

Nr. 455/02.02.2026

Aprob,
PRIMAR
PÎRȚOC EMIL



CAIET DE SARCINI

PRIVIND ACHIZIȚIA DE SERVICII DE CATERING PENTRU BENEFICIARII ȘCOLII GIMNAZIALE ICLOD DIN COMUNA ICLOD, JUD. CLUJ

In cadrul Programului Național „Masă sănătoasă” (PNMS) – pentru anul 2026

Beneficiari – preșcolarii și școlarii care urmează cursurile Școlii Gimnaziale Iclod, având în componere:

- Școala Gimnazială Iclod – 193 beneficiari, Str. Gării nr. 11, Comuna Iclod;
- Școala Gimnazială Livada – 136 beneficiari, Str. 1 Mai nr. 37, Sat. Livada, Comuna Iclod;
- Grădinița cu program normal “Gh. Moceanu” Orman - 15 beneficiari, Str. Eroilor nr.14, Sat Orman, Comuna Iclod.

Cod de clasificare: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

Valoare achiziție fara TVA pentru anul 2026, **perioada 01.03.2026 – 31.12.2026**, valoarea fiind calculată astfel – 344 preșcolari/școlari x 140 de zile de cursuri x 14,86 lei/porție = **715.657,60 lei valoare fără TVA.**

Sursa de finanțare – Programului Național „Masă sănătoasă” (PNMS)

Obiectivele proiectului - Creșterea numărului de elevi mai bine pregătiți reflectată în creșterea ponderii mediilor generale între 7 și 8 cu 2 % pe an. Creșterea motivației elevilor în ceea ce privește școala, reflectată în scăderea numărului de absente nemotivate cu 2% pe semestru.

INTRODUCERE

Prevederile cuprinse în caietul de sarcini fac parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Cerințele precizate în caietul de sarcini sunt considerate ca fiind minimale. Orice ofertă de bază prezentată, care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini.

Scopul PNMS constă în sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socio-emoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolarilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea.

OBIECTIVUL PENTRU CARE S-A ELABORAT PREZENTUL CAIET DE SARCINI:

Nr. Crt.	Denumire serviciu	CPV	Nr maxim porții	Valoare maxima porție hrana
1	SERVICII DE CATERING PENTRU BENEFICIARII ȘCOLII GIMNAZIALE ICLOD DIN COMUNA ICLOD, JUD. CLUJ	55524000-9 Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)	48160 porții	14,86 lei fără TVA

1 (una) porție reprezintă 1(o) masa caldă ce include felul II și fruct - pentru 1 (un) beneficiar pe zi.

OBIECTUL CONTRACTULUI:

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie **prestarea serviciilor de catering**, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii Scolii Gimnaziale Iclod, denumit **beneficiar** cu începere de la data semnării sale de către părți, cu posibilitatea prelungirii prin act adițional conform art. 165 alin. (1) lit. b din H.G. nr.395/2016, cu modificările și completările ulterioare.

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul 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. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite.

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 temperatură 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.

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică: legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar; mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită; pilaf cu legume și ficăței de pui; piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc; piure de cartofi, salată cu piept de curcan; mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor; ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc; orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă; sufleu de broccoli cu brânză; cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar; tocană de legume cu orez brun; piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor; omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea; sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor; dovlecel umplut cu brânză la cuptor; ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta

mai mare de 7 ani; macaroane cu brânză; cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou; quinoa cu legume; pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov (plus fruct și produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g)

Se va furniza - masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii;

Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție și per total oferta, pe următoarele categorii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport a deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

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

Produsele alimentare ofertantul 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.

Siguranță și perisabilitate microbiologică - termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare - respectiv elev sau preșcolar este ziua producerii pentru masa caldă.

Condiții pentru transport și distribuție - produsele alimentare vor fi transportate de la ofertant către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale (care se vor și indica oferta de către ofertant), autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Persoanele angajate și implicate în activitățile privind 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 (MONITORUL OFICIAL AL ROMÂNIEI, PARTEA I, Nr. 865 bis/2.IX.2022 - Anexa nr. 7 din Metodologia pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă)

și fișă de aptitudine specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Ambalare, etichetare, marcare - produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;

Pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

IMPORTANT

MENIUL ZILNIC va fi compus din 2 (două) feluri de mâncare:

- felul 2 – fripturi la cuptor, la grătar, chiftele din legume, ficăței de pui etc. + garnituri și/sau salate, mâncăruri etc.

- fructe proaspete (mere, banane, citrice...) plus produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g)

Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare, se va adapta meniul zilnic în funcție de starea de sănătate a acestora și de recomandările medicilor. Mesele se vor servi la orele fixate de beneficiar.

Ofertantul va prezenta 10 variante de meniu (care se vor respecta pe toată durata de valabilitate a contractului) împreună cu o defalcare a costurilor – **inclusiv procentual** - , per porție și per total oferta, pe următoarele categorii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport a deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

Suportul alimentar (meniurile) trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății 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 în unitățile de învățământ preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare.

Furnizorul va asigura transportul izolat termic al hranei, în termoboxuri care asigură transportul produselor la temperaturi controlate, cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de către autoritatea contractantă și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante vor avea dreptul să oprească distribuirea hranei, iar **oferantul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele/alta corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.**

Nota de comandă pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite ofertantului **zilnic, între orele 08.30 – 09.00** și va fi valabilă pentru masa din ziua respectivă.

Nota de comandă se va transmite prin mail și/sau telefonic de administratorul autorității contractante sau de persoana desemnată. Nota de comandă va conține numărul de porții ce se vor servi beneficiarilor autorității contractante.

În funcție de necesități, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, și în alt mod.

LIVRAREA HRANEI

Livrarea hranei, respectiv a porțiilor se va efectua de către ofertant o dată pe zi, **între orele 10.30 și 11.00**, în următoarele 3 locații:

- Școala Gimnazială Iclod – 193 beneficiari, Str. Gării nr. 11, Comuna Iclod;
- Școala Gimnazială Livada – 136 beneficiari, Str. 1 Mai nr. 37, Sat. Livada, Comuna Iclod;
- Grădinița cu program normal “Gh. Moceanu” Orman - 15 beneficiari, Str. Eroilor nr.14, Sat Orman, Comuna Iclod.

Numărul de porții necesar a fi livrate zilnic, pentru fiecare locație în parte va comunicat zilnic, în cadrul notei de comandă.

Obligatoriu, la efectuarea livrărilor, ofertantul va prezenta următoarele documente: aviz de însoțire a mărfii, registru evidență livrări produse culinare, declarație de conformitate semnate de reprezentanții autorității contractante (reprezentantul legal al beneficiarului (Școala Gimnazială Iclod) și ai ofertantului.

TRANSPORTUL HRANEI LA SEDIUL AUTORITĂȚII CONTRACTANTE

Transportul hranei (porțiilor) va fi asigurat de către ofertant, pe cheltuiala acestuia, cu mijloace de transport autorizate, până la sediul autorității contractante, unde se va preda persoanelor responsabile cu servirea hranei din cadrul autorității contractante.

SPAȚIILE DE SERVIRE A MESEI ȘI VESELA

Spațiile de servire a mesei în care se va servi mâncarea beneficiarilor **vor fi asigurate de către autoritatea contractantă.**

Alimentele vor fi livrate în vesela de unică folosință, însoțite de declarații de conformitate.

În vederea rezolvării problemelor curente și evitării unor disfuncționalități, **ofertantul va numi o persoană cu responsabilități operative**, care va prelua zilnic eventualele solicitări și observații din partea autorității contractante, făcute de persoanele desemnate de conducerea autorității contractante.

CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Ofertantul trebuie să constituie **stocuri de siguranță** constând în alimente și materiale de resortul hrănirii la locul, timpul, calitatea și în condițiile stabilite de autoritatea contractantă, pentru a preîntâmpina întreruperea procesului de preparare a hranei.

Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc.) care vor fi prezentate autorității contractante, ori de câte ori aceasta le solicită, în copie xerox și original.

Produsele aprovizionate vor fi ambalate, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare.

Ofertantul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituiri, numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a conducerii autorității contractante, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

Ofertantul trebuie să dovedească faptul că dispune sau are acces la utilajele/echipamente specializate pentru desfășurarea activității de catering, la personal calificat și la mijloace de transport necesare, pe care le prezintă în cadrul ofertei pentru îndeplinirea cerințelor prezentului caiet de sarcini.

Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea/pastrarea produselor agro-alimentare cât și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei.

Activitatea de hrănire va fi realizată pe baza "Meniului" săptămânal, întocmit de către ofertant pe baza normelor de hrană, aprobat de reprezentantul legal al beneficiarului (Școala Gimnazială Iclod).

La întocmirea "Meniului" săptămânal trebuie să se țină cont de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);
- sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană; anotimpul în care se aplică meniurile;
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de beneficiari în calitate de consumatori;
- mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât și prin tehnologia culinară;

- asigurarea meniurilor tradiționale cu ocazia sărbătorilor legale și religioase.

Ofertantul va fi obligat să afișeze "Meniul" săptămânal în locațiile beneficiarului

Ofertantul trebuie să întocmească cantitativ – valoric documentele legale (note de distribuție, bonuri de predare-transfer, restituire, bonuri de repartiție - distribuție, propunere meniu, meniu) pentru distribuirea produselor agroalimentare și a altor bunuri ce intră în consum.

Ofertantul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către responsabilul din partea autorității contractante.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor de catering, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

Ofertantul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către autoritatea contractantă **în termen de 2 zile, iar înlocuirea alimentelor necorespunzătoare se va face în termen de 1 ora.**

Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispoziția autorității contractante 1 (una) probă alimentară recoltată din fiecare fel de mâncare ce se va servi beneficiarilor autorității contractante. Proba alimentară va fi păstrată de către autoritatea contractantă în frigider timp de **48 de ore**, conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL

Mijloacele de transport și termoboxuri cu închidere ermetică, vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice în vigoare.

Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente de unică folosință, închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare.

Portiile de mâncare vor fi transportate în termoboxuri profesionale, cu închidere ermetică, pentru un transport al alimentelor în condiții de siguranță, care să mențină calitățile nutritive ale fiecărui produs.

Alimentele din mijloacele de transport și/sau recipiente/termoboxurile trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării.

Mijloacele de transport și/sau recipientele/termoboxurile folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, unde este cazul să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

Pe parcursul perioadei de valabilitate a ofertei, autoritatea contractantă prin comisia de evaluare de evaluare, va realiza un test de furnizare în termenele stabilite, a porțiilor de mâncare care fac obiectul contractului, după cum urmează:

- ofertantii vor completa formularul de acord privind efectuarea testului, care se regăsește la secțiunea formulare, cu indicarea adresei de email pe care urmează să primească comanda
- în una din zilele de Luni până Vineri, comisia de evaluare va lansa o notă de comandă de livrare a porțiilor de mâncare pentru toți beneficiarii, prezenți la cursurile de învățământ în ziua efectuării testului, care să fie livrate în următoarele locații:

- Școala Gimnazială Iclod, Str. Gării nr. 11, Comuna Iclod;
- Școala Gimnazială Livada, Str. 1 Mai nr. 37, Sat. Livada, Comuna Iclod;
- Grădinița cu program normal "Gh. Moceanu" Orman, Str. Eroilor nr.14, Sat Orman, Comuna Iclod.

- comanda se va emite pe email în același timp către toți ofertantii între orele 08,30 – 09,00, urmând ca toate porțiile comandate să fie livrate în aceeași zi în intervalul 10,30-11,00

- recepția porțiilor de mâncare se va realiza de către comisia de evaluare împreună cu ofertantii pe baza de proces verbal.

ATENȚIE 1 - Numărul de porții necesar a fi livrate, pentru fiecare locație în parte va comunicat, în cadrul notei de comandă.

ATENȚIE 2 – in caz de neprezentare sau de neincadrarea in termenul de mai, oferta va fi respinsa ca neconforma.

ATENȚIE 3 – toate costurile legate de test sunt in sarcina ofertantilor, acestea nefiind achitate de autoritatea contractanta.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, **vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile** ce va face alimentele impropriei consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate.

Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie **menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate**. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

Se recomandă ca hrana beneficiarilor să fie servita la aproximativ 30 min. de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și la max. 8 grade Celsius pentru hrana rece.

Astfel, se impune utilizarea de abatoare de racire, care, prin scaderea rapida a temperaturii produsului de la +70 la +3 , previne proliferarea bacteriilor, prelungeste timpul de conservare al produsului și elimina pericolul pierderii substantelor nutritive și minerale.

Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND DEȘEURILE ALIMENTARE

Deșeurile alimentare trebuie colectate în recipiente închise și etichetate; aceste recipiente trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte, și ușor de curățat și dezinfectat. Recipientele vor fi puse la dispoziția beneficiarului de către ofertant.

Transportul deșeurilor alimentare se va face de către ofertant, pe cheltuiala acestuia.

REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE

Ofertantul va elabora **propunerea financiară** astfel încât aceasta să cuprindă tariful (prețul) unitar pentru un (1) meniu complet format din : felul II și fruct, prestarea de servicii la destinația finală și va fi exprimat în **LEI, fără TVA**

Prețul MAXIMAL estimat de către autoritatea contractanta, in cadrul proiectului este de 14,86 lei fără TVA/ meniu/ porție.

ATENȚIE – IN SEAP SE INTRODUC PREȚUL TOTAL AL OFERTEI FARA TVA, NU PREȚUL PER PORTIE

Criteriu de atribuire - Cel mai bun raport calitate / preț

ATENȚIE – CEL PUTIN 30% DIN PREȚ TREBUIE SA FIE FORMAT DIN MATERIA PRIMA NECESARA REALIZARII PORTIILOR DE MANCARE.

Prețul ofertei – 40%

Pentru oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut 40 puncte,

Pentru restul ofertelor admisibile, punctele se vor calcula utilizând următoarea formulă:

$P \text{ preț } (n) = \text{Preț } (n) / \text{Preț } (n) \times 40 p, \text{ unde:}$

P preț (*n*) - punctajul obținut de către oferta admisibilă aflată sub evaluare;

Preț(*minim*) - cel mai scăzut dintre prețurile ofertelor admisibile;

Preț(*n*) - prețul ofertei admisibile aflată sub evaluare.

Prețurile oferite sunt ierarhizate în funcție de nivelul acestora, cel mai mic preț obținând cel mai mare punctaj, adică 40 puncte. Celelalte prețuri oferite obțin punctaje prin raportare cu cel mai mic preț.

Punctajul obținut de o ofertă admisibilă are o pondere de 40% în totalul criteriului de atribuire.

Ponderea pentru materie prima din pretul total/portie – 30 %

Algoritm de calcul: Pentru oferta cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/portie se acordă punctajul maxim: 30 puncte.

Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/portie punctajul se calculează astfel:

$P_{materie(n)} = P_{materie(min)}/P_{materie(max)} * 30$, unde:

$P_{materie(n)}$ – punctajul obținut pentru ponderea materiei prime de către oferta admisibilă aflată sub evaluare

$P_{materie(min)}$ – nivelul cel mai scăzut al ponderii materiei prime din prețul total/portie;

$P_{materie(max)}$ – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/portie.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/portie mai mic decât 30%, 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 oferta.

ATENȚIE - ponderea pentru materie prima din pretul total/portie pe care ofertantii trebuie sa o completeze în SEAP este reprezentat de media ponderilor de materie prima utilizata in cadrul celor 10 variante de meniu solicitate a fi prezentate in cadrul ofertei.

Utilizarea pentru transportul pachetelor alimentare/ meniuri a vehiculelor de transport cu emisii reduse de poluanți atmosferici – 30 %

Se acorda punctaj maxim pentru vehicule electrice.

Pentru vehiculele plugg-in și hybrid se va acorda 75% din punctaj.

Pentru vehiculele hybrid se va acorda 50% din punctaj.

Pentru vehiculele care nu se incadreaza in cele 3 categorii de mai sus mentionate se va acorda 25% din punctaj.

În situația în care sunt prezentate 2 sau multe vehicule de transport pentru transportul pachetelor alimentare/ meniuri- punctajul final va fi reprezentat de media punctajelor acordate pentru fiecare vehicul în parte.

Facturarea serviciilor prestate se va face de 2 ori pe luna în baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică și lista zilnică de alimente.

La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopiile după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

Durata contractului: pana la ultima zi de cursuri din anul 2026.

Prețul pentru serviciile prestate în baza contractului este cel prezentat în propunerea financiară (ofertă), exprimat în LEI și rămâne ferm pe toată durata contractului.

În funcție de limita fondurilor alocate pentru îndeplinirea acestui contract, în funcție de alocația zilnică de hrană stabilită conform legii sau a unor situații neprevăzute la încheierea contractului (modificări de efective – număr de persoane beneficiare din cadrul autorității contractante), **autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile**, respectiv porțiile, în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul autorității contractante pe durata derulării contractului, fără modificarea prețului unitar.

Plata se va efectua prin virament bancar - ordin de plată - în contul ofertantului deschis la Trezoreria Statului, în termen de 30 zile.

-/-

Ofertantul poartă întreaga răspundere pentru calitatea și cantitatea serviciilor de catering.

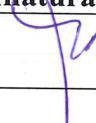
IMPORTANT

În cadrul ofertei (documente calificare, propunere tehnică și propunere financiară) ofertantul are obligația de a demonstra îndeplinirea tuturor cerințelor / respectarea caracteristicilor / solicitărilor din prezentul caiet de sarcini, împreună cu documentele / înscrisurile / autorizațiile / atestatele etc, necesare probării îndeplinirii tuturor cerințelor / respectării caracteristicilor / solicitărilor din prezentul caiet de sarcini, în caz contrar oferta urmand a fi respinsa.

IMPORTANT – completarea și prezentarea în cadrul ofertei a tuturor formularelor este obligatoriu.

Criteriul / punctajul „Utilizarea pentru transportul pachetelor alimentare/ meniuri a vehiculelor de transport cu emisii reduse de poluanți atmosferici” este introdus în vederea respectării Programului național de achiziții ecologice 2025-2030 aprobat prin Hotărârea Guvernului României nr. 427 din 24 aprilie 2025, astfel încât prezenta achiziție este **achiziție publică ecologică**.

INTOCMIT,

Nume și Prenume	Funcția	Semnătura
Sălăjanu Claudiu Aurelian	Responsabil compartiment Achiziții	
Teiusan Marius Ioan	Compartiment urbanism	