

ANUNT DE PARTICIPARE PROCEDURĂ PROPRIE ACHIZIȚIE SERVICII DE CATERING PENTRU SCOLI

1. AUTORITATEA CONTRACTANTA:

UNITATEA ADMINISTRATIV TERITORIALA TÂMNA

1.1. Autoritatea contractantă: PRIMARIA COMUNEI TÂMNA

Adresa: Comuna Tâmbna, Sat Valea Ursului, strada DN 6 nr. 6, județul Mehedinți

Telefon: 0252 375 001

E-mail: contact@primariatamna.ro

Cod fiscal: 7643526

Reprezentant legal: Daniel Ciocîrlan

2. PROCEDURA DE ATRIBUIRE: PROCEDURĂ PROPRIE, finalizată prin încheierea unui contract de achiziție publică.

Procedura proprie se aplică având în vedere faptul că serviciile achiziționate sunt cuprinse în Anexa nr. 2 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, fapt ce atrage aplicarea prevederilor art. 68 alin. (1) lit. h) coroborat cu art.111 din Legea nr. 98/2016.

Procedura proprie se va desfășura conform Normelor proprii aprobate prin Hotărârea Consiliului Local al Comunei Tâmbna (publicate pe site-ul propriu <https://www.primariatamna.ro/#>) pentru organizarea și desfășurarea procedurii proprii de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect servicii prevazute în anexa 2 din Legea nr.98/2016.

3. TIP CONTRACT: Contract de servicii de catering pentru scoli — "Fumizare pachete alimentare în regim de catering pentru prescolarii și elevii din cadrul structurilor școlare ale Comunei Tâmbna, în cadrul Programului Național "Masă sănătoasă", derulat pe perioada desfășurării cursurilor Școlare din anul 2025 în conformitate cu HG nr. 23/2025 - cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli, conform Caietului de sarcini, parte integrantă a documentației de atribuire.

4. DENUMIRE SERVICII: Prestări servicii de catering pentru scoli cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli, din Anexa 2 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

5. CANTITATE DE SERVICII:

a. Servicii de catering pentru prescolarii și elevii din cadrul structurilor școlare ale Comunei Tâmbna în cadrul Programului național "Masa sănătoasă", derulat pe perioada desfășurării cursurilor Școlare din anul 2025 în conformitate cu HG nr. 23/2025:

69 zile de activitate didactică de la 08.09.2025 până la 31.12.2025 = 17802 porții

6. VALOARE ESTIMATĂ: Valoarea contractului: 15 lei/pachet x 17802 porții = 267030 lei cu TVA

7. SURSA DE FINANȚARE: Programul Național "Masă sănătoasă", derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025 în conformitate cu HG nr.23/2025

8. ACTUALIZARE PREȚ CONTRACT: Prețul ofertei este ferm în lei. Nu se acceptă actualizarea prețului contractului.

9. PERIOADA DE VALABILITATE A OFERTEI: 60 zile

10. CRITERIUL UTILIZAT PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI: Cel mai bun raport

calitate - pret conform detalierii din documentatia de atribuire.

11. **ADMITEREA SAU INTERZICEREA OFERTELOR ALTERNATIVE:** Nu se acceptă oferte alternative.
12. **CERINȚE MINIME DE CALIFICARE.** Ofertanții trebuie să respecte termene prevăzute în prezentul anunț și să îndeplinească formalitățile de participare la prezenta procedură proprie. Aceștia trebuie să prezinte documente pentru dovedirea îndeplinirii criteriilor de calificare și selecție, ce se regăsesc în documentația de atribuire atașată acestui anunț de participare, respectiv caietul de sarcini, proiectul de contract, formulare și modele de documente. Ofertantul trebuie să fie furnizor autorizat, conform legislației în vigoare, pentru prestarea serviciilor în cauză. Ofertanții nu trebuie să fie în conflict de interese sau într-una din situațiile prevăzute la art. 164, 165 și 167 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice. Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: completarea declarațiilor privind neîncadrarea în aceste situații.
13. **PLATA:** plata se face pe bază de factură, cu ordin de plată, în contul prestatorului.
14. **ADRESA LA CARE SE DEPUNE OFERTA:** UAT TÂMNA cu sediul în comuna Tâmbna, sat Valea Ursului, strada: DN 6, nr. 6, jud. Mehedinți;
15. **CLARIFICĂRI:** Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificări sau informații suplimentare în legătură cu documentația de atribuire. Solicitățile de clarificări se vor depune în scris pe adresa de e-mail/fax sau personal "la registratura autorității contractante a autorității. Data limită de depunere a solicitărilor de clarificare de către operatorii economici pentru care autoritatea contractantă are obligația de a răspunde - minim 3 zile înainte de data depunerii ofertelor la sediu. Autoritatea contractantă are obligația de a răspunde în mod clar și complet, cât mai repede posibil, la orice solicitare de clarificări sau informații suplimentare, într-o perioadă care nu trebuie să depășească, de regulă, 2 zile de la primirea unei astfel de solicitări din partea unui operator economic
16. **ANUNȚUL DE PRELUNGIRE A TERMENULUI DE DEPUNERE A OFERTELOR:** în cazul în care va fi necesară prelungirea termenului de depunere a ofertelor, noul termen va fi publicat pe site-ul propriu <https://www.primariatamna.ro/#>;
17. **LIMBA DE ELABORARE A OFERTEI:** română
18. **DOCUMENTAȚIA DE ATRIBUIRE:** este publicată pe site-ul propriu <https://www.primariatamna.ro/#> și la sediul UAT Tâmbna;
19. **DATA ȘI ORA LIMITĂ PENTRU DEPUNEREA OFERTEI:** 05.09.2025 ora 12:00
20. **Perioada evaluare oferte:** 05.09.2025, 13:00 - 30.09.2025, 16:00

Atașăm alăturat documentația de atribuire compusă din caietul de sarcină, proiectul de contract, formulare și modele de documente.

Intocmit
Consilier Achiziții Publice



CAIET DE SARCINI

pentru atribuirea contractului de furnizare pachet alimentar acordat în cadrul Hotărârii nr. 23/2025 privind instituirea programului "Masa Sănătoasă"

CAPITOLUL I: INFORMAȚII GENERALE

1.1. Autoritatea contractantă: PRIMARIA COMUNEI TÂMBNA

Adresa: Comuna Tâmbna, sat Valea Ursului, strada DN 6, nr. 6, județul Mehedinți

Telefon: 0252 375 001

E-mail: contact@primariatamna.ro

Cod fiscal: 7643526

1.2. Obiectul contractului

Obiectul prezentului caiet de sarcini îl constituie contractarea de servicii pentru livrarea de suport alimentar, sub formă de masă caldă în regim de catering, conform art. 3 alin. (1) lit. b, pentru beneficiarii programului "Masa Sănătoasă", instituit prin Hotărârea nr. 23/2025, în limita sumei alocate conform Hotărârii de Guvern nr. 80/2025 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ a sumei prevăzute în Legea bugetului de stat pe anul 2025 nr. 9/2025 pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă".

1.3. Valoarea estimată a contractului

Valoarea totală estimată a contractului este de 267030 lei, TVA inclus, care nu depășește suma stabilită prin LISTA unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor și a unităților de învățământ în care se implementează Programul național "Masă sănătoasă", anexă la Hotărârea de Guvern nr. 80/2025 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ a sumei prevăzute în Legea bugetului de stat pe anul 2025 nr. 9/2025 pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă".

1.4. Numărul estimat de beneficiari: 258

1.5. Durata contractului

Durata contractului se calculează începând cu data semnării contractului de ambele părți și până la 31.12.2025.

Suportul alimentar se acordă 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.

CAPITOLUL II: SPECIFICAȚII TEHNICE

2.1. Cerințe generale

În anul 2025, preșcolarii și elevii prezenți la activitățile didactice, pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar li se acordă, zilnic, cu titlu gratuit, un suport alimentar constând într-un suport alimentar, masă caldă, conform H.G. 23/2025, art. 3, alin. (1) lit. b, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv TVA. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Limita valorică de 15 lei/beneficiar, inclusiv TVA inclus, cuprinde prețul suportului alimentar, conținând prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielile de transport., conform art. 2 alin. (2) din HG 23/2025.

Pentru menținerea sănătății elevilor, masa caldă va fi produsă în unități **înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor**, se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor din anexele HG nr. 23/2025, fiind transportat numai cu **mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor**.

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 beneficiază de masa sănătoasă adecvată situației acestora, în limita valorii zilnice de maxim 15 lei cu TVA..

Documentele justificative care însoțesc cererea elevului major/ părintelui/ reprezentantului legal/ ocrotitorului legal pot fi următoarele:

a) documente medicale care să ateste intoleranțe/alergii alimentare sau afecțiuni cronice, după caz, care să îl determine pe elevul major/părinte/reprezentantul legal/ocrotitorul legal să formuleze o altă opțiune alimentară;

b) declarație pe propria răspundere a elevului major/părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal referitoare la apartenența la o religie care restricționează consumul anumitor alimente, potrivit modelului prevăzut în anexa nr. 1 la HG nr. 23/2025.

Produsele livrate trebuie să respecte prevederile Suportul alimentar prevăzut la art. 3 alin. (1) lit. b trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarii și școlarii și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar.

2.2. Specificații tehnice:

SPECIFICAȚII TEHNICE

1. Caracteristici generale

Se va furniza 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/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor la fiecare structură școlară din cadrul Comunei Tâmba, ale căror adrese le va comunica autoritatea contractantă ofertantului câștigător, 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:

a) contractele de furnizare: valoare produse 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;

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

4. 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;

b) 24 de ore de la momentul ambalării, pentru sandviciuri.

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 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.

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 se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

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

NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

- Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
- Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire 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 legumefrunze în supe și ciorbe.
- Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, 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.

CAPITOLUL III: CONDIȚII DE PARTICIPARE

3.1. Criterii de calificare și selecție – plic 1

Pentru a participa la procedura de atribuire, operatorii economici trebuie să îndeplinească următoarele criterii:

3.1.1. Situația personală a candidatului/ofertantului

- **Declarație pe propria răspundere** privind **neîncadrarea în situațiile de excludere prevăzute de legislația privind achizițiile publice;**
- **Declarație pe proprie răspundere**, sub sancțiunea falsului în declarații, conform căreia își asumă că **nu se află în conflict de interese**, așa cum este acesta definit de dispozițiile legale în vigoare.

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

1. Daniel Ciocîrlan - Primar
2. Constantin-Razvan Serban-Viceprimar
3. Alexandra-Daniela Goldrac-Secretar
4. Iuliana-Diana Popescu- Viza CFP
5. Sultana-Claudia Bacinica-Responsabil Achizitii Publice
6. Căpitanu Ilarie- Consilier
7. Cercel Valerică-Adrian-Consilier
8. Cioană Dumitru-Consilier
9. Clement Daniel-Mihai -Consilier
10. Drugă Iulian-Consilier
11. Fleancu Ionel-Consilier
12. Hornea Ion- Consilier
13. Osman Nelu- Consilier
14. Tălăpan Constantin-Dinuț- Consilier
15. Tupan Viorel-Consilier
16. Burcu Dumitru-Victor-Consilier
17. Mursă Sorin-Alexandru-Consilier

- **CertIFICATE FISCALE** care să ateste lipsa datoriilor restante față de bugetul de stat și bugetul local, la momentul prezentării acestora.

Pentru sediile secundare/punctele de lucru, se va prezenta o declarație pe propria răspundere privind îndeplinirea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor sau contribuțiilor la bugetul general consolidat datorate. Persoanele juridice străine vor prezenta orice documente edificatoare (certIFICATE de atestare fiscală, alte documente echivalente) eliberate de autoritățile competente ale țării de origine, prin care să dovedească faptul că și-au îndeplinit obligațiile de plată a impozitelor, taxelor și a contribuțiilor la bugetul de stat și local, în conformitate cu legislația țării de rezidență a operatorului economic sau a țării în care acesta este stabilit. Din documentele edificatoare prezentate trebuie să reiasă lipsa datoriilor restante momentul prezentării acestora.

- **Distanța maximă** admisă dintre unitatea autorizată și Comuna Tâmba: 55 km

3.1.2. Capacitatea de exercitare a activității profesionale

Pentru persoane juridice se solicită:

- **certificat de înregistrare** eliberat de Oficiul Național al Registrului Comerțului.

Ofertantul trebuie să fie legal constituit, să nu se afle în nicio situație de anulare a constituirii sale, să aibă dreptul de a desfășura activitatea respectivă, iar activitatea să-i fie autorizată de autoritățile competente.

- **certificatul constatator** extins, emis de Oficiul Național al Registrului Comerțului, din care sa rezulte ca: operatorul economic este legal constituit; domeniul de activitate al ofertantului corespunde obiectului principal al procedurii, iar acesta este autorizat în conformitate cu art. 15 din Legea nr. 359/2004, cu modificările și completările ulterioare. De asemenea certificatul trebuie sa contină referințe cu privire la persoanele fizice aflate la conducerea operatorului economic. Informațiile cuprinse în certificatul constatator trebuie să fie reale și actuale la data limită de depunere a ofertelor.

- ofertantul trebuie sa prezinte **autorizații sanitare si sanitar-veterinare eliberate** de Directiile de Sanatate Publica si Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor (A.N.S.V.S.A.) doveditoare, prin care se atestă respectarea normelor legale în vigoare privind activitatea de catering si activitatea de transport valabile la data deschiderii ofertelor;

- ofertantul va face dovada funcționării în legalitate: va depune toate autorizațiile necesare funcționării.
- ofertantul va face dovada deținerii min a ISO 9001 și ISO 22000

3.1.3. Capacitatea economică și financiară

- Cifra medie de afaceri pe ultimii 3 ani să fie cel puțin egală cu valoarea estimată a contractului;
- Se va face dovada profitului în ultimii 3 ani prin depunerea bilanțurilor contabile pe ultimii 3 ani.

3.1.4. Capacitatea tehnică și/sau profesională

- ofertantul va face descrierea facilităților tehnice și a măsurilor utilizate pentru asigurarea calității: se impune, pentru calificare, a deține minim 3 bucătari, 3 ajutor bucătar, 3 lucrători bucătărie, 2 șoferi;
- Certificate/autorizații care atestă implementarea unui sistem de management al calității și siguranței alimentare

3.2. Modul de prezentare a ofertei

3.2.1. Oferta tehnică – plic 2

Oferta tehnică trebuie să conțină:

- Descrierea detaliată a produselor oferite, inclusiv gramaj, compoziție și valoare nutrițională;
- Descrierea ambalajelor și a modului de etichetare;
- Descrierea modului de asigurare a transportului și livrării;
- Propunerea unui grafic de livrare;
- Declarație privind respectarea cerințelor prevăzute în caietul de sarcini.

În cadrul ofertei tehnice, ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor, per portie, **DOAR PROCENTUAL** din preț/porție, pe urmatoarele categorii:

a) **contractele de furnizare**: valoare produse 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;

b) **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.

Materia primă va fi indicată în mod express, nu per categorie. Ofertele cu o pondere a materiei prime mai mică de 50% vor fi considerate neconforme.

Oferta tehnica va contine obligatoriu 5 variante de meniu ofertate și o fisa pentru fiecare din cele minim 5 variante de meniu ofertate, care sa contina min descrierea tuturor produselor precum si indicarea gramajului fiecărui produs.

Ofertantii trebuie sa transmita o oferta completa pentru toate activitatile ce fac obiectul acestui contract. Nu vor fi acceptate oferte care vor prezenta activitati si cantitati incomplete. Orice necorelare, omisiune sau neconformitate constatata in privinta documentelor ofertei, in raport cu caietul de sarcini ori prevederile

legislatiei in vigoare, poate conduce la respingerea ofertei.

Ofertele care nu indeplinesc toate solicitarile din caietul de sarcini vor fi considerate neconforme.

Note:

In cazul in care in cuprinsul caietului de sarcini se regasesc definite specificatii tehnice care indica o anumita sursa, productie, procedeu special, o marca de fabrica sau de comert, un brevet de inventie, o licenta de fabricatie, acestea se vor interpreta prin adaugarea mentiunii „sau echivalent”. Toate referirile la diplome/atestare, legitimatii, etc, se vor cita cu mentiunea „sau echivalent”. Standardele, normativele si alte prescriptii ce trebuie respectate pot fi si echivalente la nivelul Uniunii Europene.

Lipsa oricarei descrieri de mai sus sau descrierea incompleta are ca efect respingerea ofertei ca neconforma. Nu este permisa completarea ulterioara a propunerii tehnice cu noi documente/informatii, reprezentarea propunerii tehnice in conformitate cu cerintele din caietul de sarcini si documentatia de atribuire va conduce la descalificarea ofertantului, iar eventualele solicitari de clarificari vor viza doar aspect de forma sau de confirmare a informatiilor/documentelor deja prezentate.

Ofertantii au obligatia de a intocmi un opis al documentelor incluse in propunerea tehnica iar paginile vor fi numerotate si semnate de ofertant;

3.2.2. Oferta financiară – plic 3

Oferta financiară trebuie să conțină:

- Prețul unitar pentru fiecare portie, exprimat în lei fără TVA;
- Valoarea totală a ofertei, calculată pentru numărul total estimat de portii pe întreaga durată a contractului, exprimată în lei fără TVA;
- formularul de ofertă va cuprinde centralizarea de preturi cu defalcarea ponderii categoriilor de cheltuieli per portie;

Lipsa formularului de ofertă sau a centralizarii de prețuri va conduce la respingerea operatorului economic din procedură.

Prețul cuprins in formularul de oferta va fi prețul ofertat pentru cantitatea maximă solicitată in caietul de sarcini pentru întreg contractul de prestari servicii.

Oferta financiară se va face cu TVA evidențiat distinct.

Propunerea financiara trebuie sa se incadreze in fondurile care pot fi disponibilizate pentru indeplinirea contractului de achizitie publica.

Ofertele care vor depasi valoarea estimata vor fi respinse ca inacceptabile. Toate ofertele ale caror valori sunt aparent neobisnuit de scazute (sub 80% din valoarea estimată a contractului), prin raportare la preturile pietei, vor fi temeinic justificate prin accentuarea modului în care calitatea suportului alimentar nu este influențată de preț mic ofertat. Comisia de evaluare are dreptul de a solicita documente privind, dupa caz, preturile la fumizori, situatia stocurilor de materii prime si material, modul de organizare si metodele utilizate in cadrul realizarii contractului, nivelul de salarizare a fortei de munca, performantele si costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru.

Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei. NU se accepta oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret, precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica, in concordanta cu propunerea tehnica.

Preturile din propunerea financiara vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.

*****Prestatorii neplatitori de TVA vor mentiona explicit acest lucru!**

CAPITOLUL IV: CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Criteriul de atribuire a contractului este "cel mai bun raport calitate-preț", luând în considerare următorii **factori de evaluare:**

1. Prețul ofertei: 40%

2. Calitatea produselor oferite: 60%

Se va analiza din punct de vedere al:

- **Calității nutriționale și prospețimii: 30%**
 - Respectarea cerințelor nutriționale conform Ordinului nr. 541/2025
 - Conținut echilibrat de proteine, glucide, lipide – vor reieși din descrierea variantelor de meniuri depuse
 - Produse fără aditivi artificiali sau cu conținut redus de conservanți
- **Certificărilor și conformității: 10%**
 - ISO 9001 și ISO 22000: 0%
 - ISO 9001, 14001, 22000, 27001, 37001, 45001, 45005, SA8000: 10%
- **Originea și sustenabilitatea materiei prime: 10%**

Ponderea ingredientelor provenite din producție locală sau națională: punctaj maxim pentru peste 70% - se vor prezenta facturi proveniență pentru materia primă utilizată în variantele de meniu propuse: 10%
- **Diversitate și adaptabilitate a meniului: 10%**

Număr de variante de meniu propuse: 5 % pentru mai mult de 5 variante propuse
Prezența unui aviz de la nutriționist sau specialist în alimentație: 5 % - se va prezenta contract

CAPITOLUL V: ALTE INFORMAȚII

5.1. Ajustarea prețului contractului

Prețul contractului poate fi ajustat doar în cazurile și condițiile prevăzute de legislația în vigoare, prin act adițional semnat de ambele părți.

5.2. Condiții de plată

Plata se va efectua în termen de maximum 30 de zile de la data primirii facturii, însoțită de procesul-verbal de recepție a produselor livrate.

5.3. Penalități

În cazul în care furnizorul nu își îndeplinește obligațiile contractuale la termenele stabilite, acesta va plăti penalități de întârziere în cuantum de [se specifică procentul] din valoarea produselor nelivrate, pentru fiecare zi de întârziere.

CAPITOLUL VI: DISPOZIȚII FINALE

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire a contractului de furnizare pachete alimentare în cadrul programului "Masa Sănătoasă", instituit prin Hotărârea nr. 23/2025.

Întocmit,

Consilier cu atribuții achiziții publice

