



MUNICIPIUL
SATU MARE
SZATMÁRNÉMETI
MEGYEI JOGÚ VÁROS
MUNICIPALITY OF
SATU MARE

Serviciul buget
Compartiment Finanțare și Administrare Unități de
Învățământ
E-mail: buget@primariasm.ro
Tel. 0261.702.535, 0261.702.536

Nr. 4.237 din 22 ianuarie 2026

Aprobat
Primar,
Kereskenyi Gábor

Caiet de sarcini
privind achiziția de
**Masă caldă, în regim catering, pentru elevii din Școala Gimnazială "Dr. Vasile
Lucaciu" Satu Mare, municipiul Satu Mare,
reglementat prin Hotararea 1171/2025 privind instituirea
Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026**

CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

I. INTRODUCERE

Prezentul caiet de sarcini stabilește condițiile minime pentru asigurarea Mesei sănătoase, în regim catering, pentru elevii din Școala Gimnazială "Dr. Vasile Lucaciu" Satu Mare, municipiul Satu Mare, reglementat prin Hotararea 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026.

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 minime. 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 minime din caietul de sarcini.

II. OBIECTUL ACHIZIȚIEI PUBLICE

Masă caldă, în regim catering, pentru elevii din Școala Gimnazială "Dr. Vasile Lucaciu" Satu Mare, municipiul Satu Mare.

III. SPECIFICAȚIILE TEHNICE AL OBIECTULUI ACHIZIȚIEI

Conform anexei 2 din Hotararea 1171/2025 normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi sunt:

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 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, supă 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, în condiții de temperatură corespunzătoare, timp de 48 de ore, probe din alimentele servite copiilor.

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 vacuță 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.

Masa caldă va fi compusă din 3 feluri de mâncare: felul 1(supă), felul 2, felul 3 (desert/fructe).

Prestatorul va livra masă caldă preparată care va cuprinde variante din cele de mai sus, iar o variantă nu va fi livrată mai mult de o singură dată pe săptămână.

În timpul pregătirii mesei calde ofertantul va lua în considerare lista alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar, în conformitate cu prevederile legale.

La cererea motivată a elevului major/părinților/reprezentantului legal/ocrotitorului legal, formulată în scris și însoțită, după caz, de un document justificativ, înregistrată la secretariatul unității de învățământ, preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă, au restricții alimentare ofertantul este obligat să asigure masa sănătoasă adecvată situației acestora, în limita valorii zilnice prevăzute la art. 2 alin. (1). din Hotărârea 1171/2025.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor. Furnizorul/prestatorul de servicii se va asigura că pe durata transportului până la livrare, produsele sunt menținute în condiții de temperatură care să nu permită multiplicarea microorganismelor.

Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organelor 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, Școala Gimnazială "Dr. Vasile Lucaci" Satu Mare, municipiul Satu Mare, 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 mai sus vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

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 servicii, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

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 transportate de la prestator 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.

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.

IV. 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.

V. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi ziua producerii pentru masa caldă.

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.

Prestatorul este obligat că în fiecare vineri să comunice școlii meniul pe săptămâna care urmează.

VI. Condiții pentru transport și distribuție

Masa caldă va fi transportată 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.

Livrările se vor efectua zilnic, după cum urmează:

- a) La ora 09.00 Școala Gimnazială "Dr. Vasile Lucaciu" Satu Mare, municipiul Satu Mare transmite telefonic comanda cu numărul de elevi prezenți care beneficiază de pachet alimentar;
- b) la ora 10.00 se vor livra pachetele la sediul Școlii Gimnaziale "Dr. Vasile Lucaciu" Satu Mare, municipiul Satu Mare;
- c) la ora 10.50 se vor distribui pachetele alimentare elevilor prezenți.

Masa caldă va fi livrată începând din ziua următoare zilei semnării contractului cu prestatorul de servicii, până la 31.12.2026 conform tabelului de mai jos, excepție făcând în acest interval vacanțele școlare, zilele de weekend, sărbătorile legale și/sau alte zile libere reglementate de acte normative, în acest sens.

În situația în care intervin schimbări în numărul maxim al preșcolarilor/elevilor, școala va notifica aceste aspecte de îndată prestatorului.

În perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic va asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea suporturilor alimentare și a meselor calde tip catering pentru elevii și preșcolarii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar.

Beneficiarul își rezervă dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligația de a anunța prestatorul cu 48 de ore înainte de data de livrare. Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului. Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a scolarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, livrarea acestora de la unitatea de învățământ și până la adresa de domiciliu se va asigura de către unitatea de învățământ, cu un mijloc de transport avizat în acest sens, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Autoritatea contractantă va achita prețul mesei calde efectiv livrate.

Luna	Nr. zile de cursuri	Nr. elevi beneficiari	Nr. pachete alimentare
Februarie	15	332	4980
Martie	22	332	7304
Aprilie	15	332	4980
Mai	20	332	6640
Iunie	14	332	4648
Total 2025 - 2026	86	332	28552

Luna	Nr. zile de cursuri	Nr. elevi beneficiari	Nr. pachete alimentare
Septembrie	17	341	5797
Octombrie	18	341	6138
Noiembrie	20	341	6820
Decembrie	15	341	5115
Total 2026 - 2027	70	341	23870

VII. 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.

VIII. Ambalare, etichetare, marcare

La livrarea mesei calde vor fi îndeplinite următoarele cerințe:

- 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
- sintagma "**PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT**".

Masa caldă va fi livrată în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacâmuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă.

IX. VALOAREA ESTIMATĂ

Valoarea estimată a achiziției pentru anul școlar 2025-2026 și 2026-2027, respectiv 31.12.2026 este de **778.990,92 lei fără TVA**, la care se adaugă TVA de 11%, potrivit reglementărilor în vigoare.

Costul pentru "Masa sănătoasă" în regim catering este în limita unei valori zilnice de **16,5 lei/beneficiar**, inclusiv taxa pe valoarea adăugată, conform Hotărârii 1171/2025, respectiv 14,86 fără TVA.

X. CONDIȚII MINIME DE GARANȚIE

Achizitorul are dreptul de a notifica imediat prestatorul, în scris, despre orice plângere sau reclamație ce apare în conformitate cu serviciul prestat. La primirea unei astfel de notificări prestatorul are obligația de a remedia funcționalitatea la normal în perioada convenită, fără costuri suplimentare pentru achizitor. Perioada de remediere a funcționalității serviciului este de max. 1 oră. Dacă prestatorul, după ce a fost înștiințat, nu reușește să remedieze problema în termenul stabilit, achizitorul are dreptul de a pretinde ca despăgubire contravaloarea pachetelor necorespunzătoare. În cazul repetării abaterilor, se va proceda la rezilierea contractului și la emiterea documentului constatator negativ privind modul de îndeplinire al contractului.

XI. ALTE PREVEDERI:

Prestatorul se va prezenta la Școala Gimnazială "Dr. Vasile Lucaciu" Satu Mare în timp de maxim 30 de minute de la sesizarea unor probleme legate de calitatea și cantitatea pachetelor furnizate și în maxim 1 oră de la sesizare va înlocui pachetele alimentare constatate ca fiind neconforme.

Plata serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea prestatorului, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, aprobate de Școala Gimnazială "Dr. Vasile Lucaciu" Satu Mare.

XII. RECEPȚIA SERVICIILOR

Recepția mesei calde se va realiza în fiecare zi pe perioada derularii serviciilor de catering, de către persoanele responsabile desemnate de conducerea unității de învățământ și va fi consemnată într-un proces-verbal de recepție cantitativă și calitativă, semnat de reprezentanții ambelor părți, ce va avea anexat centralizatorul cu numărul de pachete alimentare/meniuri de masă caldă tip catering livrate zilnic și conținutul acestora din ziua respectivă.

Vor fi respinse produsele care au ambalajul deteriorat și/sau nu sunt însoțite de:

- avizul de expedite;
- procesul verbal de recepție a hranei;
- certificat de calitate sau declarație de conformitate.

XIII. CONDIȚII DE FACTURARE ȘI PLATA

Facturarea serviciilor prestate se va face o data pe luna, în baza proceselor-verbale de recepție și anexelor acestora. Facturile vor reflecta cantitățile recepționate efectiv de autoritatea contractantă confirmate prin procesele verbale de recepție cantitativă și calitativă. Plata facturilor se va face în termen de 30 de zile de la data înregistrării facturii la beneficiar.

XIV. CERINȚE PRIVIND CAPACITATEA OFERTANTULUI. DOCUMENTE DE CALIFICARE:

A. Situația personală a candidatului sau ofertantului:

- a) Neîncadrarea în prevederile art. 164 din Legea 98/2016, cu modificările și completările ulterioare, pentru ofertant/ofertant asociat/subcontractant/terț susținător. Încadrarea într-una din situațiile prevăzute la art. 164 din Legea 98/2016, cu modificările și completările ulterioare, duce la excluderea ofertantului din prezenta procedură.

Modalitatea de îndeplinire:

Se vor prezenta următoarele documente:

- cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din Certificatul constatator emis de ONRC/ actul constitutiv, valabil la momentul prezentării;

- b) Neîncadrarea în prevederile art. 165 alin. (1) din Legea 98/2016, cu modificările și completările ulterioare, pentru ofertant/ofertant asociat/ subcontractant/tert sustinator. Încadrarea într-una din situațiile prevăzute la art. 165 din Legea 98/2016, cu modificările și completările ulterioare, duce la excluderea ofertantului din prezenta procedură, exceptând situația prevăzută la alin. (2) cu respectarea prevederilor alin.(3). Prin excepție de la dispozițiile art. 165 alin. (1) și (2), un operator economic nu este exclus din procedura de atribuire atunci când cuantumul impozitelor, taxelor și contribuțiilor la bugetul general consolidat datorate și restante este mai mic de 10.000 lei.

Modalitatea de îndeplinire:

Se vor prezenta următoarele documente:

- certificate constatatoare privind plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.) valabile la momentul prezentării, pentru sediul principal, iar pentru sediile secundare/punctele de lucru, o declarație pe propria răspundere privind îndeplinirea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor sau contribuțiilor la bugetul general consolidat datorate.

- c) Neîncadrarea în prevederile art. 59 din Legea 98/2016 (evitarea conflictului de interese), pentru ofertant/ofertant asociat/subcontractant/tert sustinator.

Persoanele din cadrul autorității contractante ce dețin funcții de decizie în ceea ce privește organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire sunt:

Modalitatea de îndeplinire:

Se vor prezenta următoarele documente: - **Formular 1**

B. Capacitatea de exercitare a activității profesionale:

- a) Operatorii economici ce depun oferta trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență, astfel încât să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se afla în nici una dintre situațiile de anulare a constituirii precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului.

Ofertantul va prezenta în cadrul ofertei ONRC-ul.

Modalitatea de îndeplinire:

Se vor prezenta ONRC, sau alt tip de documente.

- b) Ofertantul va prezenta dovezi ale implementării sistemului de management al calității în conformitate cu **SR EN ISO 9001** sau echivalent, în domeniul contractului, fie printr-un certificat emis de un organism de certificare acreditat, fie prin alte mijloace de probă privind sistemul de management al calității ce pot fi furnizate.

Modalitatea de îndeplinire:

Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice Certificat ISO 9001:2015 sau echivalent, pentru activitatea specifică obiectului contractului.

- c) Ofertantul va prezenta măsurile de management de mediu pe care le va aplica în prestarea contractului și/sau dovezi ale implementării și menținerii de proceduri documentate potrivit **SR EN ISO 14001** sau echivalent, fie printr-un certificat emis de un organism de certificare acreditat, fie prin alte mijloace de probă privind sistemul de management de mediu, ce pot fi furnizate.

Modalitatea de îndeplinire:

Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice Certificat ISO 14001:2015 sau echivalent, pentru activitatea specifică obiectului contractului.

- d) Ofertantul va prezenta managementul siguranței alimentare, pe care le va aplica în prestarea contractului și/sau dovezi ale implementării și menținerii de proceduri documentate potrivit **SR EN ISO 22000** sau echivalent, fie printr-un certificat emis de un organism de certificare acreditat, fie prin alte mijloace de probă privind sistemul de management de mediu, ce pot fi furnizate.

Modalitatea de îndeplinire:

Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice Certificat ISO 22001:2018 sau echivalent, pentru activitatea specifică obiectului contractului.

- e) Ofertantul potrivit Hotărârii 1171/2025, va prezenta **autorizație sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.**

Modalitatea de îndeplinire:

Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice autorizația sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru unitatea unde prepară mâncarea pentru "Masa sănătoasă" în regim catering.

C. Capacitatea tehnică și/sau profesională:

Ofertantul va face dovada că a prestat în ultimii 3 ani, calculați până la data limită de depunere a ofertelor, servicii similare celor care fac obiectul prezentului contract în valoare de minim 600.000,00 lei, fără TVA, la nivel de un contract.

Modalitatea de îndeplinire:

Ofertantul va demonstra că a prestat servicii similare de tipul/natura și complexitatea, cât și din punct de vedere al rezultatului sau funcționalității urmărite prin scopul contractului, cu cele supuse obiectului achiziției, ai căror beneficiari sunt autorități contractante sau clienți privați.

Ofertantul va prezenta un contract/sau orice tip de document din care să rezulte că a prestat servicii similare în valoare de cel puțin 600.000,00 lei fără TVA în ultimii 3 ani.

XV. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE

1. Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice contract de servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.
2. Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice o listă cu dotări, care să cuprindă minim următoarele: – cuptoare, frigidere profesionale, plite, mașini de gătit, mașini izoterme pentru transportul alimentelor, cu imagini exemplificative și dovezi ale formei de deținere.
3. Cerințe specifice privind personalul: minim 2 bucătari.

Modalitatea de îndeplinire:

Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice documente din care să rezulte că are curs de bucătar și contract de muncă/sau orice document, din care să rezulte că face/va face parte din persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare.

4. Cerințe specifice privind transportul: minim 2 mașini autorizate pentru transport alimente.

Modalitatea de îndeplinire:

Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice documente prin care să se facă dovada asigurării mașinilor autorizate pentru transport alimente; se vor prezenta cartea de identitate a mașinii și autorizația pentru transport alimente, valabile la data depunerii ofertei.

XVI. Criteriului de atribuire

Autoritatea contractantă pentru prezenta procedură proprie, potrivit art.187 alin.(3) lit.c) din Legea 98/2016 cu modificările și completările ulterioare, a ales ca și criteriu de atribuire cel mai bun raport calitate-preț, prin care urmează să selecteze oferta cea mai avantajoasă din punctul de vedere al calității și, în aceleași timp care permite încadrarea în limitele bugetului alocat.

Factorii de evaluare:

1. **PPRET - Preț:** - Acest factor reprezintă o componentă esențială în evaluarea ofertei cu cel mai bun raport calitate-preț. Calitatea serviciilor să fie ponderată de preț.
 - Pentru acest factor de evaluare s-au alocat 40 pct. din 100 total puncte.
 - Punctajul se acordă după formula:

$$P_{PRET} = (P_{MIN}/P_O) \times 40$$

Unde:

P_{PRET} - punctaj obținut de ofertant pentru preț

P_{MIN} – prețul minim din ofertele primite

P_O – prețul ofertat de ofertant

2. Componenta tehnică :

Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 60 puncte.

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

$$P_{\text{pret materie prima}} = \text{Pret}_{(n \text{ materie prima})} / \text{Pret}_{(\text{max materie prima})} \times 50$$

unde:

- $P_{\text{pret materie prima}}$ = punctajul obtinut de catre oferta admisibila aflata sub evaluare;
- $\text{Pret}_{(n \text{ materie prima})}$ = pretul din suma disponibila per beneficiar alocata pentru achizitia materiei prime din cadrul ofertei admisibile aflata sub evaluare.
- $\text{Pret}_{(\text{max materie prima})}$ = cel mai mare pret din suma disponibila per beneficiar alocata pentru achizitia materiei prime;

Valoarea unui mese calde potrivit art.2 alin.(1) din Hotărârii 1171/2025, va fi de **maxim 14,86 lei/beneficiar**, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

Totodată prețul ofertat va fi defalcat, astfel:

- a) materie primă/produse alimentare;
- b) prepararea hranei;
- c) transport.

Documentele solicitate în cadrul caietului de sarcini vor fi depuse în cadrul ofertei, în forma scanată cu semnăturile și ștampilele de rigoare, cu mențiunea "conform cu orogonalul".

Șef serviciu
Borbei Terezia



Serviciul Achiziții Publice
Szilagyi Andrea

