



ROMÂNIA  
JUDEȚUL ALBA  
PRIMARIA COMUNEI LUNCA MURESULUI

---

Nr. înregistrare. 653/26.02.2025

Se aprobă,

PRIMAR

CSEGEZI EDIT-SUSANA

CAIET DE SARCINI

Privind achizițiile publice „Program național “Masă sănătoasă” pentru preșcolarii și elevii unităților de învățământ preuniversitar de stat din Comuna LUNCA MURESULUI, județul ALBA ”

## I. INFORMAȚII GENERALE

Autoritatea contractantă: UAT Comuna LUNCA MURESULUI

Adresa: Comuna LUNCA MURESULUI str. Garii, nr.303 jud. Alba, Romania, telefon +40-258878121/07462631141; e-mail: [primlunca@yahoo.com](mailto:primlunca@yahoo.com)

Persoana de contact: CSEGEZI EDIT-SUSANA

Cod CPV: 55524000-9 – Servicii de catering la școli (Rev. 2)

Această secțiune a Documentației de atribuire include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru furnizarea produselor care fac obiectul Contractului ce rezultă din această procedură.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se derulează conform procedurii proprii prin anunț publicitar, documentația fiind elaborată în conformitate cu:

- I. Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice;
- II. Hotărârea Guvernului nr. 395/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice;

## II. OBIECTUL CONTRACTULUI

Tip anunt: Anexa 2B

Tip contract: Servicii

Denumirea achizitiei: servicii de catering în cadrul proiectului „ Program national “Masă sănătoasă” pentru preșcolarii și elevii unităților de învățământ preuniversitar de stat din Comuna LUNCA MURESULUI, judetul ALBA ”

Se preconizează că în urma desfășurării procedurii de atribuire, contractul de prestări servicii de catering va intra în vigoare și pachetele alimentare vor fi livrate începând cu luna aprilie a anului 2025, în fiecare zi școlară până în luna iunie 2025.

Prestatorul va furniza, în fiecare zi în care se efectuează livrări, numărul de sandwich-uri comandate în prealabil de către persoana desemnată de Autoritatea contractantă. În fiecare zi, până la ora 09:00, reprezentantul Beneficiarului va comunica Prestatorului numărul de porții care se vor comanda. Numărul de porții zilnice maxime estimate este de 312. Autoritatea contractantă va putea comanda cantități inferioare, în funcție de prezență.

Cantitățile estimate sunt cele prevăzute în următorul tabel:

Nr.	Luna	Nr. zile	Valoare unitară pachet alimentar, lei, fără TVA	Nr. maxim de preșcolari și elevi	Nr. total de meniuri estimate / lună	Valoare totală, în lei, fără TVA / lună
1	Aprilie	16	13,76	318	5088	70.010,88
2	Mai	20	13,76	318	6360	87.513,60
3	Iunie	14	13,76	318	4452	61.259,52
		50		<b>Total:</b>	<b>15900</b>	<b>218.784,00</b>

Valoarea maximă estimată a unui meniu de sandwich nu va depăși 13,76 lei, fără TVA. Valoarea estimată cuprinde prețul produselor, a cheltuielilor de transport, ambalare, etichetare, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Numărul de porții pe zile este numărul maxim care va putea fi livrat în cadrul contractului. Autoritatea contractantă, în funcție de modul de derulare a proiectului, își rezervă dreptul de a comanda cantitatea maximă sau o cantitate inferioară acesteia. La începutul fiecărei luni, se va factura cantitatea livrată în luna anterioară.

Fiecare meniu se livrează ambalat în ambalaj de unică folosință, cu respectarea reglementărilor legale aplicabile și va fi însoțit de ustensile sigilate, care permit consumul în condiții optime de igienă.

### III. SPECIFICAȚII TEHNICE MINIME

#### Generalități

Sandwich-urile însoțite de un fruct, în regim catering, va fi livrat și servit în sala de clasă, cu respectarea prevederilor art. 34 din Ordinul ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare. Dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, suportul alimentar va fi păstrat, până la servire, în spații amenajate, în care există condiții adecvate de manipulare și depozitare, la temperaturi care să poată fi monitorizate și controlate.

Produsele alimentare vor fi livrate către unitățile de învățământ zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitatea de învățământ, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Suportul alimentar, constând într-un sandwich însoțit de un fruct, livrat de prestator la Școala Gimnazială din LUNCA MURESULUI, jud. ALBA, trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului 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.

Suportul alimentar trebuie să fie produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora.

Autoritatea contractantă urmărește ca Prestatorul selectat în urma desfășurării procedurii de atribuire să livreze beneficiarilor o masă pe zi, meniu tip sandwich însoțit de un fruct, constând în:

Se va livra pachet alimentar:

- produse de panificație din făină integrală- pâine feliată sau batoane/chifle - baton 80 g: maximum 50% din greutatea totală a pachetului;

- produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte (unt, cașcaval, brânză) 40 g: minimum 25% din greutatea totală a pachetului;

- legume (salată sau ardei gras) 40 g: maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

Fruct

Valoarea alocată pentru un meniu este de 13,76 lei, fără TVA.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertanți în cantitățile și conținutul caloric stabilite prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, respectând principiile care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii.

**La ofertare, prestatorul va prezenta minim 10 feluri de sandwich-uri. Meniurile vor fi variabile, același sandwich neputând fi repetat bisăptămânal.**

Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor, ținând cont de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și întreținerii unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea pachetului alimentar pentru preșcolari și elevi sunt:

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. Ceapa 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 friptura 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. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.
8. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
9. 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 igienica-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
10. 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.
11. Obiectul achiziției se referă la livrarea suportului alimentar, constând în sandwich, care trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.
12. Sandwich-ul este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienica-sanitare fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.
13. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate 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.

#### **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.

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

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

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

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.

#### **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.

#### **Metode de testare și control**

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

#### **Garantia de participare**

Nu e cazul

#### **Garantia de buna executie**

Ofertantul declarat castigator va trebui sa puna la dispozitia Autoritatii Contractante o garantie de buna executie, in procent de 5 % din valoarea ofertata, fara TVA, constituita in conformitate cu prevederile art. 154 alin 3 din Legea 98/2016.

Garanția de bună execuție va fi folosită decătore autoritatea contractantă doar în cazul neconformităților produselor livrate.

## VII. CRITERII DE CALIFICARE

### 1. Motive de excludere a ofertantului:

a) Autoritatea contractanta va exclude orice operator economic la care a stabilit, in urma analizei informatiilor a documentelor prezentate de acesta, sau a luat cunostinta in orice alt mod ca a fost condamnat prin hotarare definitiva a unei instante judecatoresti, pentru comiterea uneia dintre infractiunile mentionate la art 164 litera a), b), c), d), e), f), g) din legea 98 / 2016, cu modificarile si completarile ulterioare

Ofertantul va prezenta, Declaratie privind neincadrarea in prevederile art.164 din legea 98/ 2016 completat, semnat cu semnatura electronica extinsa

b). Autoritatea contractanta va exclude orice operator economic in cazul in care poate demonstra prin orice mijloace adecvate ca respectivul operator economic si-a incalcat obligatiile privind plata impozitelor, taxelor sau a contributiilor la bugetul general consolidat.

Ofertantul va prezenta, Declaratie privind neincadrarea in prevederile art.165 din legea 98/2016 (formular nr. 2 completat, semnat, cu semnatura electronica extinsa). Prescriptiile alin 3), al art 165 din legea 98 / 2016 se aplica corespunzator

c) Autoritatea contractanta va exclude orice operator economic care se afla in oricare dintre situatiile mentionate la art 167 alin 1 literele a), b), c), d), e), f), g), h), i) din legea 98 / 2016

Ofertantul va prezenta, Declaratie privind neincadrarea in prevederile art.167 din legea 98/2016 (formular nr. 2 completat, semnat, cu semnatura electronica extinsa). Prescriptiile aliniatelor 2-8, ale art 167 din legea 98 / 2016 se aplica corespunzator.

d) Documentul justificative de inregistrare ISO

**Documentele de confirmare care se vor prezenta la solicitarea autoritatii contractante, sunt:**

a) certificat de atestare fiscala privind indeplinirea obligatiilor de plata a impozitelor, taxelor sau a contributiilor la bugetul general consolidat, din care sa reiasa lipsa datoriilor restante la momentul prezentarii acestuia, in original sau copie,,conform cu originalul,,.

b) certificat de atestare fiscala privind impozitele si taxele locale, atat pentru sediul social cat si pentru toate punctele de lucru(indiferent daca au sau nu cod unic de inregistrare fiscala) din care sa reiasa lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor si taxelor locale, la momentul prezentarii acestuia, in original sau copie,,conform cu originalul,,.

Nota: certificatele de atestare fiscala solicitate la literele a) si b) se vor prezenta la solicitarea autoritatii contractante, doar de catre ofertantul clasat pe locul I in clasamentul intermediar intocmit la finalizarea evaluarii ofertelor

### 2. Capacitatea de exercitare a activitatii profesionale

Prezentare document, emis de organisme abilitate, care confirma inregistrarea si domeniul de activitate.

Documente de confirmare care se vor depune de catre toti ofertantii la data depunerii ofertelor:

-Certificat constatator eliberat de Ministerul Justitiei - Oficiul Registrului Comertului, de pe langa tribunalul teritorial, pe raza caruia ofertantul isi are sediul, în copie,,conform cu originalul,, din care să rezulte ca obiectul/domeniul de activitate principal sau secundar al ofertantului include executia/prestarea/ furnizarea gamei de lucrari/servicii/produse, din care face parte obiectul achizitiei. Informatiile cuprinse in certificatul constatator eliberat de Ministerul Justitiei - Oficiul Registrului Comertului, trebuie să fie reale/actuale la data limita stabilita pentru depunerea ofertei. Obiectul contractului trebuie să aiba corespondent in codul CAEN din certificatul constatator emis de Ministerul Justitiei - Oficiul Registrului Comertului.

Reguli de evitare a conflictului de interese

Ofertantul va prezenta, Declaratie privind evitarea conflictului de interese potrivit art, 59 si 60 din legea 98/2016 (formular nr.1 completat, semnat cu semnatura electronica exinsa.

#### **Capacitatea tehnica si profesionala**

Autoritatea/entitatea contractanta solicita ofertantilor (inclusiv pentru asociati/subcontractanti/terti sustinatori) prezentare DUAE din care sa reiasa ca:

1. Operatorii economici au capacitatea tehnica si/sau profesionala de a produce si livra un numar zilnic de pachete alimentare
2. Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile vor fi conform legislatiei in vigoare si normelor igienico-sanitare. Transportul se va face numai cu mijloace de transport dotate corespunzator si autorizate sanitar-veterinar. Mijloacele de transport vor fi mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare. Fiecare transport va fi insotit de aviz de expeditie. Prestatorul va asigura distribuirea hranei la locul de livrare cu personal propriu.
3. Autorizatie de functionare emisa de Primaria sub a carei jurisdictie se afla firma de catering;
4. Autorizatie sanitar-veterinara emisa de Directia Sanitar Veterinara si Pentru Siguranta Alimentelor – pentru locatia de productie a hranei;
5. Autorizatie sanitar-veterinara emisa de Directia Sanitar Veterinara si Pentru Siguranta Alimentelor – pentru mijlocul de transport cu care va fi transportata hrana

Documentele justificative care probeaza indeplinirea celor asumate prin completarea DUAE, urmeaza sa fie prezentate numai de catre ofertantul clasat pe primul loc dupa aplicarea criteriului de atribuire conform art. 196 alin2 din Legea98/2016.

Se vor depune urmatoarele documente doveditoare:

Pentru criteriul 1:



Declaratie pe propria raspundere din care sa reiasa personalul de specialitate de care dispune atat in ceea ce priveste pregatirea, cat si distributia hranei;

Declaratie pe propria raspundere din care sa reiasa numarul mediu de meniuri preparate/livrate/zi sau documente financiar contabile din care sa reiasa volumul incasarilor realizate prin prepararea/livrarea de pachete alimentare;

In eventualitatea in care ofertantul a prestat in trecut servicii similare, acesta poate dovedi capacitatea tehnica si/sau profesionala prin furnizarea de: copii a contracte de prestare servicii de catering/copii procese verbale de receptie/ copii facturi emise pentru serviciile de catering prestate, insotite de dovada platii, fara a mai fi necesara furnizarea de documente aferente punctului anterior

Pentru criteriul 2:

Documente financiar-contabile, alte documente care probeaza detinerea autoturismului sau capacitatea de transport la dispozitia ofertantului; declaratie-informatii privind utilajele, instalatiile, echipamentele tehnice de care poate dispune operatorul economic pentru asigurarea distribuirii pachetelor alimentare care vor fi livrate, in conditiile solicitate.

Declaratie referitoare la modalitatea de distribuire a hranei la locul de livrare cu respectarea normelor de igiena sanitar –veterinara.

Pentru criteriul 3,4 :

Copii dupa autorizatiile solicitate (certificate conform cu originalul)

Pentru criteriul 5:

Copie dupa autorizatia solicitata (certificate conform cu originalul)/Declaratie pe proprie raspundere privind respectarea conditiilor igienico-sanitare pentru mijlocul de transport al hranei utilizat

Persoanele angajate in producerea, manipularea și distributia produselor alimentare sunt obligate sa detina certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sanatatii și al ministrului educatiei, cercetarii și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile și completarile ulterioare, și fi a de aptitudini specifice activitatii desfășurate sau echivalent, conform Hotararii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile i completarile ulterioare.

Justificare:

A fost solicitata aceasta cerinta privind capacitatea tehnica si profesionala pentru ca ofertantul sa demonstreze ca are capacitatea tehnica de a presta serviciile de catering scolar (pregatirea, prepararea, distribuirea hranei) care fac obiectul prezentei achizitii, la un standard

tehnic/profesional corespunzator, cu incadrare in cantitatile si la termenele solicitate de autoritatea/entitatea contractanta.

Conform art.178 alin1 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice "autoritatea contractanta are dreptul de a stabili prin documentele achizitiei cerinte privind capacitatea tehnica si profesionala care sunt necesare si adecvate pentru a se asigura ca operatorii economici detin resursele umane si tehnice si experienta necesare pentru a executa contractul de achizitie publica la un standard de calitate corespunzator".

Cerinta este justificata intrucat autoritatea/entitatea contractanta doreste sa se asigure ca ofertantul poate presta/livra serviciile solicitate cu respectarea cantitatilor, termenelor si cerintelor tehnice asumate prin contract.

#### **Propunerea tehnica va respecta prevederile Caietului de sarcini.**

Propunerea tehnica va contine o descriere detaliata a serviciilor care se vor presta, din care sa rezulte indeplinirea tuturor cerintelor din caietului de sarcini si documentatia de atribuire si sa asigure furnizarea tuturor informatiilor necesare evaluarii tehnice precum și varaiantele de meniuri propuse spre a fi livrate eleviilor împreună cu fructul aferent.

Autoritatea contractanta solicita ofertantului proiectul de contract insusit. In acest sens ofertantul va prezenta Declaratia de acceptare a conditiilor contractuale (formular, completat, semnat). Eventualele amendamente la clauzele contractuale se pot formula sub forma de solicitari de clarificari, inainte de data limita stabilita pentru depunerea ofertelor, pentru a putea fi aduse la cunostinta tuturor operatorilor economici interesati. Nu vor fi acceptate propuneri de modificare a clauzelor contractuale care sunt in mod evident dezavantajoase pentru autoritate.

Ofertantul va prezenta Declaratia privind respectarea reglementarilor din domeniul social si al relatiilor de munca (formularul completat, semnat cu semnatura electronica extinsa).

Instituti competente de la care operatorii economici pot obtine informatii privind reglementarile referitoare la: conditiile de munca si protectia muncii: Ministerul Muncii, Familiei si Protectiei sociale - [www.mmuncii.ro](http://www.mmuncii.ro) impozitare: Ministerul Finantelor Publice: [www.mfinante.ro](http://www.mfinante.ro) protectia mediului: Ministerul Mediului si Padurilor [www.mmediu.ro](http://www.mmediu.ro)

Ofertantul are obligatia de a numerota, semna si stampila fiecare paging a propunerii tehnice si de a intocmi un opis al documentelor incluse in propunerea tehnica.

Propunerea tehnică care nu indeplineste condițiile minimale prezentate în caietul de sarcini va fi considerate neconformă.

#### **Propunerea financiara va contine:**

Formularul de Oferta (Formularul ) insotit de Anexa 1 (Formularul) la formularul de oferta

Pretul din Formularul de Oferta va reprezenta pretul total al executarii contractului in conformitate cu prevederile documentatiei de atribuire, precum si pretul unitar/pachet alimentar, si va fi exprimat in lei fara TVA.

Ofertantii au obligatia ca in cadrul propunerii financiare, sa prezinte o calculatie a pretului/pachet alimentar, anexa la formularul de oferta, care va include, defalcat, urmatoarele costuri:

- Costuri cu achizitia materiei prime, inclusiv fruct
- Costuri necesare prepararii pachetului alimentar
- Costuri necesare distributiei(transportul) pachetului alimentar.

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

### **Metodologia de evaluare a ofertelor prezentate**

Criteriul de atribuire a fost stabilit in conformitate cu prevederile Art. 187 din Legea 98/2016 care prevede: - (1) Fara a aduce atingere dispozitiilor legale sau administrative privind pretul anumitor produse ori remunerarea anumitor servicii, autoritatea contractanta atribuie contractul de achizitie publica ofertantului care a depus oferta cea mai avantajoasa din punct de vedere economic.

In sensul dispozitiilor alin. (1), autoritatea contractanta stabileste oferta cea mai avantajoasa din punct de vedere economic pe baza criteriului de atribuire si a factorilor de evaluare prevazuti in documentele achizitiei.

Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic in conformitate cu dispozitiile alin. (2), autoritatea contractanta are dreptul de a aplica: **cel mai bun raport calitate-pret,**

Factorii de evaluare folositi de Autoritatea Contractanta pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate-pret sunt urmatoarii:

#### **1. Pretul ofertei**

Punctaj maxim: 40 puncte

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat;

Pentru celelalte preturi ofertate punctajul  $P(n)$  se calculeaza proportional, astfel.  $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$ .

#### **2. Ponderea pentru materia prima din pretul total/pachet alimentar**

Ponderea pentru materia prima din pretul total/pachet alimentar – factorul de evaluare se justifica si pentru a asigura un aport nutritional adecvat si pentru conformarea cu prevederile art.3 alin 5

OUG 77/2023, respectiv obligatia fiecarui ofertant de a aloca cel putin 40% din suma disponibila per pachet alimentar, pentru achizitia materiei prime.

Punctajul maxim total este 40 puncte

Algoritmul de calcul:

Punctajul pentru factorul de evaluare „Procent materie primă” se acorda astfel:

a) Pentru alocarea celui mai mare procent din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime se acorda punctajul maxim – 40 puncte.

b) Pentru alt procent decat cel prevazut la lit. a) se acorda punctajul astfel:

$$P(n) = (Prn/Prmax) \times 40 \text{ puncte}$$

Unde: Pn – punctajul ofertei care se evalueaza;

- Prn – procentul alocat din suma pentru achizitia materiei prime al ofertei care se evalueaza;

- Prmax – procentul maxim alocat din suma pentru achizitia materiei prime

Factorul de evaluare mai sus mentionat va fi exprimat cu maxim doua zecimale

### **3. Timp de acoperire a punctelor de livrare**

Punctaj maxim: 20 puncte

Se accepta un timp de acoperire a punctelor de livrare de maxim 60 de minute (oferta care prezinta un timp de livrare de peste 60 de minute, va fi respinsa),

Timpul de livrare este indicat in minute prin raportare la distanta dintre punctul de lucru autorizat sanitar-veterinar unde ofertantul produce pachetul alimentar si locul livrarii. Punctajul pentru factorul de evaluare „timp de livrare” se acorda astfel:

a) Pentru timpul de livrare cel mai scurt (Tmin) se acorda punctajul maxim – 20 puncte.

b) Pentru alt timp decat cel prevazut la lit. a) se acorda punctajul astfel:

$$P(n) = (Tmin/Tn) \times 20 \text{ puncte}$$

Unde: - P(n) – punctajul ofertei care se evalueaza

- Tmin = timpul cel mai scurt de livrare

- Tn = timpul de livrare mentionat in oferta care se evalueaza

Întocmit,

SC PASSACTIV S.R.L.