



ROMÂNIA
JUDEȚUL SATU MARE
COMUNA BOGDAND
CONSILIUL LOCAL

NR.310/A,TEL/FAX:0261-828201;

e-mail: bocotar@yahoo.com; office@primariabogdand.ro



Nr. 580/ 04.02.2026



CAIET DE SARCINI
PRIVIND ACHIZIȚIA DE SERVICII DE CATERING PENTRU BENEFICIARII
Școlii Gimnaziale „Petri Mor” Bogdan, JUD. Satu Mare

In cadrul Programului Național „Masă sănătoasă” (PNMS) – pentru anul 2026

Obiectul achiziției:

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie ”prestarea serviciilor de catering pentru școli”, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii Școlii Gimnaziale Petri Mor din Comuna Bogdand, denumit beneficiar – având adresa Strada: Principala, nr. 319, Judet: Satu Mare, Localitate: Bogdand.

Codul de clasificare CPV: 55524000-9- Servicii de catering pentru școli

Descrierea achiziției publice

Achiziția publică aferentă contractului se realizează în cadrul In cadrul Programului Național „Masă sănătoasă” (PNMS) sub forma unei ”mese zilnice de hrană” pentru fiecare copil care frecventează programul/cursurile unității de învățământ din cadrul Școlii Gimnaziale Petri Mor.

Serviciile de catering vor fi prestate tinându-se cont de următoarele aspecte minimale:

- **Numărul estimat de zile de școlarizare/perioada de prestare a serviciilor de catering 150** pentru care trebuie asigurate ”mesele zilnice de hrană”
- **Numărul și categoria de beneficiari** ai serviciilor de catering pentru școli **211**
- **Pentru compoziția meniului de hrană (stabilită prin caietul de sarcini). Prestatorul va asigura meniul fiecărei zile** în funcție de categoriile de beneficiari ai ”meselor zilnice de hrană (categorii care vor fi menționate prin nota de comandă săptămânală). În acest sens meniul va fi stabilit în conformitate cu necesitățile calorice și cantitative ale copiilor, cu respectarea reglementărilor legale. Prestatorul va semna o declarație de conformitate prin care își asumă respectarea condițiilor privind meniul, ambalarea, transportul și prestarea serviciilor de catering școlar, conform legislației în vigoare. Toate preparatele vor fi însoțite de o declarație de conformitate întocmită conform legii.
- **Programul de prestare a serviciilor (stabilite prin caietul de sarcini)**

INTRODUCERE

Prevederile cuprinse în caietul de sarcini fac parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Cerințele precizate în caietul de sarcini sunt considerate ca fiind minimale. Orice ofertă de bază prezentată, care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini.

Scopul PNMS constă în sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socio-emoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolărilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea.

OBIECTIVUL PENTRU CARE S-A ELABORAT PREZENTUL CAIET DE SARCINI:

Nr. Crt.	Denumire serviciu	CPV	Nr maxim portii	Valoare maxima portie hrana
1	SERVICII DE CATERING PENTRU BENEFICIARII ȘCOLII GIMNAZIALE PETRI MOR DIN COMUNA BOGDAND, JUD. SATU MARE	55524000-9 Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)	31.650,00	14,86 lei fara TVA

1 (una) porție reprezintă 1 (o) masa caldă ce include felul II și fruct - pentru 1 (un) beneficiar pe zi.

OBIECTUL CONTRACTULUI:

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie **prestarea serviciilor de catering**, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii Scolii Gimnaziale Petri Mor, denumit **beneficiar** cu începere de la data semnării sale de către părți, cu posibilitatea prelungirii prin act adițional conform art. 165 alin. (1) lit. b din H.G. nr. 395/2016, cu modificările și completările ulterioare.

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust 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 nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

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

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite.

5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

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

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

8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitarveterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperatură corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

9. 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:
legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar; mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită; pilaf cu legume și ficăței de pui; piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc; piure de cartofi, salată cu piept de curcan; mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor; ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc; orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă; sufleu de broccoli cu brânză; cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar; tocană de legume cu orez brun; piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor; omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea; sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor; dovlecel umplut cu brânză la cuptor; ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani; macaroane cu brânză; cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou; quinoa cu legume; pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov (plus fruct și produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g)

Se va furniza - masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii;

Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție și per total oferta, pe următoarele categorii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport a deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

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.

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 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Produsele alimentare ofertantul 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.

Siguranță și perisabilitate microbiologică - termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare - respectiv elev sau preșcolar este ziua producerii pentru masa caldă.

Condiții pentru transport și distribuție - produsele alimentare vor fi transportate de la ofertant către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale (care se vor indica oferta de către ofertant), autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Persoanele angajate (care se vor indica oferta de către ofertant) 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 (MONITORUL OFICIAL AL ROMÂNIEI, PARTEA I, Nr. 865 bis/2.IX.2022 - Anexa nr. 7 din Metodologia pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă) și fișă de aptitudine specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Ambalare, etichetare, marcare - produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;
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.

IMPORTANT

MENIUL ZILNIC va fi compus din 2 (două) feluri de mâncare:

- felul 2 – fripturi la cuptor, la grătar , chiftele din legume, ficăței de pui etc. + garnituri și/sau salate, mâncăruri etc.
- fructe proaspete (mere, banane, citrice...) plus produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g)

Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare, se va adapta meniul zilnic in functie de starea de sanatate a acestora și de recomandarile medicilor. Mesele se vor servi la orele fixate de beneficiar.

Furnizorul va asigura transportul izolat termic al hranei, în termoboxuri care asigură transportul produselor la temperaturi controlate, cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de către autoritatea contractantă și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante vor avea dreptul să oprească distribuirea hranei, iar **oferantul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele/alta corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.**

Nota de comandă pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite oferentului **zilnic, între orele 08.30 – 09.00** și va fi valabilă pentru masa din ziua respectivă.

Nota de comandă se va transmite prin mail și/sau telefonic de administratorul autorității contractante sau de persoana desemnată. Nota de comandă va conține numărul de porții ce se vor servi beneficiarilor autorității contractante.

În funcție de necesități, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, și în alt mod.

LIVRAREA HRANEI

Mesele se vor servi la orele fixate de beneficiar.

Numărul de porții necesar a fi livrate zilnic va comunicat zilnic, în cadrul notei de comandă.

Obligatoriu, la efectuarea livrărilor, oferantul va prezenta următoarele documente: aviz de însoțire a mărfii, registru evidență livrări produse culinare, declarație de conformitate semnate de reprezentanții autorității contractante (reprezentantul legal al beneficiarului) și ai oferentului.

TRANSPORTUL HRANEI LA SEDIUL AUTORITĂȚII CONTRACTANTE

Transportul hranei (porțiilor) va fi asigurat de către oferant, pe cheltuiala acestuia, cu mijloace de transport autorizate, până la sediul autorității contractante, unde se va preda persoanelor responsabile cu servirea hranei din cadrul autorității contractante.

SPAȚIILE DE SERVIRE A MESEI ȘI VESELA

Spațiile de servire a mesei în care se va servi mâncarea beneficiarilor **vor fi asigurate de către autoritatea contractantă.**

Alimentele vor fi livrate în vesela de unică folosință, însoțite de declarații de conformitate.

În vederea rezolvării problemelor curente și evitării unor disfuncționalități, **oferantul va numi o persoană cu responsabilități operative**, care va prelua zilnic eventualele solicitări și observații din partea autorității contractante, făcute de persoanele desemnate de conducerea autorității contractante.

CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Oferantul trebuie să constituie **stocuri de siguranță** constând în alimente și materiale de resortul hrănirii la locul, timpul, calitatea și în condițiile stabilite de autoritatea contractantă, pentru a preîntâmpina întreruperea procesului de preparare a hranei.

Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc.) care vor fi prezentate autorității contractante, ori de câte ori aceasta le solicită, în copie xerox și original.

Produsele aprovizionate vor fi ambalate, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare.

Oferantul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituiri, numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a conducerii autorității contractante, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

Oferantul trebuie să dovedească faptul că dispune sau are acces la utilajele/echipamente specializate pentru desfasurarea activității de catering, la personal calificat și la mijloace de transport necesare, pe care le prezintă în cadrul ofertei pentru îndeplinirea cerințelor prezentului caiet de sarcini.

Oferantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea/pastrarea produselor agro-alimentare cât și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei.

Activitatea de hrănire va fi realizată pe baza "Meniului" săptămânal, întocmit de către oferant pe baza normelor de hrană, aprobat de reprezentantul legal al beneficiarului (Școala Gimnazială Petri Mor).

La întocmirea "Meniului" săptămânal trebuie să se țină cont de următorii factori:

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

- sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană; anotimpul în care se aplică meniurile;
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de beneficiari în calitate de consumatori;
- mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât și prin tehnologia culinară;
- asigurarea meniurilor tradiționale cu ocazia sărbătorilor legale și religioase.

Ofertantul va fi obligat să afișeze "Meniul" săptămânal în locațiile beneficiarului

Ofertantul trebuie să întocmească cantitativ - valoric documentele legale (note de distribuție, bonuri de predare-transfer, restituire, bonuri de repartitie - distribuție, propunere meniu, meniu) pentru distribuirea produselor agroalimentare și a altor bunuri ce intră în consum.

Ofertantul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către responsabilul din partea autorității contractante.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor de catering, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

Ofertantul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către autoritatea contractantă **în termen de 2 zile**, iar **înlocuirea alimentelor necorespunzătoare se va face în termen de 1 ora.**

Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispoziția autorității contractante 1 (una) probă alimentară recoltată din fiecare fel de mâncare ce se va servi beneficiarilor autorității contractante. Proba alimentară va fi păstrată de către autoritatea contractantă în frigider timp de **48 de ore**, conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL

Mijloacele de transport și termoboxuri cu închidere ermetică, vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice în vigoare.

Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente de unică folosință, închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare.

Portiile de mâncare vor fi transportate în termoboxuri profesionale, cu închidere ermetică, pentru un transport al alimentelor în condiții de siguranță, care să mențină calitățile nutritive ale fiecărui produs.

Alimentele din mijloacele de transport și/sau recipiente/termoboxurile trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării.

Mijloacele de transport și/sau recipientele/termoboxurile folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, unde este cazul să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, **vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile** ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate.

Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie **menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate**. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

Se recomandă ca hrana beneficiarilor să fie servită la aproximativ 30 min. de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și la max. 8 grade Celsius pentru hrana rece.

Astfel, se impune utilizarea de abatoare de răcire, care, prin scăderea rapidă a temperaturii produsului de la +70 la +3, previne proliferarea bacteriilor, prelungeste timpul de conservare al produsului și elimină pericolul pierderii substanțelor nutritive și minerale.

Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND DEȘEURILE ALIMENTARE

Deșeurile alimentare trebuie colectate în recipiente închise și etichetate; aceste recipiente trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte, și ușor de curățat și dezinfectat. Recipientele vor fi puse la dispoziția beneficiarului de către ofertant.

Transportul deșeurilor alimentare se va face de către ofertant, pe cheltuiala acestuia.

REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE

Ofertantul va elabora **propunerea financiară** astfel încât aceasta să cuprindă tariful (prețul) unitar pentru un (1) meniu complet format din : felul II și fruct, prestarea de servicii la destinația finală și va fi exprimat în **LEI, fara TVA**

Pretul MAXIMAL estimat de către autoritatea contractantă, în cadrul proiectului este de 14,86 lei fara TVA/ meniu/ portie.

ATENȚIE – ÎN SEAP SE INTRODUC PREȚUL TOTAL AL OFERTEI FARA TVA, NU PREȚUL PER PORTIE

Criteriu de atribuire - Cel mai bun raport calitate / pret

ATENȚIE – CEL PUTIN 30% DIN PREȚ TREBUIE SA FIE FORMAT DIN MATERIA PRIMA NECESARA REALIZĂRII PORTIILOR DE MANCARE.

Pretul ofertei – 40%

Pentru oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut 40 puncte,

Pentru restul ofertelor admisibile, punctele se vor calcula utilizând următoarea formulă:

$P_{\text{preț}}(n) = \text{Preț}(\text{minim}) / \text{Preț}(n) \times 40$, unde:

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

$\text{Preț}(\text{minim})$ - cel mai scăzut dintre prețurile ofertelor admisibile;

$\text{Preț}(n)$ - prețul ofertei admisibile aflată sub evaluare.

Prețurile ofertate sunt ierarhizate în funcție de nivelul acestora, cel mai mic preț obținând cel mai mare punctaj, adică 40 puncte. Celelalte prețuri ofertate obțin punctaje prin raportare cu cel mai mic preț. Punctajul obținut de o ofertă admisibilă are o pondere de 40% în totalul criteriului de atribuire.

Pondere pentru materie prima din prețul total/portie – 30 %

Algoritm de calcul: Pentru oferta cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/portie se acordă punctajul maxim: 30 puncte.

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

$P_{\text{materie}}(n) = P_{\text{materie}}(\text{min}) / P_{\text{materie}}(\text{max}) \times 30$, unde:

$P_{\text{materie}}(n)$ – punctajul obținut pentru ponderea materiei prime de către oferta admisibilă aflată sub evaluare

$P_{\text{materie}}(\text{min})$ – nivelul cel mai scăzut al ponderii materiei prime din prețul total/portie;

$P_{\text{materie}}(\text{max})$ – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/portie.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/portie mai mic decât 30%, oferta va fi considerate necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

Punctajul pentru fiecare factor de evaluare va fi calculat utilizând informațiile cuprinse în oferta.

Distanța cea mai scurtă de la locul de producție la punctele de distribuție – 30 %

Punctajul pentru factorul de evaluare „Distanța cea mai scurtă de la locul de producție la punctele de distribuție” cu o valoare de 30 puncte din totalul de 100 de puncte și cu o pondere de 30% din totalul criteriului de atribuire, se va acorda după cum urmează:

Se punctează cu punctaj maxim distanța cea mai scurtă de la locul de producție până la punctele de distribuție. Pentru restul distanțelor, punctajul se acordă proporțional:

$\text{Punctaj distanță} = \text{distanță minimă (cel mai scurt traseu ofertat)} / \text{distanța ofertată} \times 30$ puncte.

Ofertantul va prezenta informații cu privire la distanța, traseul pe care îl alege și îl va utiliza, pe care îl va parcurge între locul de producție și punctele de distribuție, indicând traseul complet și distanța completă, de la locul de producție și până la punctele de livrare.

Punctele de livrare ale ȘCOLII GIMNAZIALE PETRI MOR sunt următoarele:

- Jud. Satu Mare, Comuna Bogdand, Sat Bogdand, nr.320

- Jud. Satu Mare, Comuna Bogdand, Sat Babța, nr.346/A
- Jud. Satu Mare, Comuna Bogdand, Sat Corund, nr.160
- Jud. Satu Mare, Comuna Bogdand, Sat Ser, nr.99

Criteriul / punctajul „ Distanța cea mai scurtă de la locul de producție la punctele de distribuție ” este introdus în vederea respectării Programului național de achiziții ecologice 2025-2030 aprobat prin Hotărârea Guvernului României nr. 427 din 24 aprilie 2025, astfel încât prezenta achiziție este **achiziție publică ecologică**.

Facturarea serviciilor prestate se va face de 2 ori pe luna în baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică și lista zilnică de alimente.

La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

Durata contractului: până la ultima zi de cursuri din anul 2026.

Prețul pentru serviciile prestate în baza contractului este cel prezentat în propunerea financiară (ofertă), exprimat în **LEI** și **rămâne ferm pe toată durata contractului**.

În funcție de limita fondurilor alocate pentru îndeplinirea acestui contract, în funcție de alocația zilnică de hrană stabilită conform legii sau a unor situații neprevăzute la încheierea contractului (modificări de efective – număr de persoane beneficiare din cadrul autorității contractante), **autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile**, respectiv porțiile, în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul autorității contractante pe durata derulării contractului, fără modificarea prețului unitar.

Plata se va efectua prin virament bancar - ordin de plată - în contul ofertantului deschis la Trezoreria Statului, în termen de 30 zile.

IMPORTANT

În cadrul ofertei (documente calificare, propunere tehnică și propunere financiară) ofertantii au obligația de a demonstra îndeplinirea tuturor cerințelor / respectării caracteristicilor / solicitărilor din prezentul caiet de sarcini, împreună cu documentele / înscrisurile / autorizațiile / atestatele etc, necesare probării îndeplinirii tuturor cerințelor / respectării caracteristicilor / solicitărilor din prezentul caiet de sarcini, în caz contrar oferta urmand a fi respinsă.

INTOCMIT,

**CONSILIER ACHIZITII
TEMIAN LUCIAN PATRICIU**