



ROMÂNIA
JUDEȚUL TIMIȘ
COMUNA SÂNMIHAIU ROMÂN
PRIMĂRIA
Str. Principala, Nr. 1, Cod 307380
Tel/fax 0256/264984
primaria@sanmihaiu.ro

APROBAT
PRIMAR,
Marcuți Viorel

CAIET DE SARCINI

al contractului de achiziție publică având ca obiect
**„SERVICII DE CATERING PENTRU UNITATILE DE INVĂȚĂMANT DIN
COMUNA SÂNMIHAIU ROMÂN, JUDEȚUL TIMIȘ”**
în cadrul Programului Național „Masă sănătoasă” (PNMS) derulat pe perioada
desfășurării cursurilor școlare din anul 2026

Nr. de referinta atribuit dosarului: 5138404_2026_PAAPD1598708

*cod C.P.V.:
55524000-9 – Servicii de catering pentru scoli (Rev. 2)*

CAIET DE SARCINI

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedura va elabora oferta sa în vederea atribuirii contractului de achiziții de servicii având ca obiect prestarea serviciilor de catering pentru preșcolarii și școlarii care frecventează unitățile de învățământ de pe raza comunei Sânmihaiu Român, județ Timis.

Pentru scopul prezentei secțiuni a Documentației de Atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului.

Orice anexă, aferentă vreunui capitol din prezentul Caiet de Sarcini, reprezintă parte integrantă a aceluși capitol și implicit a Documentației de atribuire.

Ofertanții trebuie să răspundă integral cerințelor minime incluse în acest Caiet de Sarcini și fără a limita funcționalitățile oferite.

Nu se admit ofertele parțiale din punct de vedere cantitativ și calitativ, ci numai ofertele integrale, care corespund tuturor cerințelor minime stabilite prin prezentul Caiet de Sarcini și sunt elaborate în conformitate cu cerințele documentației de atribuire puse la dispoziție de Autoritatea Contractantă.

Orice posibilă denumire de marcă, de fabrică sau comerț, origine, sursă, producție, procedeu special, brevet de invenție, licență de fabricație etc. menționate în Caietul de sarcini sau în anexele acestuia trebuie citite cu mențiunea „sau echivalent”.

Cerințele din caietul de sarcini reprezintă condiții obligatorii pe baza cărora operatorii economici specializați prezintă oferte ce vor conduce la atribuirea contractului de prestări servicii de catering conform următoarelor prevederi:

- **Legea 123/2008** pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- **Hotarare nr. 1171/2025** privind instituirea Programului National „Masa sanatoasa”
- **Ordinul nr. 7111/422/2025** pentru modificarea anexei la Ordinul ministrului educatiei si cercetarii si al ministrului agriculturii si dezvoltarii rurale nr. 3352/70/2025 privind aprobarea Listei unitatilor de invatamant preuniversitar incluse in Programul national „Masa sanatoasa” in anul 2025
- **Ordinul OMS 541/2025** pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți ;
- **Ordinul MS 1456/2020** pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor cu modificările și completările aduse de Ordinul 1885/2021 ;
- **Ord. 976/1998** pentru aprobarea Normelor de igiena privind producția, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul și desfacerea alimentelor;
- **Ordinul comun al Ministerului Sanatatii si al Ministerului Educației Cercetării si Tineretului nr. 2209/4469** din 13 iulie 2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă ;
- **Regulamentul (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017** privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a

asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor;

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează conform prevederilor cuprinse în:

- **Legea nr. 98/2016** privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare;
- **Hotărârea de Guvern nr. 395 din 2 iunie 2016** pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
- **Legea nr. 101/2016** privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestațiilor.

I. OBIECTUL CONTRACTULUI

Scoala Gimnazială Sânmihaiu Român a fost inclusă, în lista unităților de învățământ preuniversitar de stat în care se implementează Programul Național "Masă sănătoasă" (PNMS) în anul 2025/2026. Vor beneficia astfel de program 865 de preșcolari și elevi.

PNMS 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 acest sens, autoritatea contractantă a ales asigurarea unei **mese calde** în regim catering pentru elevii care frecventează cursurile școlare.

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei (masă caldă, în regim catering, ambalată individual în recipiente de unică folosință) pentru preșcolarii și elevii ce frecventează unitățile de învățământ de pe raza comunei Sânmihaiu Român, județ Timiș, în perioada desfășurării activității didactice - **an bugetar 2026**, cu data începerii prevăzută în contract.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile școlii, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin H.G. nr. 1171/2025 privind instituirea Programului Național „Masa sănătoasă”.

II. CONSIDERAȚII GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă la presteze „**SERVICII DE CATERING PENTRU UNITĂȚILE DE ÎNVĂȚĂMÂNT DIN COMUNA SÂNMIHAIU ROMÂN, JUDEȚUL TIMIȘ**” în condițiile stabilite prin Anexa 2 – Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevii și anexa 3 - Specificații tehnice de aplicare a prevederilor H.G. nr. 1171/2025, respectiv **pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde**, 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, pentru preșcolarii și elevii unităților de învățământ de pe raza comunei Sânmihaiu Român, până la sfârșitul anului bugetar 2026.

Pregătirea și prepararea hranei se realizează de către prestator, cu respectarea legislației în vigoare pentru acest tip de servicii.

Ofertantul va prezenta **Documentul de înregistrare sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor**, emis de DSVA pentru obiectivul catering pentru punctul de lucru în care se prestează serviciile, valabil la momentul prezentării, conform art. 18, alin. 2 și Anexa 3 din

Ord. ANSVSA nr. 111/2008 privind aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală.

Ofertantul va prezenta **Acordul/autorizația de funcționare**, eliberat/ă de autoritățile administrației publice locale în baza Legii nr. 650/2002 privind organizarea și funcționarea comerțului cu produse și servicii de piață în unități comerciale, de alimentație publică sau în prestări servicii.

Cantitățile maxime ce urmează a fi furnizate sunt 120.010 porții alimentare (suport alimentar – masă caldă: felul II + desert/fructe).

Preț unitar/porție, conform art. 2, alin 1 din H.G. 1171/2025, este în limita unei valori zilnice de 14,86 lei/beneficiar, fără TVA, adică valoare unitară – 16,50 lei cu TVA.

Livrarea suportului alimentar se va face în intervalul orar 9:00-10:30, de luni până vineri în locațiile în care își desfășoară activitatea:

- **Grădinița cu program normal Sânmihaiu Român:** loc. Sânmihaiu Român, nr. 323, com. Sânmihaiu Român, jud. Timiș;
- **Grădinița cu program normal Utvin:** loc. Utvin, nr. 92, com. Sânmihaiu Român, jud. Timiș;
- **Grădinița cu program prelungit Sânmihaiu Român:** loc. Sânmihaiu Român, nr. 1/C, com. Sânmihaiu Român, jud. Timiș ;
- **Școala gimnazială Sânmihaiu Român:** loc. Sânmihaiu Român, nr. 85, com. Sânmihaiu Român, jud. Timiș ;
- **Școala gimnazială Utvin:** loc. Utvin, nr. 175, com. Sânmihaiu Român, jud. Timiș ;
- **Școala gimnazială Sânmihaiu German și Grădinița cu program normal Sânmihaiu German:** loc. Sânmihaiu German, nr. 158, com. Sânmihaiu Român, jud. Timiș ;

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar, 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.

Valoarea totală estimată: **1.783.348,60 lei fără TVA**, după cum urmează:

Nr. crt.	Luna	Nr. zile școală	Nr. maxim porții/lună	Nr. total porții/lună	Preț unitar/porție fără TVA	Preț total fără TVA
1	Martie	22	865	19.030	14,86	282.785,80
2	Aprilie	15	865	12.975	14,86	192.808,50
3	Mai	20	865	17.300	14,86	257.078,00
4	Iunie	14 din care:				
	2-5 iunie	4	865	3.460	14,86	51.415,60
	8-12 iunie	5	865	4.325	14,86	64.269,50
	15-19 iunie	5	820	4.100	14,86	60.926,00
5	Septembrie	18	865	15.570	14,86	231.370,20
6	Octombrie	17	865	14.705	14,86	218.516,30
7	Noiembrie	20	865	17.300	14,86	257.078,00
8	Decembrie	13	865	11.245	14,86	167.100,70

	TOTAL		120.010	14,86	1.783.348,60
--	--------------	--	----------------	--------------	---------------------

Suportul alimentar constă în livrarea unei mese calde/beneficiar, compus după variantele orientative de meniu, care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică și care sunt exemplificate în Anexa 2 din H.G. 1171/2025 și cu luarea în considerare a celor menționate în Anexa 3, pct. 1, lit a) din același act normativ.

SPECIFICAȚII TEHNICE

1. Caracteristici generale

Suportul alimentar, respectiv masa caldă va fi preparată ținând cont de normele minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr.2 la HG nr. 1171/2025.

Suportul alimentar livrat sub formă de masă caldă trebuie etichetat conform normelor metodologice.

Fructele vor fi spălate în prealabil (după caz) și ambalate individual în folie de protecție de plastic sau ambalaj de hârtie.

Suportul alimentar trebuie etichetat conform H.G. nr. 1171/2025.

Furnizorul va asigura cel puțin 10 variante de meniuri, iar o variantă nu va fi distribuită mai mult de o singură dată la două săptămâni. În cadrul propunerii tehnice se vor prezenta tipurile de meniuri pe care propune să le livreze. (minim 10 variante).

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
2. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
3. pilaf cu legume și ficăței de pui;
4. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
5. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
6. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
7. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
8. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
9. sufleu de broccoli cu brânză;
10. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
11. tocană de legume cu orez brun;
12. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
13. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
14. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
15. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
16. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
17. macaroane cu brânză;
18. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
19. quinoa cu legume.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă, produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și vor fi depozitate și păstrate în condiții de siguranță alimentară 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 siguranță alimentară, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Livrările se vor efectua zilnic, de luni până vineri, în limita a 865 de meniuri, distribuite în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacâmuri.

- **Prestatorul se obligă să respecte în mod strict prevederile Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți ;**

Nerespectarea prevederilor ordinului menționat, constatată de autoritatea contractantă sau de alte autorități competente, constituie neîndeplinirea obligațiilor contractuale.

În cazul constatării unei astfel de neconformități, autoritatea contractantă are dreptul de a solicita remedierea situației într-un termen rezonabil stabilit în scris.

În situația în care prestatorul nu remediază neconformitatea în termenul acordat sau în cazul constatării unor abateri repetate, autoritatea contractantă are dreptul de a rezilia unilateral contractul, fără punere în întârziere și fără intervenția instanței de judecată, cu notificare prealabilă transmisă prestatorului.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Nota de comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și livrate se va transmite zilnic și va fi valabilă pentru masa din ziua respectivă, pe baza registrului de prezență zilnică al beneficiarilor. Nota de comanda se va transmite prin email și/sau telefonic.

2.2. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a PNMS 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.

2.3. **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.

2.4. 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.

2.5. În cazul în care, conform legislației în vigoare, programul școlar se modifică iar numărul de elevi prezenți la cursuri scade, Autoritatea contractantă are obligația de a notifica Prestatorul cu minim 24 ore înainte, pentru diminuarea numărului de porții sau anunțarea suspendării de a livra porții, pe ziua/perioada respectivă. Exemple de cazuri în care poate opera notificarea Prestatorului, conform celor indicate mai sus:

- suspendarea cursurilor ca urmare a unor acte normative central sau locale;
- întreruperea/ suspendarea cursurilor pentru activități de dezinfectie a sălilor de clasă;
- greve sau alte manifestări lista nefiind exhaustivă.

3. Calitatea produselor

Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 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.

Furnizorul se va prezenta la unitatea de învățământ în timp de maxim 2 ore de la sesizarea

unor probleme legate de calitatea și cantitatea porțiilor furnizate și în maxim 1 oră de la sesizare va înlocui porțiile alimentare constatate ca fiind neconforme.

Norme 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 permiși 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 permiși 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, ca de exemplu, supa 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 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.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

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

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.** În acest sens, ofertantii vor prezenta în propunerea tehnică **Autorizația sanitar-veterinara si pentru siguranța alimentelor emisa de Autoritatea Sanitara Veterinara si pentru Siguranța Alimentelor, pentru mijloacele de transport care vor fi folosite pentru transportul suportului alimentar.**

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor H.G. nr. 1171/2025 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 Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2209/4469/2022 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. În acest sens, ofertantii vor prezenta în propunerea tehnică **CertIFICATELE DE ABSOLVIRE A UNUI CURS DE NOȚIUNI FUNDAMENTALE DE IGIENĂ SAU ECHIVALENT, PENTRU PERSOANELE ANGAJATE ÎN PRODUCEREA, MANIPULAREA ȘI DISTRIBUȚIA PRODUSELOR ALIMENTARE.**

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii 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.

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

- 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";

- Se vor lua măsurile necesare în vederea evitării risipei alimentare, în conformitate cu prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 92/2021 privind regimul deșeurilor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 17/2023, cu modificările și completările ulterioare.

9. Facturarea serviciilor prestate:

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar, în baza proceselor verbale de recepție și a comenzilor transmise de unitatea școlară beneficiară.

Plata contravalorii facturilor fiscale se va efectua în termen de 30 de zile de la acceptarea facturii de către achizitor, pe baza situațiilor de livrare întocmite de prestator, verificate și acceptate de achizitor, **cu condiția aprobării bugetului local și implicit virarea sumelor necesare efectuării plății din sume defalcate din unele venituri ale bugetului de stat.**

III. ALTE PRECIZĂRI

- Ofertele care nu respecta prevederile prezentului caiet de sarcini vor fi respinse ca neconforme.
- **Prestatorul trebuie să implementeze și să mențină un sistem de management al siguranței alimentelor, bazat pe principiile HACCP, în conformitate cu legislația națională și europeană aplicabilă.**

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a solicita, în orice etapă a procedurii de atribuire sau pe parcursul derulării contractului, documente justificative care să ateste implementarea și funcționarea efectivă a sistemului HACCP (plan HACCP, proceduri, fișe de monitorizare, dovezi de instruire a personalului etc.).

Neprezentarea documentelor solicitate, în termenul stabilit de autoritatea contractantă, poate avea următoarele consecințe, în funcție de momentul solicitării:

- **în cadrul procedurii de atribuire:** oferta va fi considerată **neconformă**;
- **în etapa de derulare a contractului:** situația constituie **motiv de reziliere unilaterală a contractului**, conform clauzelor contractuale și legislației aplicabile.

➤ În cazul în care prețul oferit depășește valoarea estimată a achiziției, oferta respectivă va fi respinsă ca inacceptabilă.

IV. FACTORI DE EVALUARE

Factorii de evaluare și metodologie de calcul aferent criteriului de atribuire în cadrul procedurii de achiziție sunt următorii:

1. Prețul ofertei – pondere 50%, punctaj maxim factor 50 puncte

Descriere: componenta financiară

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat;

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

2. Ponderea materiei prime din costul total al suportului alimentar – pondere 30%, punctaj maxim factor 30 puncte

Descriere: componenta tehnică

Algoritm de calcul:

Pentru mai puțin de 40% valoare materie prima in total portie, ofertele vor fi respinse ca neconforme.

Pentru mai puțin de 50% valoare materie prima in total portie nu se acorda punctaj.

a) Pentru cel mai mare procent ofertat se acorda punctajul maxim alocat;

b) Pentru celelalte procente ofertate punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel:

$P(n) = (\text{Procent } n / \text{Procent maxim ofertat}) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Nota: In vederea acordarii punctajului se va prezenta Formularul nr. 5.

3. Cea mai scurta distanta de la locul de productie la locul de consum – pondere 10%, punctaj maxim factor 10 puncte

Descriere: componenta tehnica

Algoritm de calcul:

Pentru cea mai scurta distanta de la locul de productie la locul de consum (loc. Sanmihaiu Roman, comuna Sanmihaiu Roman, judet Timis) se acorda punctajul maxim alocat – 10 puncte. Pentru celelalte distante punctajul $D(n)$ se calculeaza proportional, astfel:

$D(n) = (\text{Distanta minima ofertata} / \text{Distanta } n) \times \text{punctajul maxim acorda}$.

Nota: In vederea acordarii punctajului se va prezenta Formularul nr. 6.

Distanța se calculează luând în considerare cea mai scurtă distanță din punct de vedere rutier (www.distanta.ro).

4. Managementul pentru reducerea risipei alimentare – pondere 10%, punctaj maxim factor 10 puncte

Descriere: componenta tehnica

Evaluarea se realizează pe baza existenței, coerenței și aplicabilității măsurilor propuse de ofertant pentru prevenirea risipei alimentare, raportat la specificul serviciilor de catering școlar din cadrul Programului „Masă sănătoasă”.

Algoritm de calcul:

Punctajul maxim acordat pentru acest factor este de 10 puncte, iar punctajul se acordă astfel:

- 10 puncte se acordă ofertelor care includ un plan de prevenire a risipei alimentare care:
 - conține măsuri concrete aplicabile serviciilor de catering școlar;

- acoperă cel puțin etapele de planificare a meniurilor, porționare și monitorizare a consumului;
 - este prezentat într-un document distinct, asumat de ofertant.
- 5 puncte se acordă ofertelor care includ măsuri generale de prevenire a risipei alimentare, fără a detalia modul de aplicare sau fără a acoperi toate etapele menționate mai sus.
- 0 puncte se acordă ofertelor care nu includ măsuri de prevenire a risipei alimentare sau prezintă informații nespecifice/neaplicabile.

Nota: În vederea acordării punctajului se va prezenta Planul de prevenire a risipei alimentare sau document echivalent, ori descrierea măsurilor în propunerea tehnică.

Punctaj total factori de evaluare

Punctajul total obținut va fi determinat după cum urmează: punctajul acordat pentru factorul de evaluare 1 (maximum 50 puncte) + punctajul acordat pentru factorul de evaluare 2 (maximum 30 puncte) + punctajul acordat pentru factorul de evaluare 3 (maximum 10 puncte) + punctajul acordat pentru factorul de evaluare 4 (maximum 10 puncte) = maxim 100 de puncte.

Clasamentul Ofertelor va fi determinat pe baza punctajului total.

Pe baza metodei de calcul de mai sus, Ofertantul care are cel mai mare punctaj total va fi declarat câștigător.

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.

Întocmit,

Responsabil Achiziții Publice

Cebuc Liliانا Corina

