zile lucrătoare, în perioada 01.01.2027 – 30.04.2027, condiționat de existența fondurilor bugetare alocate cu această destinație, dar nu mai târziu de data încheierii contractului prin care se va asigura derularea Proiectului în anul 2027, dacă această dată este anterioară datei de 30.04.2027.

3. Procedura de livrare a meniurilor

Zilnic, se livrează numărul de pachete alimentare comandate în funcție de prezența preșcolarilor și elevilor.

Comanda se transmite în intervalul 08:00 - 08:30, de către persoana desemnată de unitatea de învățământ, către persoana de contact desemnată de Prestator.

Meniurile se livrează în intervalul orar 10:00 – 10:30, la fiecare unitate de învățământ, la adresele menționate în tabelul de mai sus.

Cantitățile la care se referă contractul sunt cantități maxime. Livrările se vor efectua zilnic, în limita comenzilor efectuate conform prezentului Caiet de sarcini.

4. Reguli aplicabile preparării și livrării meniurilor

4.1. Descrierea meniurilor

Suportul alimentar, constând într-un pachet alimentar livrat de prestator, trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Suportul alimentar trebuie să fie produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora.

Autoritatea contractantă urmărește ca Prestatorul selectat în urma desfășurării procedurii de atribuire să livreze beneficiarilor un pachet alimentar pe zi, constând în:

- **Produse de panificație (80 g):** Din făină integrală (pâine feliată, batoane sau chifle). Acestea vor reprezenta maximum 50% din greutatea totală a pachetului.
- **Produse din carne și/sau brânzeturi (40 g):** Reprezintă minimum 25% din greutatea totală a pachetului. Se vor utiliza doar brânzeturi pasteurizate și carne preparată termic (la cuptor sau grătar, evitând prăjirea în baie de ulei).
- **Legume proaspete (40 g):** Roșii, castraveți, salată sau alte produse similare, reprezentând maximum 25% din greutatea totală a pachetului.
- **Fruct proaspăt:** La pachetul de mai sus se va adăuga un fruct.

Produsele nu trebuie să depășească 15 g zaharuri/100 g (excepție fac fructele proaspete, fructele uscate/deshidratate neîndulcite și legumele proaspete), 20 g grăsimi/100 g (din care grăsimi saturate sub 5 g și acizi grași trans sub 1 g) și 1,5 g sare/100 g.

Băuturi răcoritoare, energizante și băuturi pentru sportivi, precum și băuturi calde de tip cafea sau ceai instant sunt interzise pentru comercializare. În școli se recomandă doar apă potabilă sau apă minerală îmbuteliată.

Întregul pachet nu trebuie să depășească 300 kcal pe unitatea de vânzare.

Pentru copiii de grădiniță, Prestatorul are obligația de a tăia/mărunți fructele mici și rotunde (ex: roșii cherry, struguri) și de a evita servirea alimentelor cu risc de sufocare în formă întregă.

Este interzisă utilizarea uleiului de palmier, a unturii și a aditivilor potențiatori de gust în prepararea ingredientelor.

Nu este permisă comercializarea alimentelor neambalate. Excepție fac fructele și legumele proaspete.

Variante orientative și pachete alimentare sunt după cum urmează:

1. Sandwich cu șnițel de pui

Chiflă	80 gr
Piept de pui la grătar	20 gr
Cașcaval	20 gr
Salată (ardei+rosii)	40 gr

+ Măr

2. Sandwich cu piept de curcan

Chiflă cu semințe	80 gr
Cașcaval	20 gr
Piept de curcan la	20 gr
Rosii, castraveți	40 gr

+ banană

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

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.

La ofertare, prestatorul va prezenta minim 10 variante de pachet alimentar. Opțiunile vor fi variabile, același meniu putând fi repetat bisăptămânal. Pentru prezentarea variantelor de meniu se completează Formularul nr. 9.

Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor, ținând cont de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și întreținerii unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.

În măsura în care, la unitatea de învățământ se înregistrează cereri cu privire la preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă, au restricții alimentare, acestora se vor livra pachete alimentare adecvate situației lor. Beneficiarul va comunica de îndată Prestatorului existența acestor situații speciale.

4.2. Norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi 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 permisi a fi adăugați în alimente.
4. Toate alimentele furnizate trebuie să se încadreze în următoarele limite: maximum 15 g zaharuri/100 g produs, maximum 1,5 g sare/100 g (sau 0,6 g sodiu) și maximum 20 g grăsimi/100 g (din care grăsimile saturate sub 5 g și acizii grași trans sub 1 g).
5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite;
6. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
7. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.
8. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
9. Este interzisă utilizarea în prepararea meniurilor a uleiului de cocos, unturii și a uleiului de palmier. De asemenea, nu se vor servi brânzeturi din lapte nepasteurizat sau pește afumat.
10. 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 igienicosanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
11. Pentru copiii sub 4 ani (grădiniță), este obligatorie tăierea sau mărunțirea alimentelor tari, mici sau rotunde (roșii cherry, struguri, nuci), pentru a preveni riscul de aspirare și sufocare.
12. În unitățile de învățământ se va vinde/distribui doar apă potabilă sau minerală îmbuteliată pentru a crea deprinderea de a o bea. Băuturi răcoritoare, energizante și băuturi pentru sportivi, precum și băuturi calde de tip cafea sau ceai instant sunt interzise pentru comercializare.
13. Alimentele furnizate nu trebuie să depășească 300 kcal pe unitatea de vânzare (pachetul alimentar individual). Mărimea porțiilor pentru fiecare grupă de vârstă trebuie să respecte valorile stabilite în Anexa nr. 4 a Ordinului Ministerului Sănătății nr. 541/2025.
14. Operatorii economici trebuie să facă dovada compoziției alimentelor prin etichetă, specificații de la producător sau buletine de analiză.

15. 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.

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.

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 24 de ore de la momentul ambalării, pentru sandviciuri.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

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

4.5. Cerințele privind ambalarea, etichetarea și marcare

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

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

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

4.6. Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Fiecare pachet alimentare se livrează ambalat în ambalaj de unică folosință.

4.7. 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.

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de instruire privind însușirea noțiunilor 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.

5. Recepția meniurilor. Documentele transmise

Recepția pachetelor alimentare se face zilnic, la locul de livrare indicat în prezentul Caiet de sarcini. Recepția cantitativă se face prin numărarea pachetelor alimentare individual ambalate.

Recepția calitativă se referă la verificarea, fără a se limita la, respectării gramajului, a meniului prezentat în propunerea tehnică, la respectarea evitării repetării variantelor de pachet alimentare mai des decât bisăptămânal. De asemenea, în cazul în care se constată neconformitatea cu privire la cerințele prezentate în prezentul Caiet de sarcini se refuză recepția meniurilor afectate.

La fiecare livrare zilnică, livrarea pachetelor alimentare se face însoțit de următoarele documente:

1. Aviz de însoțire a mărfii;
2. Certificat de conformitate.

Facturarea serviciilor prestate se face la începutul fiecărei luni, până la data de 7 a lunii, pentru livrările efectuate în luna anterioară, conform procesului-verbal centralizator întocmit în baza avizelor de însoțire a mărfii prin care se confirmă cantitatea efectiv livrată.

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite preșcolarilor și elevilor, prestatorul are obligația ca la fiecare livrare la fiecare punct de livrare să furnizeze proba produselor alimentare livrate, ambalat în ambalaj sigilat.

Plata facturii se face în termen de 30 de zile de la transmiterea acesteia, după transmiterea facturii care are la bază procesul-verbal centralizator.

III. MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

1. Modul de prezentare a propunerii tehnice

Propunerea tehnica elaborata de ofertant va respecta în totalitate cerințele minime prevăzute în caietul de sarcini și va conține, cel puțin, următoarele:

- 1) Propunerea tehnică din care să rezulte modalitatea de îndeplinire a cerințelor din caietul de sarcini. În această secțiune, ofertantul va prezenta modalitatea în care oferta sa îndeplinește toate cerințele din caietul de sarcini. Propunerea tehnică se va prezenta astfel încât să se asigure posibilitatea verificării de către Comisia de evaluare a corespondenței propunerii tehnice cu cerințele tehnice și calitative prevăzute în caietul de sarcini.
- 2) Variantele de pachete alimentare propuse, cu precizarea gramajului ingredientelor și a alergenilor (gramajul se referă la produsul finit). Se completează Formularul nr. 9.
- 3) Propunerea tehnică va conține declarația privind ponderea materiei prime din valoarea unitară a meniurilor;
- 4) Dovada înregistrării sanitar-veterinare de pe teritoriul țării a prestatorului care prepară meniurile;
- 5) Dovada autorizării/înregistrării sanitar- veterinare a unităților din care se livrează meniurile;
- 6) Dovada autorizării/înregistrării sanitar- veterinare a unităților în care se vor depozita meniurile, dacă eeste cazul;
- 7) Dovada autorizării/înregistrării sanitar- veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul meniurilor către unitățile școlare;
- 8) Dovada deținerii, pentru personalul implicat în producerea, manipularea și distribuția produselor 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. Se completează formularul nr. 14.
- 9) Lista dotărilor de care dispune prestatorul pentru prepararea și distribuirea meniurilor;
- 10) În cadrul propunerii tehnice ofertantul are obligația de a prezenta o Declarație privind acceptarea modelului de contract și a cerințelor documentației de atribuire și o Declarație pe propria răspundere prin care declară că la elaborarea ofertei s-a ținut cont de obligațiile privind respectarea legislației în domeniul social și al relațiilor de muncă și cel al protecției mediului, în conformitate cu prevederile art. 51 alin. 2 din Legea 98/2016. Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se refera la condițiile de munca și protecția muncii, securității și sănătății în munca, se pot obține de la Inspekția Muncii sau de pe site-ul: <http://www.inspectmun.ro/legislatie/legislatie.html>. În cazul unei asocieri, aceasta declarație va fi prezentată în numele asocierii de către asociatul desemnat lider.

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>. Se completează Formularul nr. 4.

11) În cadrul propunerii tehnice ofertantul prezintă declarația privind acceștarea condițiilor contractuale și a documentației de atribuire. Se completează Formularul nr. 5.

12) Modalitatea de acordare a punctajului pentru factorii de evaluare de natură tehnică (prin completarea formularelor 10 – 13 și cu alăturarea documentelor menționate în aceste formulare).

2. Modul de prezentare a propunerii financiare

Formularul de ofertă e actul prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă.

Prețul total oferat va fi exprimat în lei, fără TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusive livrarea și descărcarea la sediul beneficiarului.

Pentru propunerea financiară se completează Formularul nr. și anexele acesteia.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei de minim 2 luni. Nu se acceptă oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât acesta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în conformitate cu propunerea tehnică.

În cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar. Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri dacă sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile implicite îndeplinirii obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.

Propunerea financiară trebuie să se încadreze în fondurile care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică. Ofertele care vor depăși valoarea estimată vor fi respinse ca inacceptabile. Toate ofertele financiare ale căror valori sunt aparent neobișnuit de scăzute, prin raportare la prețurile pieței, vor fi temeinic justificate, Comisia de evaluare având dreptul de a solicita documente privind, după caz, prețurile la furnizori, situația stocurilor de materii prime și materiale, modul de organizare și metodele utilizate în cadrul realizării serviciilor, nivelul de salarizare a forței de muncă, performanțele și costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru care concură la formarea prețurilor și implicit conduc la valoarea ofertei.

IV. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Autoritatea contractantă propune ca în cadrul criteriului de atribuire „*cel mai bun raport calitate – preț*”, să fie stabiliți următorii factori de evaluare:

- Componenta financiară – **Prețul ofertei** cu o pondere de 40%;
- Componenta tehnică cu o pondere de 60%, utilizând următorii factori de evaluare:
 - Ponderea materiei prime din prețul total / porție: 20 %
 - Numărul produselor certificate ecologic: 15%
 - Distanța rutieră: 15%
 - Utilizarea vehiculelor comerciale cu emisii reduse de poluanți atmosferici: 10%.

În ce privește componenta financiară, se acordă un punctaj maxim de 40%, după următorul algoritm:

a) Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acorda punctajul maxim alocat;

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

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

Raportat la rezultatele urmărite de Autoritatea contractantă prin implementarea proiectului, se consideră că această alocare a punctajului aferent acestui factor de evaluare respectă normele legale aplicabile în materie. Totodată ponderea acestui factor permite este suficient de consistent pentru a acorda o importanță și factorului economic în realizarea achiziției. Alocarea acestui factor, a unei ponderi de 80% permite stabilirea de criterii suplimentare care să aducă beneficii reale Autorității contractante.

Punctajul pentru factorul de evaluare „Ponderea materiei prime din prețul total / porție”, cu o valoare de 30 puncte din totalul de 100 de puncte și cu o pondere de 20% din totalul criteriului de atribuire, se va acorda după cum urmează:

a) Pentru oferta admisibilă cu cea mai mare pondere a materiei prime – 20 puncte

b) Pentru restul ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizând următoarea formula:

$$P(n) = Pmp(n) / Pmp(max) \times 20, \text{ unde:}$$

P(n): punctajul obținut de către oferta admisibilă aflată sub evaluare,

Pmp(max): nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din ofertele admisibile;

Pmp(n): Nivelul ponderii prime a ofertei admisibile aflată sub evaluare.

Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/porție este 40%. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție mai mic decât 40% , oferta va fi considerată

necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă. Punctajul pentru fiecare factor de evaluare va fi calculat utilizând informațiile cuprinse în Propunere,

Modalitatea de îndeplinire a cerinței: Ofertantul prezintă în documentația tehnică, ponderea materiei prime din prețul total/porție. Astfel, se completează Formularul nr. 10.

Punctajul pentru factorul de evaluare „Numărul produselor certificate ecologic” cu o valoare de 10 puncte din totalul de 100 de puncte și cu o pondere de 15% din totalul criteriului de atribuire, se va acorda după cum urmează:

- Se acordă un număr maxim de puncte atunci când toate produsele solicitate sunt certificate
- ecologic;
- Când produsele sunt certificate ecologic în proporție de peste 60% sau mai mult: 15 puncte;
- Când produsele sunt certificate ecologic în proporție de peste 30%: 10 puncte;
- Când produsele sunt certificate ecologic în proporție de peste 15%: 5 puncte;
- Dacă produsele nu sunt certificate ecologic în proporție de peste 15%, nu se acordă punctaj.

Se punctează produsele ecologice din componența pachetului alimentar, care îndeplinesc cerințele Regulamentului (CE) nr. 834/2007 privind producția ecologică și etichetarea produselor ecologice, precum și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 2092/91 și care dețin, la data depunerii ofertelor, certificat valabil emis în temeiul art. 35 alin. (1) din Regulament.

Punctajul se acordă în baza informațiilor menționate în Formularul nr. 11. Formularul se completează pentru fiecare meniu în parte. Pentru acordarea punctajului, se consideră că fiecare variantă de meniu are în componență 5 categorii de ingrediente / produse: preparate pe bază de carne, preparate pe bază de lapte, legume și fructul din componența pachetului. Dacă pentru 3 din cele 5 ingrediente se prezintă certificatul de produs ecologic, se consideră că produsele sunt certificate ecologic în proporție de 60%. Alăturat propunerii tehnice, ofertantul transmite, în limba română, certificatele menționate în oferta sa și care justifică acordarea punctajului pentru acest factor de evaluare.

Punctajul pentru factorul de evaluare „Distanța rutieră” cu o valoare de 15 puncte din totalul de 100 de puncte și cu o pondere de 15% din totalul criteriului de atribuire, se va acorda după cum urmează:

Se punctează distanța cu punctaj maxim distanța cea mai scurtă de la locul de producție și până la locurile de livrare menționate în caietul de sarcini. Pentru restul distanțelor, punctajul se acordă proporțional:

Punctaj distanță = distanță minimă / distanța ofertată X 15 puncte.

Ofertantul va prezenta informații cu privire la distanța pe care o va parcurge între locul de producție și locurile de livrare, completând în acest sens Formularul nr. 12. În cadrul formularului se va menționa distanța completă, de la locul de producție și transeul care să atingă fiecare punct de livrare.

Punctajul pentru factorul de evaluare „Utilizarea vehiculelor comerciale cu emisii reduse de poluanți atmosferici” cu o valoare de 10 puncte din totalul de 100 de puncte și cu o pondere de 10% din totalul criteriului de atribuire, se va acorda după cum urmează:

- Pentru vehicule electrice se acordă punctajul maxim de 10 puncte;
- Pentru vehicule plug-in hybrid se va acorda 75% din punctaj;
- Pentru vehicule hybrid se va acorda 50% din punctaj;
- Pentru alte vehicule nu se acordă punctaj.

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va prezenta informații cu privire la mijloacele de transport pe care le va utiliza în cadrul contractului. De asemenea, pentru mijloacele de transport indicate, se va arăta forma de deținere (în proprietate, leasing, închiriere, etc.) și se va prezenta dovada deținerii autorizației D.S.V.S.A. necesar pentru transportul produselor alimentare. Ofertantul completează Formularul nr. 13 cu informațiile solicitate.

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.

ÎNTOCMIT,

Societatea INOV CONS EXPERT S.R.L.

Kis Attila, Expert achiziții publice