



ROMÂNIA
JUDEȚUL HUNEDOARA
PRIMĂRIA COMUNEI CERTEJU DE SUS

Adresă: Str. Principală, nr. 236; Tel.: 0254/648714; Fax: 0254/648720; Primar: 0721217110

Cod Poștal 337190; Cod Fiscal: 4374083;

Website: <https://www.certejudesus.ro>; e-mail: primaria_certejudesus@yahoo.com

Nr. 33 / 12.01.2026



CAIET DE SARCINI
PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE PRESTĂRI SERVICII
AFERENTE INVESTIȚIEI
FURNIZARE MASĂ SĂNĂTOASĂ
PENTRU ȘCOALA GIMNAZIALĂ CERTEJU DE SUS

I. PREAMBUL

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul va elabora propunerea în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de prestări servicii - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru elevi, în regim catering, la sediul Școlii Gimnaziale Certeju de Sus.

Tipul procedurii: Procedura proprie operationala pentru atribuirea contractelor de servicii prevazute in Anexa 2 la legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice, intocmita in conformitate cu prevederile art. 111 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice, pentru atribuirea unui contract de achizitie publica/ acord cadru care are ca obiect servicii sociale si alte servicii specifice , prevazute in Anexa nr. 2, a carui valoare este sub pragul prevazut la art. 7, alin. 1, lit. d, din acelasi act normativ, respectiv ;

d) 3.701.850,00 lei pentru contractele de achizitie publica/acordurile cadru de servicii care au ca obiect servicii sociale si alte servicii specifica prevazute in Anexa nr. 2.

Procedura de atribuire prevazute la art. 68, alin. (1), lit. h), din Legea 98/2016, aplicabila in cazul serviciilor sociale si al altor servicii specifice prevazute in Anexa nr. 2, este o procedura proprie, autoritatea contractanta avand obligatia respectarii pricipiilor prevazute la art. 2 alin(2) din Lege.

Având în vedere faptul că Școala Gimnazială Certeju de Sus, nu dispune în prezent de cantină și conform deciziei consiliului de administrație al școlii, s-a optat ca suportul alimentar sa fie masa caldă în regim catering, hrana putând fi servită în sala de clasă, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății nr.1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare, conform art. 3 alin. (1).

OBIECTUL CONTRACTULUI

Prin Hotărâre de Guvern a fost aprobat Programul național „Masa sănătoasă” în anul 2026, care constă în acordarea zilnică, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-o masă caldă sau după caz, într-un pachet alimentar, în cazul în care masa caldă nu poate fi asigurată, în limita unei valori zilnice de 16,5 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoare adăugată..

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie furnizarea, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii Școlii Gimnaziale Certeju de Sus sub forma de masă caldă în regim catering, cu data începerii prevăzută în contract.

Astfel vor beneficia de masă caldă un număr estimat de 167 de elevi ai Școlii Gimnaziale Certeju de Sus.

Dreptul de a beneficia de masă caldă pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar, îl au:

- elevii/preșcolarii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.*
- In situația desfasurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.*

II. DURATA CONTRACTULUI

Contractul de achiziție se va derula până la sfârșitul anului 2026 în perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea mesei calde în regim catering pentru elevii care frecventează cursurile Școlii Gimnaziale Certeju de Sus.

III. CANTITĂȚILE NECESARE

Pentru estimarea necesarului de porții pentru masa caldă, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestări servicii de catering în vederea furnizării suportului alimentar precum și valorile asociate acestuia, s-a ținut cont de:

- Numărul de elevi beneficiari ai unității de învățământ Școala Gimnazială Certeju de Sus, conform Anexei la Ordinul nr. 3.352/70/2025- Lista unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor și a unităților de învățământ în care se implementează Programul național „Masa sanatoasă” și numărul de beneficiari în 2026: 167 elevi*
- Numărul de zile de cursuri educaționale, aferente anului 2026,, repartizate în cadrul contractului astfel:*
 - Ianuarie :17 zile*
 - Februarie : 15 zile*
 - Martie: 22 zile*
 - Aprilie :15 zile*
 - Mai : 20 zile*
 - Iunie : 13 zile*
 - Iulie : 0 zile*
 - August : 0 zile*
 - Septembrie : 19 zile*
 - Octombrie : 16 zile*
 - Noiembrie:22 zile*
 - Decembrie : 12 zile*

***Mențiune:** Pentru lunile septembrie, octombrie, noiembrie, decembrie ,numărul de zile este estimativ, intrucat la acest moment, nu a fost aprobată structura anului școlar 2026-2027.*

Valoarea maximă/beneficiar este de 16,5 lei cu TVA inclus, valoare ce cuprinde pretul suportului alimentar, continand pretul materiei prime și al serviciilor de preparare și cheltuielile de transport.

IV. VALOARE ESTIMATĂ A CONTRACTULUI

Valoarea estimativă a contractului(fără TVA) este de:

- Valoare fără TVA: 424.357,02 lei*

V. SPECIFICAȚII TEHNICE

Porțiile vor fi preparate, pregătite și distribuite de către ofertanți, în condițiile și conținutul caloric, stabilit prin norma de hrană prevăzută de legislația în vigoare, ordin nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Masa servita va fi tip ; felul I + felul II.

În vederea realizării meniului se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt conform cu ordinul 1563/12.09.2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți:

- Proteina (carne, brânză, ouă, proteină vegetală);
- Lipide(grăsimi) ;
- Glucide (dulciuri, fructe, legume, cereale)

*In vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacamuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă. Ambalajele trebuie de asemenea etichetate cu eticheta „ **PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT**”*

Produsele alimentare vor fi livrate zilnic către unitatea școlară, iar în cazul în care acestea nu vor fi servite într-un interval de 60 minute de la livrare, vor fi păstrate până la servire în condiții igienico-sanitare și de siguranță a alimentelor în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Meniul pe fiecare zi a săptămânii va fi stabilit împreună cu personalul de conducere al școlii.

Același meniu nu va fi furnizat două zile consecutiv.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat ofertanții vor defalca costurile (fără TVA) per porție pe următoarele categorii:

1. **valoare materii prime;**
2. **servicii de prepararea hranei;**
3. **servicii de transport**(incluzand si serviciile de colectare si transport al deseurilor rezultate ca urmare a furnizarii suportului alimentar)

VI. NORME MINIME OBLIGATORII

- Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau non animală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
- Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
- Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
- 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, de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
- Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
- 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 maonezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte nesectionate după fierbere.
- 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.
- 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 (conform Anexa nr.2 a Hotărârii de Guvern nr.1171/2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă” în anul 2026):

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vâcuță 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;

VII. SPECIFICAȚII TEHNICE SUPLIMENTARE

*În conformitate cu prevederile Anexei nr.3 a Hotărârii de Guvern nr.1171/2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă” în anul 2026, specificațiile tehnice prezentate mai jos au caracter obligatoriu și fac parte integrată din condițiile contractuale aferente contractului de **FURNIZARE MASĂ SĂNĂTOASĂ PENTRU ȘCOALA GIMNAZIALĂ CERTEJU DE SUS**:*

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr.2 la hotărâre;

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

1.2. În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

1.3. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:
- contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și 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. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a Programului național „Masă sănătoasă” va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

2.2. 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.

2.3. Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor.

Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3. 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 medical specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de:

a) ziua producerii pentru masa caldă;

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.

5. Condiții pentru transport și distribuție

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

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. Persoanele angajate

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificate 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.

8. Ambalare, etichetare, marcare

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

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

a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică informațiile înscrise pe etichete trebuie să respecte cerințele prevăzute de Regulamentul UE nr.1.169/2011 privind informarea consumatorilor și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;

VIII. CONDIȚII DE PARTICIPARE ȘI PREZENTAREA OFERTEI

A. Documente de calificare:

Ofertantul va completa și va depune:

1. Declarație privind neîncadrarea în prevederile art.59-60 din Legea 98/2016- FORMULAR 1
2. Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice-FORMULAR 2
3. Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice – FORMULAR 3
4. Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 167 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice- FORMULAR 4
5. Declarație privind respectarea condițiilor de mediu, social și cu privire la securitatea și sănătatea în muncă și protecția muncii -FORMULAR 5
6. Împuternicire (dacă e cazul) -FORMULAR 6
7. Certificat de înregistrare fiscală
8. Certificat constatator emis de ONRC în termen de valabilitate de maxim 30 de zile la data depunerii ofertei din care rezultă obiectul de activitate al operatorului economic și din care să reiasă concordanța codului CAEN cu obiectul contractului;
9. Certificate privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor, taxelor sau contribuțiilor bugetul general consolidat al statului (**bugetul local și bugetul de stat**) la momentul depunerii ofertei;
10. Prin depunerea ofertei totii ofertantii isi insusesc cerintele prevazute in Caietul de sarcini -FORMULAR

Declarațiile se regăsesc atasate prezentului Caiet de sarcini.

B. Ofertea tehnica

Propunerea tehnica va fi intocmita in conformitate cu specificatiile tehnice din Caietul de sarcini.

Toate cerintele din Caietul de sarcini sunt minime si obligatorii.

Neindeplinirea unei cerinte minime conduce la declararea ofertei drept neconforma.

Furnizorul va prezenta cel puțin 5 variante de meniu care vor face parte din Ofertă tehnica.

O variantă nu va fi livrată de mai mult de o singură dată pe săptămână !!

Variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică sunt prevăzute în Anexa 2 - Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, prevăzute Hotărârii de Guvern nr.1171 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă” în anul 2026 și respectiv în cadrul prezentului caiet de sarcini la art. VII.

Ofertantul va depune în cadrul propunerii tehnice :

- 1. Copie după autorizația de funcționare emisă de Direcția Sanitar Veterinară și pentru Siguranța alimentelor pentru activitatea de restaurant/catering , cu mențiunea „conform cu originalul” semnată și ștampilată de reprezentantul legal
- 2. Copie după autorizație sanitar-veterinară emisă de Direcția Sanitar Veterinară și pentru Siguranța alimentelor pentru mijlocul de transport cu care se va efectua distribuția pachetelor alimentare cu mențiunea „conform cu originalul” semnată și ștampilată de reprezentantul legal
- 3. Declarație pe proprie răspundere privind programul de livrare al mesei și timpul de livrare estimat -FORMULAR 8
- 4. Lista cu utilajele, instalațiile și echipamentele tehnice de care dispune operatorul economic care prestează servicii pentru executarea contractului FORMULAR 9.
- 5. Lista cu persoanele implicate în derularea contractului, dintre care unul să fie calificat bucatar (se va prezenta dovada calificării în copie), persoanele angajate care vor fi implicate în producerea, manipularea și distribuția meniurilor sunt obligate să dețină Certificat de absolvire a unui curs 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 fișa de aptitudini specifice activității desfășurate, conform HG nr.355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare -FORMULAR 10
- 6. Ofertantul va prezenta o declarație pe proprie răspundere(conform Formularului atasat la Caietul de sarcini) prin care va arăta toate contractele similare din ultimii 2 ani (servicii catering pentru școli) **derulate fara probleme sau aspecte negative** aparute și notificate de către achizitor- FORMULAR 11
- 7. Ofertantul va prezenta o declarație de însușire și de acceptare a clauzelor contractuale- FORMULAR 12

Ofertantul va specifica adresa exactă a punctului său de lucru (localitatea, strada, nr.) și va estima timpul de livrare (exprimat în numărul de minute) de la punctul propriu al ofertantului și până la punctul de livrare indicat de beneficiar, conform aplicației Google Maps.

Personalul operatorului economic care distribuie alimentele către preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Program de livrare al mesei: zilnic, în intervalul orar 11:30-11:50, cu excepția zilelor de weekend și a zilelor stabilite drept zile de sărbătoare legală.

Ofertantul va face dovada ca cel puțin o persoană are calificarea de bucatar - cerința este obligatorie și neîndeplinirea acesteia va conduce la declararea ofertei ca fiind neconformă.

Ofertele care nu satisfac cerințele tehnice ale autorității contractante vor fi declarate neconforme.

C. OFERTA FINANCIARA

Propunerea financiară va fi prezentată conform Formularului de oferta anexat la prezenta documentație.

Lipsa formularului de oferta reprezintă lipsa ofertei, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract.

Prețul contractului este ferm și nu se ajustează. Plata se va face pe baza meniurilor efectiv livrate, pe baza procesului verbal de recepție semnat de comisia de recepție de la nivelul unității școlare - avizat de conducătorul unității școlare, a centralizatoarelor zilnice întocmite de unitatea școlară cu numărul de elevi beneficiari, la care se atașează copii după documentele de livrare (avize, certificate de conformitate, alte documente).

Furnizorul va prezenta cel puțin 5 variante de meniu.

O variantă nu va fi livrată de mai mult de o singură dată pe săptămână !!

Propunerea financiară se va prezenta în lei (fără TVA). Propunerea financiară va conține:

- 1. Formularul de oferta FORMULAR 13**
- 2. Anexa la formularul de ofertă cu defalcarea prețului porției pe categorii (materie primă, prepararea hranei, distribuția/servirea) SE VA COMPLETA PENTRU FIECARE MENIU OFERTAT !!!!**

Lipsa formularului de ofertă și a anexei reprezintă lipsa ofertei, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din pachetul alimentar servit preșcolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare să fie însoțită de o probă gratuită a pachetului alimentar . Aceasta va avea înscris conținutul, ziua și schimbul orar

Perioada de timp în care ofertantul trebuie să își mențină oferta valabilă :60 zile.

Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase ,Autoritatea Contractantă utilizează criteriul de atribuire „cel mai bun raport calitate preț „ în conformitate cu prevederile art. 187 alin.3 litc) din Legea 98/2016.

Punctajul maxim ce poate fi acordat este de 100 puncte.Ponderea și algoritmul de calcul pentru fiecare factor de evaluare sunt prezentate mai jos.

1. Pretul ofertei

Punctaj maxim : 30 puncte

Detalii privind aplicarea algoritmului de calcul:

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

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

$$P(n) = (\text{Preț minim ofertat} / \text{Preț } n) \times 30 \text{ puncte.}$$

P(n)-punctajul ofertei

Pretul minim ofertat -pretul cel mai scăzut din ofertele admisibile

Pret n-pretul ofertei evaluate

2.Numarul de variante de meniu de suport alimentar tip masa caldă , în regim de catering

Punctaj maxim:50 puncte

Detalii privind aplicarea algoritmului de calcul:

- a) Pentru mai puțin de 5 variante de suport alimentar tip masa caldă prezentate, oferta va fi declarată inadmisibilă din punct de vedere tehnic;
- b) Pentru 5 variante de suport alimentar tip masa caldă prezentate se acordă 20 puncte;
- c) Pentru fiecare variantă de suport alimentar tip masa caldă prezentată în plus față de cele 5 variante, se vor acorda 6 puncte până la numărul maxim de 50 puncte;

Pentru un număr de variante de suport alimentar tip masa caldă mai mare de 10, oferta nu va fi punctată suplimentar.

3. Componenta timp

Punctaj maxim: 20 puncte

Detalii privind aplicarea algoritmului de calcul:

Timpul de livrare este indicat în minute prin raportare la distanța dintre punctul de lucru autorizat sanitar-veterinar unde ofertantul produce suportul alimentar și locul livrării. Punctajul pentru factorul de evaluare „timp de livrare” se acorda astfel:

- a) Pentru timpul de livrare cel mai scurt (T_{min}) se acordă punctajul maxim — 20 puncte.
- b) Pentru alt timp decât cel prevăzut la lit. a) se acordă punctajul astfel:

$$T(n) = T_{min} / T_n \times 20$$

- $T(n)$ — punctajul ofertei care se evaluează
- T_{min} = timpul cel mai scurt de livrare dintre ofertele admisibile
- T_n = timpul ofertei care se evaluează

Modalitatea de departajare a ofertelor clasate pe primul loc cu punctaje egale: în această situație departajarea se va face în funcție de „**Componenta timp**”, oferta câștigătoare fiind oferta cu cel mai mic timp de livrare.

- Dacă egalitatea se menține departajarea se va face în funcție de „**Pretul ofertei**”, oferta cu cel mai mic pret fiind declarată câștigătoare.
- Oferta se va depune până la data și ora limită stabilite pentru depunerea ofertelor, în format printat, semnată și ștampilată. Documentele de calificare, propunerea tehnică și propunerea financiară se vor prezenta fiecare în plic sigilat pe care se va nota conținutul fiecărui plic. Documentele de mai sus, vor fi ambalate într-un singur colet (plic) pe care se va preciza denumirea ofertantului, denumirea achiziției și mențiunea: A nu se deschide până la data _____ și ora _____ limită de deschidere a ofertelor. Coletul va fi însoțit obligatoriu de scrisoarea de înaintare, și împuternicirea reprezentantului (daca e cazul).

Coletul va fi transmis într-un plic sigilat, netransparent, marcat cu denumirea și adresa ofertantului, pentru a putea permite returnarea ofertei fără a fi deschisă în cazul în care oferta respectivă este declarată întârziată.

Locul de depunere oferte: comuna Certeju de Sus, str. Principala, nr. 236, jud. Hunedoara, registratura institutiei.

Întocmit,

Consilier Achiziții

LUCA BÎRSĂIAN Marinela-Camelia

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'LC' or similar, written over the printed name.