

Comuna Rast

Județul Dolj

Nr. 1303 /26.03.2025

### CAIET DE SARCINI

privind achiziția de servicii de catering pentru Programul Național „Masă sănătoasă” de  
acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii  
*Școlii Gimnaziale “Gh. Ionescu” din comuna Rast, jud. Dolj*

## DETALIEREA SPECIFICAȚIILOR TEHNICE CERINȚE MINIME OBLIGATORII

### CAPITOLUL I - INFORMAȚII GENERALE

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din Documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering în cadrul: Programul Național „**Masă sănătoasă**” de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii *Școlii Gimnaziale “Gh. Ionescu” din comuna Rast, jud. Dolj*.

Având în vedere prevederile HG nr 23/28.01.2025 privind instituirea Programului Național „Masa Sănătoasă” în anul 2025, a prevederilor Hotărârii Consiliului Local privind aprobarea tipului de suport alimentar necesar implementării programului pilot, desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează potrivit legislației în vigoare: Legea 98/2016 privind achizițiile publice, HG 395/2016, Legea nr 101/2016, astfel că procedura de atribuire a contractului este **Procedura proprie**.

### CAPITOLUL II - CONDIȚII ȘI CERINȚE GENERALE

#### **2.1. Descrierea serviciului de catering - CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli.**

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru preșcolarii și elevii *Școlii Gimnaziale “Gh. Ionescu”*, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, conform Ordinului Ministrului Sănătății nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți și a altor reglementări privind sănătatea publică ce fac obiectul serviciilor și a HG nr 23/28.01.2025 privind instituirea Programului Național „Masa Sănătoasă” în anul 2025

Atribuirea contractului se va face cu respectarea cuantumului alocației zilnice de hrană ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering, dar nu mai mult de 13,76 lei fără TVA. Sumele oferite vor include o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- materie primă;
- prepararea hranei;
- distribuție.

**Nu se acceptă oferte la care costul cu materia primă se situează sub pragul de 40% din valoarea totală cu TVA ofertată.**

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase și vor respecta cerințele prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Livrările pachetelor alimentare vor avea loc astfel:

**1. Raportat la numărul de beneficiar/zi/an datorită calendarului școlar 2024 – 2025, 2025-2026 , acesta are următoarele particularități:**

| Caracteristici                                      | Cantități |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| Preț/porție (lei cu TVA)                            | Maxim 15  |
| Număr maxim porții pe zi                            | 415       |
| Număr zile activitate didactică                     | 116       |
| Total valoare maximă estimată/zi (lei cu TVA)       |           |
| Total valoare maximă estimată contract (lei cu TVA) |           |

**2. Structurat pe module de învățământ**, structura de învățământ pentru perioada aprilie – iunie 2025, respectiv septembrie-decembrie 2025 este următoarea:

- Perioada aprilie-iunie: 46 de zile;
- Perioada septembrie-decembrie: 70 de zile;

Pentru luna februarie se ia în calcul perioada de la momentul începerii semnării contractului și începerea prestării serviciilor.

**Total zile de cursuri = 116 zile**

| Unitatea de învățământ cu personalitate juridică / Structura arondată (AR) / Adresă / Nivel de învățământ | Numar prescolari/scolari |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Școala Gimnazială "Gh. I. Ionescu" din comuna Rust, jud. Dolj                                             | 415                      |

**Notă:** indiferent de data lansării procedurii de atribuire ori data previzibilă a încheierii contractului, oferta se va face pentru perioadele și cantitățile menționate mai sus, urmând ca în contract să fie menționată perioada efectivă în care se pot realiza livrările pachetelor alimentare, cu cantitățile aferente acelei perioade.

**Notă:** 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.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului, zilnic, până la orele 08:20 și va conține numărul de porții pentru

fiecare regim alimentar (normal/dieta medicală), în cazul în care acesta se impune, pentru preșcolari și elevii din structura Școlii Gimnaziale "Gh. I. Ionescu" din comuna Rast, jud. Dolj.

În funcție de modificările intervenite în frecvența persoanelor beneficiare ale serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator. Livrările vor putea începe odată cu încheierea contractului conform comunicărilor primite de la beneficiar, conform cu prevederile caietului de sarcini, anexă la contract.

Ofertantul are obligația de a livra suplimentar, zilnic, fără costuri suplimentare, câte un pachet alimentar din fiecare variantă livrată, care va fi păstrat drept probă de mâncare, de unitatea de învățământ - Școala Gimnazială "Gh. I. Ionescu" din comuna Rast, jud. Dolj pentru o perioadă de 48 ore de la livrare.

## **2.2. Particularități ale pachetelor alimentare solicitate de autoritatea contractantă, beneficiară a serviciului de catering:**

Pachetele alimentare se vor livra conform cerințelor prevăzute în anexele la Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți, în Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar, precum și în alte reglementări specifice privind siguranța alimentelor.

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;

Fiecare meniu va fi însoțit de o chiflă de pâine de 50g și un fruct proaspăt. Variantele de meniuri enumerate mai sus, vor fi prezentate astfel încât fiecare meniu va avea un aport caloric de minim 400 calorii (kcal) calculat și avizat de un medic nutriționist.

Nerespectarea acestor cerințe în cadrul propunerii tehnice are drept consecință declararea ofertei ca neconformă.

## **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, 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 nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.

2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.

3. Ceapă pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.

5. 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 friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.

7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.

8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.

Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

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 igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

11. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul-pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

### **2.3. Cerințe specifice privind alimentele:**

Pachetele alimentare vor fi pregătite și preparate de către contractant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți, Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar, alte reglementări specifice privind siguranța alimentelor.

Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor.

Mâncărurile nu vor conține substanțe conservante și coloranți artificiali și în elaborarea lor se va evita pe cât posibil folosirea oricăror factori alergeni. Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar. Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția hranei. 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.

### **2.4. Cerințe privind transportul:**

Transportul hranei se va face de către contractant, cu mijloacele de transport autorizate sanitar-veterinar.

Contractantului îi revine sarcina de a ambala hrana transportată astfel încât aceasta să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare la destinația finală.

De asemenea se vor respecta următoarele:

Hrana va fi împachetată, manipulată, și transportată astfel încât să fie protejată împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprie 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.

Mijloacele de transport trebuie să fie autorizate și menținute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.

Porțiile suportului alimentar vor fi livrate 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.

### **2.5 Siguranță și perisabilitate microbiologică**

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar 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. Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

### **2.6 Cerințe privind igiena personalului**

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată.

Prestatorul care lucrează la prepararea hranei are obligația de a efectua controalele medicale (analizele medicale) ale angajaților conform legislației în vigoare.

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, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

## **CAPITOLUL III - ALTE CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ**

Ofertantul trebuie să-și asume întreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare și distribuire a hranei. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor

operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Dacă vreunul din produsele livrate nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de Sarcini, achizitorul are dreptul să îl respingă, iar Prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui produsele refuzate și de a face toate modificările necesare pentru că pe viitor, produsele să corespundă din punct de vedere calitativ.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate al beneficiarului va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta alta corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.

Contractantul are obligația de a presta serviciile contractate în așa fel încât, prin acțiunile sale să nu producă nemulțumiri în rândul beneficiarilor finali

Contractantul are obligația de a presta serviciile astfel încât să deranjeze cât mai puțin activitatea normală în instituțiile beneficiarului;

Contractantul are obligația de a lua toate măsurile pentru evitarea oricărui fel de accident, epidemie sau alte asemenea;

Autoritatea Contractantă nu va fi responsabilă pentru nici un fel de daune interese compensații plătibile prin lege, în privința sau ca urmare a unui accident ori prejudiciu adus oricărei persoane fizice sau juridice.

Oricare dintre documentele și informațiile emise sau acumulate prin executarea acestui contract trebuie să respecte regimul specific proiectelor cu finanțare nerambursabilă în ceea ce privește accesibilitatea, disponibilitatea și păstrarea.

#### **CAPITOLUL IV - RECEPȚIA SERVICIILOR**

La efectuarea recepției:

Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de către acesta. Procesul verbal de recepție va avea anexat centralizatorul cu numărul de porții livrate zilnic în care se va preciza felul pachetului alimentar din ziua respectivă.

Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului în ceea ce privește modul de depozitare a alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului.

Livrarea trebuie să fie însoțită de următoarele documente:

- aviz de însoțire a mărfii;
- procesul verbal de recepție a hranei;
- certificat de calitate sau declarație de conformitate.

#### **CAPITOLUL V - CONDIȚII DE FACTURARE ȘI PLATA**

Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe lună în baza avizelor și proceselor verbale de recepție. Facturile vor reflecta cantitățile recepționate efectiv de autoritatea contractantă confirmate prin procesele verbale de recepție. Plata facturilor se va face în termen de 30 de zile de la data înregistrării la beneficiar.

Plata se va face din bugetul de stat alocat Programului National Masa Sanatoasa, fără ca achizitorul să fie obligat să facă plata din bugetul propriu.

#### **CAPITOLUL VI – CAPACITATEA TEHNICA SI PROFESIONALA**

Prestatorul trebuie sa aiba capacitatea de a livra hrana - numarul de porții zilnice/saptamanale la ora solicitata.

Prestatorul trebuie sa prezinte inregistrare/autorizare sanitar-veterinar și pentru siguranta alimentelor a unitatii in care se pregateste suportul alimentar.

### **Experiența similară în servicii:**

Ofertantul trebuie să facă dovada îndeplinirii cerințelor privind capacitatea tehnică și profesională prin prezentarea unei liste a principalelor servicii prestate în cursul unei perioade care acoperă cel mult ultimii 3 ani, cu indicarea valorilor, datelor și a beneficiarilor publici sau private.

Ofertantul trebuie să demonstreze că a dus la bun sfârșit în ultimii 3 ani (calculați prin raportare la data-limită de depunere a ofertelor) servicii de catering/servire masă în valoare cumulată de minim 800000 Lei fără TVA, la nivelul a maxim 3 contracte.

Ultimii 3 ani vor fi calculați până la data limită de depunere a ofertelor cu mențiunea că în situația în care se decalează data limită de depunere a ofertelor cu un nou termen limită, publicând astfel un anunț de tip erată, limita inferioară a perioadei de 3 ani se extinde cu perioada de timp aferentă decalării, urmând a fi considerată îndeplinită cerința pentru toți operatorii economici care au prezentat dovada finalizării contractului de experiență similară în intervalul de timp nou rezultat.

Prin activități/servicii duse la bun sfârșit în cadrul perioadei de 3 ani calculată conform a art. 13 din Instrucțiunea nr. 2/2017, prin această sintagmă înțelegându-se, conform art. 9 alin 3 din Instrucțiunea nr. 2/2017:

a) servicii recepționate parțial, cu condiția ca specificul contractului/activităților ce reprezintă experiență similară să permită elaborarea unui livrabil care să poată fi utilizat de beneficiar ca rezultat independent;

b) servicii recepționate la sfârșitul prestării;

Documentele doveditoare privind experiența similară sunt următoarele, fără a se limita la, enumerarea nefiind cumulativă:

- copii ale unor părți relevante ale contractelor pe care le-au îndeplinit;
- certificate de predare-primire;
- recomandări;
- procese-verbale de recepție;
- certificări de bună execuție;
- certificate constatatoare.

Prestatorul trebuie să prezinte lista personalului calificat pentru îndeplinirea contractului și documentele de calificare pentru acetia (diplome, certificate, CV, declarații de disponibilitate, etc.) prin care să demonstreze capacitatea profesională a personalului;

Prestatorul va prezenta lista dotarilor, echipamentelor, mijloacelor de transport, instalațiilor autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

## **CAPITOLUL VII - CRITERIUL DE ATRIBUIRE**

Criteriul de atribuire este cel mai bun raport calitate-preț, conform algoritmului de mai jos

***Nu se acceptă oferte la care costul cu materia primă se situează sub pragul de 40% din valoarea totală cu TVA ofertată.***

Prețul maxim pentru un meniu este de 15 lei, TVA inclus. Orice oferta cu un preț mai mare se va respinge ca inadmisibilă.

### **MOD DE CALCUL PUNCTAJ**

Achiziția produselor se va face, conform criteriului "**cel mai bun raport calitate-preț**", prin care va fi determinată oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic.

Factorii de evaluare însumează un procent de 100% ce reprezintă punctajul maxim de 100 de puncte care sunt repartizate astfel:

- Propunerea financiară reprezintă 25% - punctaj maxim 25 de puncte
- Propunerea tehnică reprezintă 75% - punctaj maxim 75 de puncte

Oferta care va fi declarată câștigătoare este oferta care va obține cel mai mare punctaj total din clasamentul ofertelor întocmit prin ordonarea descrescătoare a punctajelor respective, oferta câștigătoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu cel mai mare punctaj. Ofertele declarate admise vor fi evaluate pe baza criteriilor tehnico-economice.

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.

#### **Tabel calcul punctaj**

Evaluarea ofertelor se realizează prin acordarea, pentru fiecare ofertă în parte, a unui punctaj rezultat ca urmare a aplicării metodologiei de calcul prezentate mai jos.

Clasamentul ofertelor se stabilește prin ordonarea descrescătoare a punctajelor respective, oferta câștigătoare fiind cea de pe primul loc. Punctajul maxim total este 100.

Punctajul total se obține utilizând următoarea formulă de calcul:

$$P = P_f + P_t$$

unde:

P – punctajul total obținut de un ofertant

P<sub>f</sub> – punctaj oferta financiară

P<sub>t</sub> – Punctaj oferta tehnică

Factorii de evaluare utilizați:

P<sub>f</sub> – Prețul ofertei, pondere – 25 %

P<sub>t</sub> – Punctaj ofertă tehnică – 75 %

$$P_t = P_{f1} + P_{f2} + P_{f3}$$

| Denumire factor evaluare              | Descriere                    | Pondere                                                  |
|---------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>Prețul Ofertei (P<sub>f</sub>)</b> | <b>Componenta financiară</b> | <b>25 %</b><br><b>Punctaj maxim factor:</b><br><b>25</b> |

Punctajul pentru factorul de evaluare „Prețul Ofertei”, cu o valoare de 25 de puncte din totalul de 100 de puncte și cu o pondere de 25 % din totalul criteriului de atribuire, se va acorda după cum urmează:

a) Pentru Oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut – 25 puncte;

b) Pentru restul Ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizând următoarea formulă:

$$P_{\text{preț}(n)} = \text{Preț}(\min) / \text{Preț}(n) \times 25, \text{ unde:}$$

$P_{\text{preț}(n)}$ : punctajul obținut de către Oferta admisibilă aflată sub evaluare;

$\text{Preț}(\min)$ : cel mai scăzut dintre prețurile Ofertelor admisibile;

$\text{Preț}(n)$ : prețul Ofertei admisibile aflată sub evaluare.

|                                                                            |                                                                            |                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Pondere pentru materia primă în prețul total/porție (P<sub>1</sub>)</b> | <b>Pondere pentru materia primă în prețul total/porție (P<sub>1</sub>)</b> | <b>40%</b><br><b>Punctaj maxim factor:</b><br><b>40</b> |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|

Algoritm de calcul: Pentru acest factor de evaluare se va acorda punctajul P<sub>1</sub>. Punctajul tehnic al acestui factor de evaluare va fi obținut după cum urmează:

Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 40 de puncte.

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

$$P = P_n \times 40 / P_{\max}$$

Unde:

$P$  = punctajul acordat nivelului  $n$  a ponderii materiei prime din preț total/porție;  
 $P_n$  = ponderea ofertată a materiei prime din preț total/porție pentru oferta  $n$ ;  
 $P_{max}$  = ponderea ofertată a materiei prime cea mai ridicată din preț total/porție;  
 Nivelul minim al ponderii materiei prime din preț total/porție este de 40%.  
 Pentru un nivel al ponderii materiei prime din preț total/porție egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acordă punctaj. Ofertele cu o pondere mai mică de 40% a materiei prime sunt considerate oferte neconforme.  
 Ponderea pentru materia primă în preț total/porție se va exprima printr-un număr cu maximum două zecimale.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                |                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>Numarul de angajati implicați in procesul de pregătire a mesei calde (<math>P_2</math>)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Numarul de angajati implicați in procesul de pregătire a mesei calde (<math>P_2</math>)</b> | <b>5%<br/>Punctaj maxim factor:<br/>5</b>    |
| Punctajul pentru factorul de evaluare numarul de angajati de maxim 5 puncte.<br>Punctajul obținut la acest factor de catre un ofertant se va calcula astfel:<br>- pentru numarul de angajati de 2-3 persoane inclusiv (angajate la punctul de lucru, implicate in procesul de pregatire a mesei calde), punctajul obținut ( $P_2$ ) este de 1 punct;<br>- pentru numarul de angajati de 4-5 persoane inclusiv (angajate la punctul de lucru, implicate in procesul de pregatire si distribuire a mesei calde) , punctajul obținut ( $P_2$ ) este de 3 puncte;<br>- pentru numarul de angajati mai mare de 6 persoane inclusiv (angajate la punctul de lucru, implicate in procesul de pregatire si distribuire a mesei calde), punctajul obținut ( $P_2$ ) este de 5 puncte; |                                                                                                |                                              |
| <b>Valoare energetică (<math>P_3</math>)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Valoare energetică minim 400 Kcal (<math>P_3</math>)</b>                                    | <b>5%<br/>Punctaj maxim factor:<br/>5</b>    |
| Algoritm de calcul:<br>Punctajul obținut la acest factor de catre un ofertant se va calcula astfel:<br>- pentru valoarea energetică egală cu 400 Kcal punctajul obținut ( $P_3$ ) este de 0 puncte<br>- pentru valoarea energetică între 400 Kcal și egal cu 500 Kcal punctajul obținut ( $P_3$ ) este de 3 puncte<br>- pentru valoarea energetică peste 500 Kcal punctajul obținut ( $P_3$ ) este de 5 puncte                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                |                                              |
| <b>Diversificarea meniului – variante de meniu ofertate (<math>P_4</math>)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Diversificarea meniului – variante de meniu ofertate (<math>P_4</math>)</b>                 | <b>25 %<br/>Punctaj maxim factor:<br/>25</b> |
| Algoritm de calcul: Pentru acest factor de evaluare se va acorda punctajul $P_4$ . Punctajul tehnic al acestui factor de evaluare va fi obținut după cum urmează:<br>Pentru cele mai multe variante de meniuri ofertate la nivelul propunerii tehnice se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 25 de puncte.<br>Pentru celelalte niveluri ale variantelor de meniu, punctajul se calculează astfel:<br>$P_4 = P_{4n} \times 25 / P_{4max}$<br>Unde :<br>$P_4$ = punctajul acordat pentru diversificarea meniului – număr variante de meniu insotite de valori nutritionale pentru oferta $n$ ;<br>$P_{4n}$ = variante de meniu pentru oferta $n$ ;<br>$P_{4max}$ = număr maxim de variante de meniu ofertat;<br>punctajul maxim alocat = 25 puncte |                                                                                                |                                              |

## CAPITOLUL VIII – MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

### 8.1. Modul de prezentare pentru Propunerea tehnica

Propunerea tehnica va fi intocmita conform cerintelor caietului de sarcini si va fi utilizat formularul din sectiunea „formulare”.

Ofertantul va prezenta:

a) Dovada autorizării sanitar-veterinare a producătorului mesei calde pe teritoriul României.

b) Dovada autorizării sanitar-veterinare a unităților din care se livrează masa caldă.

c) Dovada autorizării sanitar-veterinare a unităților unde se depozitează masa caldă, dacă este cazul.

d) Dovada autorizării sanitar-veterinare a mijloacelor de transport cu care se efectuează transportul mesei calde până la beneficiar.

e) Certificat ISO 9001 sau echivalent cod CAEN 5621 activități de alimentație (catering pentru evenimente) sau echivalent;

f) Certificat ISO 22000 sau echivalent cod CAEN 5621 activități de alimentație (catering pentru evenimente) sau echivalent;

g) Certificat ISO 14001 sau echivalent cod CAEN 5621 activități de alimentație (catering pentru evenimente) sau echivalent.

i) Dovada angajării sau colaborării cu un bucătar nutritionist calificat și/sau a unui nutritionist cu studii superioare de profil medical.

Se vor propune variante de meniu însoțite de valori nutriționale, care să respecte toate cerințele prevăzute în prezentul caiet de sarcini și în legislația aplicată;

Achizitorul poate solicita adaptarea meniurilor la eventuale afecțiuni, boli și/sau indicații medicale ale unor beneficiari, atunci când este cazul;

La întocmirea meniurilor, se va ține cont de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);

- anotimpul în care se distribuie meniurile;

- varietate, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară;

Fiecare meniu oferit va indica și enumera ingredientele și menționarea gramajelor (brut și net) utilizate la categoriile principale de alimente (carne, legume, cereale, etc.) și numărul de calorii

De asemenea în realizarea meniurilor se va ține cont de prevederile Ordinului ministerului sănătății nr. 1563/2008 cu modificările și completările ulterioare, pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți și a anexelor la acesta.

Se vor avea în vedere în mod special prevederile din Anexa 1 privind alimentele nerecomandate preșcolarilor și școlarilor.

Propunerea tehnică se va prezenta astfel încât să se asigure posibilitatea verificării de către comisia de evaluare a ofertelor corespundenței propunerii tehnice cu cerințele din caietul de sarcini. Ofertele care nu îndeplinesc cerințele caietului de sarcini vor fi respinse ca neconforme.

Lipsa propunerii tehnice va conduce la respingerea ofertei ca inacceptabilă.

## **8.2. Modul de prezentare pentru Propunerea financiară**

Propunerea financiară va conține formularul de ofertă din secțiunea "formulare".

Oferta financiară va fi exprimată în lei cu TVA, va fi fermă pe toată perioada de derulare a contractului.

Valoarea totală a ofertei nu trebuie să depășească valoarea totală estimată a contractului de achiziție publică, respectiv 722100 lei cu TVA.

Oferta financiară se compune din prețul unitar oferit de fiecare operator economic x cantitatea maximă aferentă contractului.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să evidențieze tariful/prețul pentru 1 (un) meniu complet inclusiv cheltuielile cu producerea mesei, ambalarea și transportul la locațiile beneficiarului specificate în prezentul caiet de sarcini.

Termen de valabilitate oferta minim 30 de zile.

## **8.3. Documente de calificare**

Se vor prezenta:

1. Declarația pe propria răspundere cu privire la conflictul de interese definit de art. 59 și 60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;

2. Certificate constatatoare privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.) valabile la momentul prezentării;

3. Certificat de atestare fiscală eliberat de organul de administrare fiscală al administrației teritoriale de pe raza careia operatorul economic are sediul social privind plata la bugetul general consolidat - formulare tip emise de organismele competente, din care să reiasă că nu are datorii restante la momentul depunerii acestora;

4. Certificat de atestare a plății impozitelor și taxelor locale eliberate de autoritatea publică locală/autoritățile publice locale în circumscripția careia/carora are sediul social, sediile secundare, precum și punctul/punctele de lucru pentru care există obligații de plată și/sau alte active impozabile din care să reiasă că nu are datorii restante la momentul depunerii acestora;

5. 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;

6. Cazierul fiscal 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;

7. Autorizația de funcționare a firmei, emisă de organele competente valabilă la data depunerii ofertei;

8. Certificatul constatator emis de ONRC în integralitate, din care să rezulte că activitatea principală/ secundară pe care o desfășoară conform codificării CAEN corespunde obiectului contractului, sau document edificator. Informațiile cuprinse în Certificatul constatator trebuie să fie reale/actuale la data prezentării. În cazul asocierii, fiecare asociat va prezenta certificatul constatator.

De asemenea, în Certificatul Constatator emis de Oficiul Registrului Comerțului trebuie să se regăsească și următoarele informații: datele de identificare ale operatorului economic, acționarii/ asociații, organele de conducere, administratorii, membrii Consiliului de Administrație, membrii Consiliului de Supraveghere, cotele de participare

- Este interzisă orice formă de subcontractare/ asociere.

9. Documentele doveditoare privind experiența similară.

Lipsa unui document de calificare sau prezentarea documentelor care nu corespund cu cerințele prezentului caiet de sarcini va conduce la respingerea ofertei ca inacceptabilă.