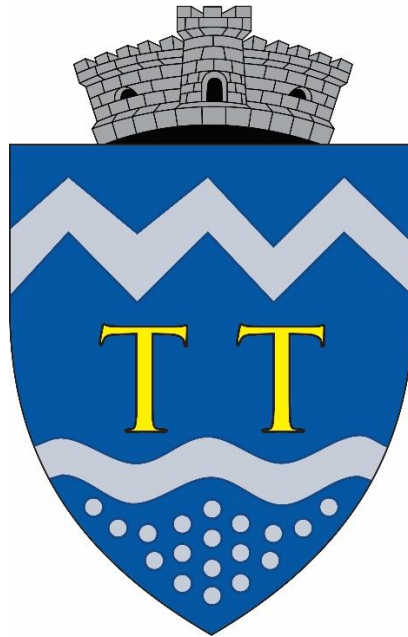


Nr: 21857/21.04.2026



# CAIET DE SARCINI

pentru

**ACHIZIȚIONARE SERVICII DE CATERING ÎN CADRUL PROGRAMULUI NAȚIONAL MASĂ SĂNĂTOASĂ ÎN ANUL 2026 - SUPTOR CONSTÂND ÎN PACHETE ALIMENTARE, PENTRU UNITĂȚILE DE ÎNVĂȚĂMÂNT DIN REȚEAUA ȘCOLARĂ A COMUNEI TĂRLUNGENI, JUDEȚUL BRAȘOV**

aprilie 2026

Aprobat: BEȘCHEA SEVERIUS-FLORIN  
*Primar al Comunei Tărlungeni*

Întocmit: STOICA IONUȚ-PETRE  
*consilier achiziții publice*



## 1. INFORMAȚII GENERALE

În cadrul acestei proceduri, Comuna Tărlungeni, județul Brașov îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Beneficiar în cadrul Contractului. Această secțiune a Documentației de Atribuire include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru prestarea serviciilor care fac obiectul Contractului ce rezultă din această procedură.

## 2. CONTEXTUL ÎNCHEIERII ȘI OBIECTIVELE CONTRACTULUI

Prin Hotărârea Guvernului României nr. 1171/2025 privind instituirea *Programului Național Masă Sănătoasă* în anul 2026, au fost creat cadrul necesar 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 preșcolarii și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea.

Prin acest program, se acordă un suport alimentar, constând într-un pachet alimentar, pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile unităților de învățământ selectate pentru a participa în cadrul Programului.

Rețeaua școlară a Comunei Tărlungeni din județul Brașov, se află printre beneficiarii programului, urmând ca, după încheierea contractului de achiziție publică, preșcolarii și elevii care frecventează cursurile Unităților de învățământ din Comunei Tărlungeni, să beneficieze de un pachet alimentar servit în cadrul instituției de învățământ, pachetul fiind pregătit și livrat de un furnizor autorizat, cu respectarea normelor legale aplicabile.

## 3. INFORMAȚII DESPRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Denumire oficială a autorității contractante: **UAT COMUNA TĂRLUNGENI**

Adresă: **Zizinului 2, 507220 Tărlungeni – RO**

Punct de contact: cons. ach. pub. **IONUȚ STOICA**

Telefon: **+40721847321**

e-mail: **primaria@comunatarlungeni.ro**

Pagina de internet a autorității contractante (URL): **<https://www.comunatarlungeni.ro/>**

Adresa profilului cumpărătorului (URL): **[www.e-licitatie.ro](http://www.e-licitatie.ro)**

## 4. OBIECTUL ACHIZIȚIEI

### 4.1 Descrierea serviciilor solicitate

Obiectul achiziției constă în livrarea pachetelor alimentare, pentru preșcolarii și elevii Unităților de învățământ din Comuna Tărlungeni. Potrivit pct. 1 alin. b) din Anexa 3 la Hotărârea Guvernului nr. 1171/30.12.2025 în cadrul *Programului Național Masă Sănătoasă* se livrează

*b) pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.*

Numărul beneficiarilor și locul de livrare a pachetelor alimentare este următorul:

		TOTAL	SCHIMB 1	SCHIMB 2
ȘCOALA GIMNAZIALĂ TĂRLUNGENI	sat Tărlungeni, str. Principală nr. 36	400	283	117
GRĂDINIȚA SAT TĂRLUNGENI	sat Tărlungeni, str. Principală nr. 36	88	88	0
ȘCOALA GIMNAZIALĂ TĂRLUNGENI (secția maghiară)	sat Zizin, str. Zizinului nr. 205	76	76	0
ȘCOALA GIMNAZIALĂ ZIZIN	sat Zizin, str. N. Bălcescu nr. 154	411	240	171
ȘCOALA GIMNAZIALĂ PURCĂRENI	sat Purcăreni, str. Principală nr. 465	310	226	84
ȘCOALA PRIMARĂ CĂRPINIȘ	sat Cărpiniș, str. Principală nr. 942	152	89	63
GRĂDINIȚA CU PROGRAM NORMAL TĂRLUNGENI	sat Tărlungeni, str. Principală nr. 754	63	63	0
GRĂDINIȚA CU PROGRAM NORMAL ZIZIN	sat Zizin, str. A. Petoffi nr. 253	39	39	0
GRĂDINIȚA CU PROGRAM NORMAL PURCĂRENI	sat Purcăreni, str. Principală nr. 83	35	35	0
GRĂDINIȚA COMUNITATEA ZIZIN	sat. Zizin, str. Pădurii FN	208	208	0
		<b>1782</b>	<b>1347</b>	<b>435</b>

#### 4.2 Valoarea estimată a pachetelor alimentare și valoarea estimată a Contractului

Valoarea maximă estimată a unui pachet alimentar nu va depăși 14,86 lei/pachet fără TVA, respectiv 16,50 lei/pachet TVA inclusă. Valoarea estimată cuprinde prețul produselor, a cheltuielilor de transport, ambalare, marcare, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Valoarea totală estimată a contractului, este de 2.833.415,64 lei, fără TVA.

Pentru estimarea valorii contractului, s-a avut în vedere că în perioada cuprinsă dintre 01.04.2025 (data preconizată pentru încheierea contractului) – 31.12.2026 sunt 107 de zile când se desfășoară activitate didactică. Estimarea s-a realizat în condițiile în care nu este stabilită prin act normativ structura anului școlar 2026 – 2027. Având în vedere că intenția autorității contractante este de a fi prestat cât mai repede serviciul pentru beneficiari, data estimată pentru începerea prestării serviciului fiind 4 mai 2026, se pleacă de la presupunerea că serviciul va fi prestat pentru un număr de 107 zile, conform

calendarului anului școlar 2025/2026 și a propunerii pentru calendarul școlar 2026/2027 propusă de către Ministerul Educației pe pagina de socializare a acestuia la adresa de internet <https://www.facebook.com/photo.php?fbid=1317114410453261&set=pb.100064641431911.-2207520000&type=3>. Totodată, se are în vedere și posibilitatea prelungirii contractului pentru anul 2027, astfel, se stabilește dreptul de opțiune a Autorității contractante, de a solicita prelungirea contractului pentru perioada 01.01.2027 – 30.03.2027 în condițiile arătate în cele ce urmează.

Numărul zilelor școlare, avute în vedere la estimarea valorii contractului este următorul:

<i>Nr.</i>	<i>Luna</i>	<i>zile activități școlare</i>	<i>beneficiari</i>	<i>pachete alimentare</i>	<i>Valoare unitară estimată (lei fără TVA)</i>	<i>Valoare totală estimată (lei) fără TVA)</i>
1	mai 2026	20	1782	35.640	14,86	529.610,40
2	iunie 2026	14	1782	24.948	14,86	370.727,28
3	septembrie 2026	22	1782	39.204	14,86	582.571,44
4	octombrie 2026	16	1782	28.512	14,86	423.688,32
5	noiembrie 2026	20	1782	35.640	14,86	529.610,40
6	decembrie 2026	15	1782	26.730	14,86	397.207,80
	<b>TOTAL</b>	<b>107</b>		<b>190.674</b>		<b>2.833.415,64</b>

Astfel, durata contractului se stabilește a fi între 04.05.2026 (data estimată pentru încheierea contractului și data de 31.12.2026. În funcție de calendarul de desfășurare a procedurii de achiziție publică, dacă procedura de achiziție se încheie după data de 04.05.2026, atunci executarea contractului va începe imediat de la semnarea acestuia de către părți.

Totodată, în măsura în care, în urma stabilirii structurii anului școlar 2026 – 2027, rezultă că va exista o altă structură calendaristică decât cea avută în vedere, livrarea produselor se poate modifica, în limita numărului maxim de pachete alimentare avute în vedere la încheierea contractului. Având în vedere că serviciile prestate în baza contractului au un caracter de regularitate și ținând cont că prin Hotărârea Guvernului nr. 1171/2025, se alocă fonduri pentru anul 2026, pentru a asigura continuitatea până la adoptarea Hotărârii de Guvern pentru derularea programului în anul 2026, se introduce în contract și în documentație opțiunea prelungirii acesteia, în condițiile art. 165 din Normele metodologice aprobate prin H.G. nr. 395/2016, precum și al art. 221 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare, pentru un număr estimat de 60 de zile lucrătoare, în perioada 01.01.2027 – 30.03.2027, condiționat de existența fondurilor bugetare alocate cu această destinație.

#### **4.3 Procedura de livrare a meniurilor**

Livrarea pachetelor se va face în 10 (zece) locații de învățământ ale rețelei școlare a Comunei Tărlungeni (Școala Gimnazială Tărlungeni), în două intervale orare (09:30-09:50 pentru schimbul I și 14:30-14:50 pentru schimbul II), așa cum au fost solicitate de către conducerea Școlii Gimnaziale Tărlungeni, conform tabelului prezentat în conținutul pct. 4.1 din prezentul *Caiet de Sarcini*. Comenzile către prestator vor fi transmise de către persoane desemnate de către unitatea de învățământ.

Zilnic, se livrează numărul de pachete alimentare comandate în funcție de prezența preșcolărilor și elevilor. Cantitățile la care se referă contractul sunt cantități maxime. Livrările se vor efectua zilnic, în limita comenzilor efectuate conform prezentului *Caiet de Sarcini*.

## 5. Reguli aplicabile preparării și livrării pachetelor alimentare

### 5.1 Descrierea pachetelor alimentare

Suportul alimentar, constând într-un pachet alimentar livrat de prestator, 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 preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar.

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 un pachet alimentar pe zi, constând în:

- produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle – 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului,
- produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului
- legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului.
- la acestea se va adăuga un fruct.

Variante orientative cu titlu de exemplu de pachete alimentare sunt după cum urmează:

#### a) Sandwich cu șnițel de pui

Chiflă	80 gr
Piept de pui la grătar	20 gr
Cașcaval	20 gr
Salată ( ardei+rosii)	40 gr

+ Măr

#### b) Sandwich cu piept de curcan

Chiflă cu semințe	80 gr
Cașcaval	20 gr
Piept de curcan	20 gr
Rosii, castraveți	40 gr

+ banană

**5.2** Produsele alimentare vor fi 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.

**5.3** 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.

**5.4** La ofertare, prestatorul va prezenta minim 7 variante de pachet alimentar. Opțiunile vor fi variabile, același pachet alimentar putând fi repetat maxim de două ori în intervalul unei săptămâni, dar nu în zile consecutive. Pentru prezentarea variantelor de pachet alimentar se completează Formularul nr. 9.

**5.5** 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.

**5.6** În măsura în care, la unitatea de învățământ se înregistrează cereri cu privire la preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă, au restricții alimentare, acestora se vor livra pachete alimentare adecvate situației lor. Beneficiarul va comunica de îndată Prestatorului existența acestor situații speciale.

**5.7 Norme minime obligatorii în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, așa cum sunt descrise în Anexa 2 a HG 1171/2025:**

- a) 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 preșcolariilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisiși a fi adăugați în alimente.
- b) ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
- c) sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisiși a fi adăugați în alimente.
- d) evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite;
- e) nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
- f) se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.
- g) interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
- h) 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 igienicosanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
- i) 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.

**5.8 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.

## **5.9 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 sandvičiuri. 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.

## **5.10 Cerințele privind ambalarea, etichetarea și marcarea pachetelor alimentare**

**5.10.1** 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* vor fi îndeplinite următoarele cerințe:

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

a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică, informațiile înscrise pe etichete trebuie să respecte cerințele prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 privind informarea consumatorilor 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.

## **5.11 Condiții pentru transport și distribuție**

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare. Fiecare pachet alimentare se livrează ambalat în ambalaj de unică folosință.

## **5.12 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.

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.

## **6. RECEPȚIA PACHETELOR ALIMENTARE/DOCUMENTE TRANSMISE**

**6.1** Recepția pachetelor alimentare se face zilnic, la locurile de livrare indicate în prezentul *Caiet de sarcini*. Recepția cantitativă se face prin numărarea pachetelor alimentare individual ambalate. Recepția calitativă se referă la verificarea, fără a se limita la, respectării gramajului, pachetului alimentar prezentat în propunerea tehnică, la respectarea evitării repetării variantelor de pachet alimentare mai des față de două ori în aceeași săptămână.

De asemenea, în cazul în care se constată neconformitatea cu privire la cerințele prezentate în prezentul *Caiet de sarcini* se refuză recepția pachetelor alimentare afectate. La fiecare livrare zilnică, livrarea pachetelor alimentare se face însoțit de următoarele documente:

- a) *Aviz de însoțire* a mărfii
- b) Certificat de conformitate

**6.2** Facturarea serviciilor prestate se face la începutul fiecărei luni, până la data de 7 a lunii, pentru livrările efectuate în luna anterioară, conform *procesului-verbal centralizator* întocmit în baza avizelor de însoțire a mărfii prin care se confirmă cantitatea efectiv livrată. Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite preșcolarilor și elevilor, prestatorul are obligația ca la fiecare livrare la fiecare punct de livrare să furnizeze proba produselor alimentare livrate, ambalat în ambalaj sigilat. Plata facturii se va efectua în termen de 30 de zile de la transmiterea acesteia, după transmiterea facturii care are la bază *procesul-verbal centralizator*.

## **7 MODUL DE PREZENTARE AL OFERTEI**

### **7.1 Modul de prezentare a propunerii tehnice**

Propunerea tehnică elaborată de ofertant va respecta în totalitate cerințele minime prevăzute în caietul de sarcini și va conține, cel puțin, următoarele:

- a) Propunerea tehnică din care să rezulte modalitatea de îndeplinire a cerințelor din caietul de sarcini. În această secțiune, ofertantul va prezenta modalitatea în care oferta sa îndeplinește toate cerințele din caietul de sarcini. Propunerea tehnică se va prezenta astfel încât să se asigure posibilitatea verificării de către Comisia de evaluare a corespondenței propunerii tehnice cu cerințele tehnice și calitative prevăzute în caietul de sarcini.
- b) Variantele de pachete alimentare propuse, cu precizarea gramajului ingredientelor și a alergenilor (gramajul se referă la produsul finit). Se completează Formularul nr. 9.
- c) Propunerea tehnică va conține declarația privind ponderea materiei prime din valoarea unitară a pachetelor alimentare;
- d) Dovada înregistrării sanitar-veterinare de pe teritoriul țării a prestatorului care prepară pachetele alimentare;
- e) Dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităților din care se livrează pachetele alimentare;
- f) Dovada autorizării/înregistrării sanitar- veterinar a unităților în care se vor depozita pachetele alimentare, dacă este cazul;
- g) Dovada autorizării/înregistrării sanitar- veterinar a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul pachetelor alimentare către unitățile școlare;
- h) Dovada deținerii, pentru personalul implicat în producerea, manipularea și distribuția produselor a unui curs de Noțiuni 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. Se completează formularul nr. 14.
- i) Lista dotărilor de care dispune prestatorul pentru prepararea și distribuția pachetelor alimentare;
- j) În cadrul propunerii tehnice ofertantul are obligația de a prezenta o Declarație privind acceptarea modelului de contract și a cerințelor documentației de atribuire și o Declarație pe propria răspundere prin care declară că la elaborarea ofertei s-a ținut cont de obligațiile privind

respectarea legislației în domeniul social și al relațiilor de muncă și cel al protecției mediului, în conformitate cu prevederile art. 51 alin. 2 din Legea 98/2016. Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, securității și sănătății în munca, se pot obține de la Inspekția Muncii sau de pe site-ul: <http://www.inspectmun.ro/legislatie/legislatie.html>. În cazul unei asocieri, aceasta declarație va fi prezentată în numele asocierii de către asociatul desemnat lider. Informații privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de mediu, se pot obține de la Agenția Națională pentru Protecția Mediului sau de pe site-ul: <http://www.anpm.ro/web/guest/legislatie>. Se completează Formularul nr. 4.

k) În cadrul propunerii tehnice ofertantul prezintă declarația privind acceștarea condițiilor contractuale și a documentației de atribuire. Se completează Formularul nr. 5.

l) Modalitatea de acordare a punctajului pentru factorii de evaluare de natură tehnică (prin completarea formularelor 10–13 și cu alăturarea documentelor menționate în aceste formulare).

## **7.2 Modul de prezentare a propunerii financiare**

**7.2.1** Formularul de ofertă e actul prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă. Prețul total ofertat va fi exprimat în lei, fără TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusive livrarea și descărcarea la sediul beneficiarului.

**7.2.2** Oferta are caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei de minim 4 luni. Nu se acceptă oferte alternative.

**7.2.3** Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât acesta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în conformitate cu propunerea tehnică.

**7.2.4** În cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar. Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

**7.2.5** La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri dacă sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile implicite îndeplinirii obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.

**7.2.6** Propunerea financiară trebuie să se încadreze în fondurile care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică. Ofertele care vor depăși valoarea estimată vor fi respinse ca inacceptabile. Toate ofertele financiare ale căror valori sunt aparent neobișnuit de scăzute, prin raportare la prețurile pieței, vor fi temeinic justificate, Comisia de evaluare având dreptul de a solicita documente privind, după caz, prețurile la furnizori, situația stocurilor de materii prime și materiale, modul de organizare și metodele utilizate în cadrul realizării serviciilor, nivelul de salarizare a forței de muncă, performanțele și costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru care concură la formarea prețurilor și implicit conduc la valoarea ofertei.

## 8. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

**8.1** Pentru atribuirea contractului, autoritatea contractantă va utiliza criteriul de atribuire *cel mai bun raport calitate – preț*, și vor fi utilizați următorii factori de evaluare:

- a) Componenta financiară – Prețul ofertei cu o pondere de 20,00%;
- b) Componenta tehnică cu o pondere de 80,00%, în care sunt incluse (enumerare sintetică):
  - b1) Calitatea nutrițională, calitatea materiilor prime (ingredientelor), cantități și diversitatea pachetelor alimentare propuse: 20,00 %
  - b2) Capacitatea profesională, controlul și organizarea producției: 20,00 %
  - b3) Siguranța alimentară: 20,00%
  - b4) Logistică și continuitate: 10,00%
  - b5) Protecția mediului: 10,00%.

Structura propusă a criteriului cel mai bun raport calitate–preț asigură un echilibru între dimensiunea economică, calitatea nutrițională, siguranța alimentară și responsabilitatea de mediu. Factorii de evaluare sunt relevanți pentru obiectul contractului de catering, sunt măsurabili și permit selectarea unei oferte care să răspundă interesului public pe termen lung, nu doar criteriului celui mai mic preț. Se face precizarea că vor fi utilizați doi termeni în echivalent (procent, punct) astfel, deși în final criteriile au o pondere în criterierea de tip cel mai bun raport calitate/preț (calculată procentual) în practica uzuală se utilizează și noțiunea de punctaj. În cazul de față, pentru fiecare dintre subcriterii 1 punct = un procent.

### 8.2 COMPONENTA FINANCIARĂ

Stabilirea unei ponderi de 20,00 % pentru prețul ofertei urmărește asigurarea utilizării eficiente a fondurilor publice, în conformitate cu principiile economicității și eficienței prevăzute de legislația în domeniul achizițiilor publice. Serviciile de catering reprezintă o categorie în care calitatea și siguranța au un impact direct asupra sănătății și satisfacției beneficiarilor, motiv pentru care prețul nu poate constitui factorul determinant. Ponderea de 20,00 % asigură un echilibru între necesitatea obținerii unui cost avantajos și obligația autorității contractante de a achiziționa servicii sigure, nutritive și conforme cu cerințele tehnice.

Se acordă un punctaj maxim de 20,00%, după următorul algoritm:

1. Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acorda punctajul maxim alocat;
2. Pentru celelalte prețuri ofertate punctajul P(n) se calculează proporțional, astfel:

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

Raportat la rezultatele urmărite de autoritatea contractantă prin implementarea contractului, se consideră că această alocare a punctajului aferent acestui factor de evaluare respectă normele legale aplicabile în materie. Totodată ponderea acestui factor permite este suficient de consistent pentru a acorda o importanță și factorului economic în realizarea achiziției. Alocarea acestui factor, a unei ponderi de 20,00% permite stabilirea de criterii suplimentare care să aducă beneficii reale autorității contractante.

### 8.3 COMPONENTA TEHNICĂ

În cazul serviciilor de furnizare hrană/catering pentru beneficiari (copii/elevi/beneficiari servicii sociale), componenta tehnică este direct legată de obiectul contractului și are impact asupra sănătății publice, siguranței alimentare și calității serviciului prestat. În conformitate cu art. 187 alin. (4) din Legea nr. 98/2016, factorii de evaluare trebuie:

- să fie legați de obiectul contractului;
- să asigure o concurență reală;

– să permită verificarea informațiilor furnizate de ofertanți.  
și aceștia pot viza inclusiv organizarea, calificarea și experiența personalului desemnat pentru executarea contractului, în cazul în care calitatea personalului desemnat poate să aibă un impact semnificativ asupra nivelului calitativ de executare a contractului sau serviciile postvânzare, asistența tehnică și condițiile de livrare, cum ar fi data livrării, procesul de livrare și termenul de livrare și în orice stadiu al ciclului lor de viață, chiar dacă acești factori nu fac parte din substanța materială a produselor, serviciilor sau lucrărilor respective, astfel:

### **8.3.1 CALITATEA NUTRIȚIONALĂ, CALITATEA INGREDIENTELOR, CANTITĂȚI ȘI DIVERSITATEA PACHETELOR PROPUSE**

În cazul serviciilor de catering/hrană, factorii privind calitatea nutrițională sunt direct legați de obiectul contractului și de interesul public (sănătate publică, prevenirea malnutriției, combaterea obezității infantile, respectarea normelor sanitare).

Pachetele alimentare propuse de către ofertanți e necesar a respecta:

- necesarul caloric și distribuția macronutrienților conform normelor de alimentație pentru categoria de vârstă;
- limitările privind zahărul adăugat, grăsimile saturate și sarea (Ordinul 1563/2008) pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;
- cerințele de etichetare și trasabilitate conform Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 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 Text cu relevanță pentru SEE

Cele de mai sus sunt demonstrabile prin

- fișe tehnice de produs
- calcul nutrițional
- aviz nutriționist/dietetician
- declarații privind respectarea normativelor

astfel, subcriteriile vor fi analizate și punctate după cum urmează:

#### **8.3.1.1 Calitatea meniurilor raportat la normativele de reglementare: 5,00 %**

Subcriteriul urmărește:

- necesarul caloric și distribuția macronutrienților conform normelor de alimentație pentru categoria de vârstă;
- limitările privind zahărul adăugat, grăsimile saturate și sarea (Ordinul 1563/2008);

Astfel, grila de punctaj este următoarea:

- 0 puncte pentru neprezentarea calculelor nutriționale, oferta fiind considerată neconformă
- 2 puncte pentru prezentarea calculelor nutriționale pentru fiecare dintre pachetele propuse
- 5 puncte pentru prezentarea calculelor nutriționale pentru fiecare dintre pachete propuse și avizate de către nutriționist sau dietetician certificat

### **8.3.1.2 Calitatea materiilor prime (ingredientelor) utilizate: 5,00 %**

Calitatea materiilor prime, respectiv a ingredientelor utilizate, reprezintă un criteriu esențial deoarece influențează direct siguranța alimentară, valoarea nutritivă, gustul, aspectul și constanța produsului final. Utilizarea unor ingrediente proaspete, conforme și provenite din surse controlate reduce riscul de contaminare, de alterare prematură și de neconformitate sanitar-veterinară. În același timp, calitatea materiilor prime determină în mod semnificativ acceptabilitatea preparatelor de către consumatori sau beneficiari. Ingredientele de calitate superioară contribuie la obținerea unor produse cu proprietăți organoleptice adecvate, cu aport nutritiv corespunzător și cu un nivel mai ridicat de încredere din partea consumatorului. Din perspectivă contractuală și administrativă, acest criteriu este justificat și prin faptul că reflectă capacitatea furnizorului de a asigura un standard constant al prestației, de a respecta specificațiile tehnice și de a furniza produse care corespund cerințelor de calitate impuse de autoritatea contractantă. Astfel, grila de punctare este următoarea:

- 5 puncte pentru ofertele care includ ingrediente certificate ecologic în proporție de peste 60,00% din cantitatea totală a fiecărui pachet alimentar, dintre care ingrediente de tip DOP/DOC/IGP în proporție de minim 30,00% din cantitatea totală a pachetului alimentar
- 3 puncte pentru ofertele care includ ingrediente certificate ecologic în proporție de peste 60,00% din cantitatea totală a fiecărui pachet alimentar oferat
- 2 puncte pentru ofertele care includ ingrediente certificate ecologic în proporție de peste 30,00% din cantitatea totală a fiecărui pachet alimentar oferat
- 1 puncte pentru ofertele care includ ingrediente certificate ecologic în proporție de peste 15,00% din cantitatea totală a pachetului alimentar oferat
- 0 puncte dacă ingredientele nu sunt certificate ecologic în proporție de cel puțin de 15,00% din cantitatea totală a fiecărui pachet alimentar

Ofertanții vor preciza în tabel separat pentru fiecare dintre pachetele alimentare oferate ingredientele, ponderea acestora în greutatea pachetului și tipul certificării ingredientului. Greutatea totală a pachetului alimentar include în calcul și fructul.

### **8.3.1.3 Cantități ale ingredientelor în componența pachetului alimentar (5 puncte)**

Există pentru autoritatea contractantă necesitatea încurajării și promovării unor pachete alimentare diversificate și echilibrate nutrițional, în care componenta de panificație să nu reprezinte elementul preponderent al pachetului, chiar dacă aceasta poate fi asigurată sub diverse forme (exemplu: pâine feliată, batoane, chifle, lipii ori alte produse similare din făină integrală). Astfel se va acorda punctaj superior pachetelor alimentare care propun o compoziție echilibrată din punct de vedere nutrițional, prin reducerea ponderii produselor de panificație din făină integrală, în cadrul limitei maxime admise și prin creșterea ponderii ingredientelor cu aport nutritiv relevant, fără a interzice forme diferite de produse de panificație din care să rezulte pachete alimentare cu grad de atractivitate crescut pentru beneficiari.

- 5 puncte – componenta de panificație reprezintă maximum 25% din greutatea totală a pachetului alimentar oferat
- 4 puncte – componenta de panificație reprezintă peste 26% și până la 32% din greutatea totală a pachetului alimentar oferat
- 3 puncte – componenta de panificație reprezintă peste 33% și până la 38% din greutatea totală a pachetului alimentar oferat
- 2 puncte – componenta de panificație reprezintă peste 39% și până la 45% din greutatea totală a pachetului alimentar oferat

- 1 punct – componenta de panificație reprezintă peste 46% și până la 50% din greutatea totală a pachetului alimentar oferat
- 0 puncte - componenta de panificație reprezintă peste 50% din greutatea totală a pachetului alimentar, oferta fiind considerată astfel ca fiind neconformă (v. pct. 4.1 din prezentul).

Ponderea produselor de panificație se calculează prin raportare la greutatea totală a componentelor fixe ale pachetului alimentar, exclusiv fructul.

Având în vedere că în cadrul criteriului *Diversitate* este punctat numărul de pachete alimentare oferite și că există posibilitatea ca fiecare dintre acestea să aibă ponderi diferite ale panificației în componența de bază, se va prezenta un tabel care să cuprindă fiecare pachet alimentar oferat și ponderea panificației în conținutul de bază al acestuia și pentru punctare va fi luată în considerare media ponderii panificației (suma ponderilor panificațiilor din fiecare pachet / numărul de pachete oferite).

#### **8.3.1.4 Diversitatea pachetelor alimentare propuse (5 puncte)**

Acest criteriu este justificat prin necesitatea asigurării unei alimentații variate, echilibrate și adaptate particularităților de vârstă ale beneficiarilor, respectiv preșcolari și elevi din ciclul primar și gimnazial. La aceste categorii de vârstă, varietatea alimentară are importanță atât din perspectivă nutrițională, cât și din perspectiva acceptabilității consumului, întrucât repetitivitatea excesivă a aceluiași produse poate conduce la scăderea interesului pentru consum și, implicit, la diminuarea eficienței programului *Masă sănătoasă*.

Criteriul este justificat și prin necesitatea includerii unor variante adecvate pentru perioadele de post sau pentru situațiile în care, din motive culturale, religioase ori de opțiune alimentară, se impune furnizarea unor pachete fără produse de origine animală, dar care să rămână echilibrate nutritiv și conforme cerințelor programului. Astfel, diversitatea trebuie să vizeze nu doar alternanța obișnuită a componentelor, ci și existența unor opțiuni de post, realizate cu ingrediente corespunzătoare, sigure și adecvate consumului de către copii. Astfel, grila de punctare este:

- 5 puncte – oferta cuprinde minimum 14 variante distincte de pachet alimentar, dintre care minimum 4 variante de post
- 4 puncte – oferta cuprinde minimum 12 variante distincte de pachet alimentar și include minimum 3 variante de post
- 3 puncte – oferta cuprinde minimum 9 variante distincte de pachet alimentar și include minimum 3 variante de post
- 2 puncte – oferta cuprinde minimum 7 variante distincte de pachet alimentar și include minimum 2 variante de post
- 1 punct - oferta cuprinde minimum 6 variante distincte de pachet alimentar și include minimum o variantă de post
- 0 puncte – oferta nu include nici o variantă de post, indiferent de numărul variantelor distincte, oferta fiind considerată astfel ca fiind neconformă

Prin variantă distinctă de pachet alimentar se înțelege un pachet care diferă în mod real prin compoziția componentelor sale principale, respectiv produs de panificație, produs proteic/lactat ori alternativă de post, legume și fruct, iar nu doar prin modificări nesemnificative de gramaj sau de prezentare.

Prin variantă de post se înțelege pachetul alimentar care nu conține carne, brânzeturi sau alte produse de origine animală, fiind alcătuit din produse conforme cerințelor nutriționale și de siguranță alimentară aplicabile beneficiarilor.

### **8.3.2 CAPACITATEA PROFESIONALĂ, CONTROLUL ȘI ORGANIZAREA PRODUCȚIEI (20,00 %)**

Criteriul este justificat prin legătura directă pe care aceste elemente o au cu capacitatea efectivă a operatorului economic de a furniza, în mod constant și în condiții conforme, pachete alimentare sigure, corespunzătoare calitativ și adaptate cerințelor specifice ale beneficiarilor, respectiv preșcolari și elevi din învățământul primar. În cazul unui contract care vizează prepararea, ambalarea și distribuția de produse alimentare destinate copiilor, nu este suficientă doar asumarea livrării produselor, ci este necesară demonstrarea faptului că ofertantul dispune de resurse profesionale adecvate, de personal calificat, de proceduri de control și de o organizare a producției care să permită respectarea constantă a cerințelor privind siguranța alimentară, igiena, trasabilitatea, calitatea ingredientelor, respectarea gramajelor și a termenelor de livrare.

Capacitatea profesională a ofertantului reflectă aptitudinea acestuia de a gestiona activități cu specific alimentar în condiții conforme, prin personal instruit, responsabilități clar definite și experiență relevantă. Componenta de control este esențială pentru prevenirea neconformităților, pentru monitorizarea calității materiilor prime, a procesului de preparare și ambalare, precum și pentru asigurarea respectării normelor sanitar-veterinare și de siguranță alimentară. Organizarea producției este, la rândul său, relevantă întrucât influențează capacitatea operatorului de a asigura continuitatea furnizării, rotația variantelor de pachet, gestionarea perioadelor de post, evitarea erorilor de compoziție și menținerea unui nivel uniform al calității pe toată durata contractului.

#### **8.3.2.1 Capacitatea profesională (5,00 %)**

Serviciile de catering pentru unități de învățământ implică prepararea, manipularea și distribuirea alimentelor către beneficiari minori, categorie vulnerabilă din perspectiva riscurilor alimentare. Nivelul de calificare al personalului influențează direct. În contextul Programului Național Masă Sănătoasă, calificarea personalului nu reprezintă un criteriu formal, ci un indicator al capacității reale de a furniza un serviciu sigur, constant și conform normelor sanitare și sunt evaluate

- calificarea profesională (bucătar, ajutor bucătar, tehnician nutriționist etc.);
- existența unui responsabil HACCP;
- instruirea periodică în igienă alimentară;
- existența fișelor de instruire și a certificatelor medicale conforme.

Grila de punctare este următoarea:

- 0 puncte când nu sunt prezentate documente care să ateste calificarea personalului sau instruirea în domeniul igienei alimentare, oferta fiind astfel neconformă
- 1 punct în situația în care există personal angajat pentru preparare, dar fără dovada calificării profesionale sau a instruirii periodice documentate.
- 2 puncte când există cel puțin un angajat calificat (bucătar) este prezent, însă fără dovada instruirii anuale în igienă sau fără responsabil desemnat pentru autocontrol.
- 3 puncte atunci când există personal calificat (minim un bucătar autorizat) + dovezi de instruire în igienă alimentară pentru personalul implicat direct în manipularea produselor.
- 4 puncte atunci când există personal calificat complet (bucătar + ajutor bucătar), instruire periodică documentată, existența unui responsabil desemnat pentru implementarea procedurilor HACCP.

- 5 puncte în situația în care există echipă complet calificată proporțional cu volumul contractului, responsabil HACCP nominalizat, instruire anuală documentată pentru tot personalul implicat, fișe de instruire semnate, certificate medicale valabile și dovada evaluării interne periodice privind respectarea normelor de igienă.

#### **8.3.2.2 Controlul producției (5,00 %)**

Acest criteriu este justificat de necesitatea asigurării unei prestații constante, sigure și conforme din punct de vedere calitativ, având în vedere că obiectul contractului îl constituie furnizarea de pachete alimentare destinate preșcolărilor și elevilor din învățământul primar și gimnazial. Prin aplicarea acestui criteriu, autoritatea contractantă urmărește identificarea ofertelor care demonstrează existența unor mecanisme interne de control al calității și a unei organizări eficiente a activităților de preparare, ambalare și livrare, astfel încât să fie garantate siguranța alimentară, respectarea cerințelor nutriționale și continuitatea furnizării pe întreaga durată a contractului.

- 0 puncte atunci când nu sunt prezentate proceduri descriptive sau documentația este formală, fără detalierea fluxurilor și fără referire la gestionarea incidentelor sanitare, **oferta fiind considerată neconformă.**
- 5 puncte pentru îndeplinirea cumulativă a următoarelor condiții:
  - Procedura HACCP care să includă diagramă operațională a fluxurilor, stabilirea punctelor critice de control, descrierea sistemului de monitorizare; 3 puncte
  - procedură de retragere/recall conform art. 19 din Regulamentul 178/2002; 1 punct
  - procedură detaliată pentru evenimente sanitare neprevăzute; 1 punct

#### **8.3.2.3 Organizarea producției (5 puncte)**

Acest criteriu este justificat prin faptul că reflectă în mod direct capacitatea ofertantului de a asigura, în condiții de continuitate, ritmicitate și conformitate, prepararea, ambalarea și livrarea pachetelor alimentare destinate preșcolărilor și elevilor din Școala Gimnazială Târlungeni. În cazul unui contract de furnizare a pachetelor alimentare, organizarea producției are relevanță esențială deoarece influențează respectarea gramajelor, compoziției asumate, condițiilor de igienă, separării fluxurilor, termenelor de preparare și livrare, precum și menținerea unei calități constante pe întreaga durată a contractului. O producție bine organizată reduce riscul apariției erorilor de compoziție, al întârzierilor, al neconformităților privind siguranța alimentară și al variațiilor nejustificate de calitate între pachetele distribuite beneficiarilor.

Autoritatea contractantă are astfel interesul legitim de a puncta favorabil acele oferte care demonstrează o organizare clară și eficientă a procesului de producție, aptă să garanteze o prestație sigură, uniformă și adaptată cerințelor contractuale.

Se acordă punctaj pentru modul de organizare a producției, respectiv pentru măsura în care ofertantul demonstrează un flux operațional clar, coerent și adecvat pentru recepția materiilor prime, prepararea, porționarea, ambalarea, etichetarea și livrarea pachetelor alimentare, astfel încât să fie asigurate continuitatea furnizării, respectarea compoziției și gramajelor, menținerea condițiilor de igienă și siguranță alimentară, precum și reducerea riscului de neconformități pe durata executării contractului.

Punctarea pentru acest criteriu este:

- 5 puncte – oferta prezintă o organizare a producției completă, clară, detaliată și pe deplin corelată cu obiectul contractului, din care rezultă un flux operațional bine definit pentru toate

etapele relevante, măsuri concrete de control și prevenire a neconformităților, capacitatea de gestionare a variantelor de pachete, inclusiv de post, precum și soluții pentru menținerea continuității și uniformității furnizării pe toată durata contractului.

- 4 puncte – oferta prezintă o organizare a producției bine structurată, logic etapizată, corelată cu volumul și cerințele contractului, incluzând descrierea fluxului operațional, repartizarea responsabilităților, măsuri de evitare a erorilor de compoziție/gramaj și modalități de asigurare a continuității furnizării;
- 3 puncte – oferta prezintă o organizare a producției clară și în general coerentă, cu evidențierea principalelor etape de recepție, preparare, porționare, ambalare și livrare, precum și unele măsuri de control operațional;
- 2 puncte – oferta prezintă etapele esențiale ale organizării producției, însă descrierea este incompletă, insuficient corelată cu volumul contractului ori nu acoperă în mod adecvat toate fazele relevante ale procesului;
- 1 punct – oferta prezintă o descriere minimală a organizării producției, din care rezultă doar parțial etapele principale ale activității, fără detalierea clară a fluxului operațional și fără măsuri concrete pentru evitarea neconformităților;
- 0 puncte – oferta nu prezintă o descriere clară a organizării producției sau prezintă informații sumare, generale ori necorelate cu obiectul contractului, fără a rezulta modul efectiv de preparare, porționare, ambalare și livrare a pachetelor alimentare, fiind astfel considerată ca fiind neconformă

#### **8.3.2.4 Capacitatea de aprovizionare (5 puncte)**

Criteriul este justificat prin necesitatea asigurării unei furnizări continue, ritmice și conforme a ingredientelor necesare executării contractului, astfel încât prepararea și distribuția pachetelor alimentare destinate preșcolărilor și elevilor din învățământul primar să nu fie afectate de întâzieri, sincope sau neconformități. Capacitatea de aprovizionare reflectă aptitudinea ofertantului de a asigura, în mod constant, disponibilitatea materiilor prime și a ingredientelor relevante pentru realizarea pachetelor alimentare, în cantitatea, calitatea și ritmicitatea necesare.

Relevanța criteriului este sporită în situația în care ofertantul poate demonstra că o parte dintre ingredientele utilizate provin din producție proprie, întrucât acest aspect poate contribui la reducerea dependenței față de furnizori externi, la creșterea controlului asupra calității și prospețimii ingredientelor și la consolidarea continuității aprovizionării. În măsura în care producția proprie este efectiv utilizată pentru executarea contractului, aceasta poate constitui un element obiectiv care susține stabilitatea aprovizionării și capacitatea ofertantului de a răspunde prompt cerințelor contractuale. Totodată, criteriul este justificat prin faptul că aprovizionarea corespunzătoare influențează direct continuitatea producției, respectarea structurii și gramajelor pachetelor, diversitatea variantelor oferite, inclusiv a celor de post, precum și menținerea unui nivel constant al calității.

Din această perspectivă, punctarea capacității de aprovizionare este relevantă în măsura în care ofertantul demonstrează existența unor surse sigure și stabile de asigurare a ingredientelor, inclusiv, după caz, prin producție proprie, cu efecte concrete asupra executării contractului.

- 0 puncte – oferta nu prezintă informații relevante privind capacitatea de aprovizionare sau prezintă doar afirmații generale, fără a demonstra sursele de aprovizionare și capacitatea de asigurare a ingredientelor necesare executării contractului

- 1 punct – oferta prezintă sumar sursele de aprovizionare, fără detalierea modului de asigurare a continuității furnizării ingredientelor și fără demonstrarea unor măsuri concrete pentru evitarea sincopei în aprovizionare
- 2 puncte – oferta prezintă sursele principale de aprovizionare și unele elemente privind ritmicitatea sau disponibilitatea ingredientelor, însă descrierea este incompletă ori insuficient corelată cu volumul și durata contractului
- 3 puncte – oferta prezintă în mod clar sursele de aprovizionare, modul general de asigurare a ingredientelor necesare și măsuri de bază pentru menținerea continuității furnizării, inclusiv, după caz, utilizarea unor ingrediente provenite din producție proprie
- 4 puncte – oferta demonstrează o capacitate de aprovizionare bine structurată, prin surse stabile și predictibile, măsuri concrete pentru evitarea discontinuităților și, după caz, integrarea unor ingrediente provenite din producție proprie, cu impact asupra prospețimii, trasabilității și stabilității furnizării
- 5 puncte – oferta demonstrează în mod clar și documentat o capacitate ridicată de aprovizionare, prin surse multiple, stabile și adecvate volumului contractului, măsuri concrete de continuitate și soluții alternative în caz de perturbare, inclusiv, după caz, utilizarea relevantă a ingredientelor provenite din producție proprie, cu impact direct și demonstrabil asupra prospețimii, trasabilității, calității și continuității furnizării pe toată durata contractului.

### **8.3.3 SIGURANȚA ALIMENTARĂ (20,00 %)**

Acest criteriu este justificat prin natura obiectului contractului, respectiv furnizarea de produse alimentare destinate unei categorii vulnerabile de beneficiari, și anume preșcolari și elevi din învățământul primar. Potrivit Regulamentului (CE) nr. 178/2002, produsele alimentare nu pot fi introduse pe piață dacă sunt nesigure, iar siguranța alimentară reprezintă o cerință fundamentală a legislației alimentare. Totodată, Regulamentul (CE) nr. 852/2004 impune operatorilor din sectorul alimentar obligații privind igiena produselor alimentare și organizarea unor proceduri permanente bazate pe principiile HACCP, tocmai pentru prevenirea riscurilor și controlul punctelor critice din procesul de producție.

#### **8.3.3.1 Trasabilitatea (5,00 %)**

Trasabilitatea constituie un criteriu relevant de evaluare întrucât reflectă capacitatea operatorului economic de a identifica, urmări și documenta parcursul materiilor prime, al ingredientelor și al produsului finit pe întreg lanțul de aprovizionare, producție și distribuție. Importanța acestui criteriu rezultă din faptul că trasabilitatea permite identificarea rapidă a sursei unei eventuale contaminări sau neconformități, retragerea eficientă a produselor afectate, limitarea riscurilor pentru sănătatea publică și asigurarea răspunderii contractuale și legale a operatorului economic. În cazul furnizării de produse alimentare destinate preșcolarilor și elevilor din învățământul primar, existența unui sistem clar și documentat de trasabilitate prezintă o relevanță sporită, având în vedere vulnerabilitatea categoriei de beneficiari și necesitatea unui control riguros asupra siguranței alimentare.

Prin urmare, capacitatea ofertantului de a demonstra existența unui sistem funcțional de trasabilitate, susținut prin registre, evidențe privind furnizorii, coduri de lot, date de producție și distribuție, precum și proceduri scrise, reprezintă un indicator obiectiv al controlului calității, al capacității de gestionare a riscurilor și al nivelului de organizare a activității.

Acest aspect va fi evaluat după cum urmează:

- 0 puncte – oferta nu prezintă informații relevante privind trasabilitatea sau prezintă doar mențiuni generale, fără a rezulta existența unui sistem concret și documentat, fiind astfel considerată ca fiind neconformă;
- 1 punct – oferta prezintă elemente minime privind trasabilitatea, fără descriere clară a evidențelor utilizate și fără corelarea acestora cu întregul flux de aprovizionare, producție și distribuție;
- 2 puncte – oferta prezintă un sistem de trasabilitate parțial descris, din care rezultă existența unor evidențe privind furnizorii sau loturile, însă fără prezentarea coerentă a procedurilor și a modului efectiv de utilizare a acestora;
- 3 puncte – oferta prezintă un sistem de trasabilitate clar descris, care include evidențe privind furnizorii, loturile și produsele utilizate, precum și o descriere generală a modului de urmărire a produselor pe fluxul de producție și distribuție;
- 4 puncte – oferta prezintă un sistem de trasabilitate bine structurat, documentat prin registre, evidențe și proceduri scrise, din care rezultă capacitatea de identificare rapidă a materiilor prime, ingredientelor și produselor finite, precum și de intervenție în caz de neconformitate;
- 5 puncte – oferta prezintă un sistem de trasabilitate complet, clar și detaliat, documentat prin proceduri scrise, registre, evidențe ale furnizorilor, loturilor, datelor de producție și distribuție, corelat cu fluxul operațional al ofertantului, din care rezultă capacitatea reală de identificare imediată, retragere eficientă a produselor neconforme și gestionare rapidă a riscurilor privind siguranța alimentară

#### **8.3.3.2 Asigurarea igienei la locul de preparare (5 puncte)**

Igiena spațiului de preparare reprezintă un element esențial al sistemului de siguranță alimentară. Contaminarea microbiologică apare frecvent în etapa de manipulare și procesare, iar conformarea la standardele de igienă reduce semnificativ riscul apariției incidentelor sanitare. În cadrul programului destinat unităților de învățământ, igiena la locul de preparare trebuie evaluată ca un indicator al capacității reale de control al riscurilor biologice, fizice și chimice, fiind evaluate:

- organizarea fluxului tehnologic (separare materii prime / produse finite);
- existența unui plan documentat de curățenie și dezinfectie;
- monitorizarea temperaturilor (depozitare, gătire, păstrare);
- contracte DDD (dezinsecție, dezinfectie, deratizare);
- sursa și controlul apei potabile;
- existența registrelor de monitorizare și a procedurilor scrise.

grila de punctaj fiind următoarea:

- 0 puncte - nu sunt prezentate dovezi privind condițiile de igienă sau documentația este incompletă, oferta fiind astfel neconformă.
- 1 punct - sunt prezentate informații generale despre spațiu, fără proceduri documentate de curățenie și fără evidențe de monitorizare.
- 2 puncte - există procedură de igienizare și contract DDD, însă fără registre de monitorizare temperatură sau fără dovezi privind separarea fluxurilor tehnologice.
- 3 puncte - plan de igienă documentat, contract DDD activ, fișe de monitorizare temperatură pentru depozitare și preparare, dar fără audit intern sau verificări periodice documentate.
- 4 puncte - sistem complet de igienă: plan scris de curățenie și dezinfectie, registre zilnice de temperatură, contract DDD, analize periodice ale apei, flux tehnologic descris și delimitat clar.
- 5 puncte - sistem integrat de autocontrol:
  - plan de igienă corelat cu HACCP;

- monitorizare zilnică documentată;
- audit intern periodic;
- evidențe privind instruirea personalului pe igienă;
- analize microbiologice de suprafață sau teste de sanitație;
- dovada conformității cu cerințele sanitar-veterinare.

### **8.3.3.3 Certificarea microbiologică și organoleptică (5 puncte)**

Acest criteriu are rolul de a verifica, în mod obiectiv și măsurabil, conformitatea produsului livrat cu standardele de siguranță alimentară și calitate senzorială, în special în contextul furnizării către preșcolari și școlari. Pentru un operator economic din domeniu, certificarea microbiologică a produsului finit reprezintă un instrument esențial de validare a eficienței sistemului HACCP și a măsurilor de igienă implementate la nivelul operatorului economic. Aceasta confirmă că produsul livrat respectă limitele admise pentru microorganisme patogene sau indicatori de contaminare. Prin urmare, criteriul urmărește capacitatea ofertantului de a implementa un program sistematic de verificare a produsului finit prin:

- analize periodice în laborator autorizat/acreditat;
- buletine de analiză recente;
- procedură internă de evaluare organoleptică;
- evidențe documentate ale verificărilor.

Astfel, punctajul acordat este:

- 0 puncte - nu sunt prezentate dovezi privind efectuarea analizelor microbiologice sau proceduri de verificare a produsului finit, oferta fiind neconformă.
- 1 punct - sunt prezentate analize ocazionale, fără periodicitate stabilită și fără dovada efectuării în laborator autorizat.
- 2 puncte - există buletine de analiză microbiologică realizate anterior, dar fără program periodic clar sau fără corelare cu tipul de produs livrat.
- 3 puncte - există program de analiză microbiologică periodic (ex. trimestrial), buletine de analiză recente emise de laborator autorizat, însă fără procedură formalizată de evaluare organoleptică.
- 4 puncte – există program periodic de analiză microbiologică (cel puțin trimestrial), buletine de analiză recente, procedură internă documentată pentru evaluare organoleptică a produsului finit, registru de verificare.
- 5 puncte - program sistematic și documentat de control al produsului finit, care include:
  - analize microbiologice periodice (cel puțin lunar sau adaptate volumului de producție);
  - buletine de analiză emise de laborator acreditat;
  - procedură scrisă de evaluare organoleptică înainte de livrare;
  - registru de neconformități și măsuri corective;
  - corelare explicită cu planul HACCP.

Pentru acordarea punctajului maxim, documentele trebuie să fie actuale (emise în ultimele 1–3 luni), relevante pentru tipul de produse oferite și corelate cu capacitatea de producție estimată în contract.

### **8.3.3.4 Timpul de preparare înainte de transport (5 puncte)**

Cu cât intervalul dintre finalizarea preparării și momentul livrării este mai scurt, cu atât riscul de proliferare bacteriană este redus. În cazul alimentației școlare, unde produsul nu este regenerat termic în unitatea de învățământ, timpul reprezintă un factor critic de siguranță. Evaluarea acestui subcriteriu urmărește:

- organizarea producției în raport cu ora livrării;

- capacitatea de sincronizare logistică;
- evitarea depozitării prelungite înainte de transport.

Grila de punctare este următoarea:

- 0 puncte atunci când nu este specificat timpul estimat dintre finalizarea preparării și livrare, oferta fiind astfel considerată ca fiind neconformă.
- 1 punct când timpul estimat este de peste 720 minute înainte de livrare, dar o perioadă care să permită respectarea prevederilor din Anexa 3 a HG1171/2024, pct. 4, lit. b) care stipulează că *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.*
- 2 puncte atunci când timpul estimat este cuprins între 360-720 minute.
- 3 puncte atunci când timpul estimat este între 240-360 minute, fără descrierea măsurilor de control intermediar.
- 4 puncte atunci când timpul estimat este sub 120-240 minute, cu descrierea fluxului operațional.
- 5 puncte atunci când timpul estimat este sub 120 minute între finalizarea preparării și plecarea spre livrare, cu program operațional clar, corelat cu graficul de distribuție și capacitatea de producție.

#### **8.3.4 LOGISTICĂ ȘI CONTINUITATE (10,00 %)**

Acest criteriu este justificat prin necesitatea asigurării furnizării zilnice, ritmice și fără întreruperi a pachetelor alimentare, în condiții conforme de transport, manipulare și distribuție, având în vedere că beneficiarii sunt preșcolari și elevi din învățământul primar. Relevanța acestui criteriu rezultă din faptul că legislația alimentară a Uniunii Europene impune ca alimentele introduse pe piață să fie sigure, iar operatorii din sectorul alimentar să respecte cerințe de igienă inclusiv în etapa de transport și pe întreg fluxul operațional. În cazul unui contract de furnizare a pachetelor alimentare pentru copii, simpla capacitate de producție nu este suficientă dacă nu este dublată de o organizare logistică aptă să asigure livrarea la timp, menținerea integrității produselor, respectarea condițiilor de igienă și capacitatea de a evita sincopelile de aprovizionare sau distribuție.

Prin urmare, logistica și continuitatea au legătură directă cu calitatea prestației, cu siguranța alimentară și cu executarea corespunzătoare a obligațiilor contractuale. Prin urmare, criteriul este justificat de necesitatea selectării acelor oferte care demonstrează nu doar posibilitatea teoretică de executare a contractului, ci și existența unei infrastructuri logistice și a unor măsuri operaționale apte să asigure continuitatea furnizării, respectarea termenelor de livrare și menținerea conformității produselor pe toată durata contractului.

##### **8.3.4.1 Capacitatea de transport și distribuție (5 puncte)**

Școala Gimnazială Târlungeni are 10 corpuri de clădire la care este nevoie a se face livrări, într-un interval destul de scurt de timp, de două ori pe parcursul zilei la unele dintre locații. Distribuția geografică a acestora contribuie la creșterea complexității prestației. Astfel, este necesară existența și punerea la dispoziție de către prestator de mijloace de transport adecvate și numărul acestora și caracterul lor să fie corespunzătoare pentru transportarea de produse alimentare, fapt care include și asigurarea condițiilor propice de transport a alimentelor prin menținerea de temperaturi constante pentru păstrarea prospețimii pachetelor alimentare.

Astfel, punctajul este acordat conform următoarei metodologii:

- 1 punct pentru utilizarea unui singur vehicul pentru distribuția pachetelor alimentare
- 2 puncte pentru utilizarea a două vehicule pentru distribuția pachetelor alimentare
- 3 puncte pentru utilizarea a trei sau mai multe vehicule pentru distribuția pachetelor alimentare

În cazul în care vehiculele utilizate sunt de tip *frigo*, fapt care sporește calitatea transportului pentru pachetele alimentare, se acordă suplimentar 2 puncte care se adaugă punctajului obținut, astfel punctajul maxim care poate fi obținut pentru acest criteriu fiind de 5 puncte. Prin vehicul *frigo* autoritatea contractantă înțelege un vehicul izolat termic, care are instalat un agregat frigorific care răcește spațiul de încărcare, având astfel posibilitatea de a menține produsele la o anumită temperatură pe durata transportului, potrivit în prezenta situație cu tipul de produs transportat (pachete alimentare)

Suplimentar, ofertanții vor prezenta informații cu privire la distanța pe care o va parcurge între locul de producție și locurile de livrare, completând în acest sens Formularul nr. 12. În cadrul formularului se va menționa distanța completă, de la locul de producție și transeul care să atingă fiecare punct de livrare. Ofertantul va întocmi graficul de livrare de la punctul de ridicare până la punctele de livrare:

Nr.	Adresa PLECARE	ORA	Denumire Unitate de învățământ	Adresa Unitate de învățământ (SOSIRE)	Ora Sosire	KM	Număr mașină	Observații
			ȘCOALA GIMNAZIALĂ TÂRLUNGENI	sat Târlungeni, str. Principală nr. 36				
			ȘCOALA GIMNAZIALĂ TÂRLUNGENI (secția maghiară)	sat Zizin, str. Zizinului nr. 205				
			ȘCOALA GIMNAZIALĂ ZIZIN	sat Zizin, str. N.Bălcescu 154				
			ȘCOALA GIMNAZIALĂ PURCĂRENI	sat Purcăreni, str. Principală 465				
			ȘCOALA PRIMARĂ CÂRPINIȘ	sat Cărpiniș, str. Principală 942				
			GRĂDINIȚA CU PROGRAM NORMAL TÂRLUNGENI	sat Târlungeni, str. Principală nr. 754				
			GRĂDINIȚA CU PROGRAM NORMAL ZIZIN	sat Zizin, str. A. Petoffi nr. 253				
			GRĂDINIȚA CU PROGRAM NORMAL PURCĂRENI	sat Purcăreni, str. Principală nr. 83				
			GRĂDINIȚA COMUNITATEA ZIZIN	sat. Zizin, str. Pădurii FN				

#### 8.3.4.2 Asigurarea continuității (5 puncte)

Acest criteriu este justificat prin necesitatea garantării furnizării neîntrerupte a pachetelor alimentare pe toată durata executării contractului, în condițiile în care beneficiarii sunt preșcolari și elevi din învățământul primar, iar orice întrerupere, întârziere sau disfuncționalitate poate afecta în mod direct desfășurarea programului alimentar.

Autoritatea contractantă are, prin urmare, un interes legitim de a evalua măsura în care ofertantul dispune de soluții concrete pentru menținerea furnizării chiar și în situații neprevăzute. Relevanța acestui subcriteriu rezultă din faptul că executarea contractului nu presupune doar capacitatea de producție și livrare în condiții obișnuite, ci și capacitatea de a preveni sau gestiona eficient incidente precum defecțiuni ale mijloacelor de transport, întârzieri în aprovizionare, indisponibilitatea temporară a personalului, disfuncționalități tehnice ori alte situații care ar putea afecta ritmicitatea distribuției. Existența unor măsuri de rezervă și a unor soluții alternative reprezintă un indicator obiectiv al seriozității ofertei și al capacității reale de executare a obligațiilor contractuale.

- 0 puncte – oferta nu prezintă măsuri concrete pentru asigurarea continuității furnizării sau conține doar afirmații generale, fără descrierea unor soluții efective aplicabile în caz de incident;

- 1 punct – oferta prezintă sumar măsuri generale pentru continuitatea furnizării, fără detalizarea responsabilităților, a resurselor disponibile și a modului efectiv de intervenție în situații neprevăzute;
- 2 puncte – oferta prezintă unele măsuri pentru prevenirea sau gestionarea discontinuităților, însă acestea sunt descrise incomplet, insuficient corelate cu obiectul contractului sau nu acoperă principalele riscuri operaționale;
- 3 puncte – oferta prezintă măsuri clare pentru asigurarea continuității furnizării, inclusiv soluții de bază pentru situații neprevăzute, precum dificultăți de aprovizionare, indisponibilitatea temporară a personalului ori probleme logistice;
- 4 puncte – oferta prezintă un plan bine structurat pentru asigurarea continuității furnizării, incluzând măsuri concrete de rezervă privind aprovizionarea, personalul, transportul și organizarea activității, astfel încât executarea contractului să nu fie afectată în mod semnificativ de incidente operaționale;
- 5 puncte – oferta prezintă un sistem complet, clar și credibil de asigurare a continuității furnizării, cu măsuri preventive și soluții alternative detaliate pentru principalele riscuri operaționale, logistice și de aprovizionare, din care rezultă capacitatea reală a ofertantului de a menține executarea contractului fără întreruperi și în condiții conforme pe toată durata acestuia.

### **8.3.5 PROTECȚIA MEDIULUI (10,00 %)**

În cadrul prezentei proceduri, includerea unui factor de evaluare privind impactul asupra mediului este justificată prin necesitatea integrării principiilor dezvoltării durabile în achizițiile publice, în conformitate cu cadrul european și național. Activitatea de catering presupune transport zilnic și generarea de deșuri (ambalaje, resturi alimentare). Prin urmare, operatorul economic poate contribui la reducerea amprentei de carbon și la gestionarea responsabilă a deșeurilor.

#### **8.3.5.1 Utilizarea de autovehicule cu poluare redusă: 5,00 %**

Transportul zilnic al alimentelor către unitățile de învățământ generează emisii de CO<sub>2</sub> și poluanți atmosferici. Utilizarea autovehiculelor cu standarde ridicate de control al emisiilor, hibride sau electrice contribuie la reducerea impactului asupra mediului și la îmbunătățirea calității aerului, în special în proximitatea școlilor. Se evaluează:

- norma de poluare a autovehiculelor care vor fi utilizate în executarea contractului
- utilizarea vehiculelor electrice sau hibride
- numărul de autovehicule raportat la volumul contractului și la locațiile de livrare
- documente justificative (carte de identitate vehicul, certificat de înmatriculare)

Punctarea acestui subcriteriu se va face conform grilei:

- 0 puncte - nu sunt prezentate informații privind tipul autovehiculelor utilizate, oferta fiind astfel considerată ca fiind neconformă.
- 1 punct – autovehiculele utilizate pentru executarea contractului sunt certificate ca având normă de poluare sub standardul Euro 5.
- 2 puncte - autovehiculele utilizate pentru executarea contractului sunt certificate ca având normă de poluare Euro 5.
- 3 puncte - autovehiculele utilizate pentru executarea contractului sunt certificate ca având normă de poluare Euro 6.

- 4 puncte - autovehiculele utilizate pentru executarea contractului sunt de tip hibrid și certificate ca având normă de poluare Euro 5 sau Euro 6
- 5 puncte - autovehiculele utilizate pentru executarea contractului sunt de tip electric

#### **8.3.5.2 Preluarea deșeurilor pentru reciclare, valorificare sau eliminare (5 puncte)**

Serviciile de catering pentru unități de învățământ generează deșuri în locațiile de livrare (ambalaje, recipiente de transport, resturi alimentare). În lipsa unei obligații explicite de preluare, responsabilitatea gestionării acestora ar reveni unității de învățământ, ceea ce ar crea sarcini administrative suplimentare și riscuri de neconformitate. Conform Ordonanței de urgență nr. 92/2021 privind regimul deșeurilor, producătorul sau deținătorul deșeurilor are obligația gestionării acestora în condiții legale. În cadrul unui contract de catering, operatorul economic poate fi stabilit contractual drept responsabil pentru preluarea și predarea deșeurilor către operatori autorizați.

Grila de punctaj este următoarea:

- 0 puncte - nu este prevăzută preluarea deșeurilor rezultate din executarea contractului.
- 1 punct - declarație generică privind gestionarea deșeurilor, fără asumarea preluării din unitățile de învățământ.
- 2 puncte - preluarea ambalajelor reutilizabile, fără gestionarea resturilor alimentare sau fără contract cu operator autorizat.
- 3 puncte - preluarea ambalajelor și a deșeurilor rezultate din distribuție + contract cu operator autorizat pentru eliminare/valorificare.
- 4 puncte - preluare integrală a deșeurilor generate în executarea contractului + evidență cantitativă a deșeurilor predate către operator autorizat.
- 5 puncte - sistem complet și documentat care include:
  - preluarea zilnică/integrală a deșeurilor generate;
  - colectare selectivă la sursă;
  - contract(e) cu operator(i) autorizați pentru reciclare/valorificare/eliminare;
  - evidență cantități și trasabilitate;
  - măsuri de reducere a volumului deșeurilor (ambalaje reutilizabile, optimizare porționare).

### **9. MODUL DE PREZENTARE AL OFERTELOR**

9.1 Ofertantul elaborează oferta în conformitate cu prevederile documentației de atribuire și indică, motivat, în cuprinsul acesteia care informații din propunerea tehnică și/sau din propunerea financiară sunt confidențiale, clasificate sau protejate de un drept de proprietate intelectuală, în baza legislației în vigoare.

9.2 Oferta în original, trebuie tipărită și va fi semnată de reprezentantul autorizat corespunzător să angajeze ofertantul în contract. În cazul în care aceasta este semnată de o altă persoană, aceasta va prezenta împuternicire în acest sens.

9.3 Ofertele se depun la sediul autorității contractante prin poșta sau fizic la Registratura până la data limită din anunțul de participare, în plic sigilat care va cuprinde:

- a) Scrisoare de înaintare;
- b) Împuternicire (dacă e cazul);
- c) Alte 3 plicuri sigilate după cum urmează:

- Un plic în care se regăsesc Documentele de calificare;
- Un plic în care se regăsește Propunerea tehnică;
- Un plic în care se regăsește Propunerea financiară;

9.4 Ofertantul va scrie pe plic următoarele informații:

- Numele și adresa ofertantului;
- Numele și adresa autorității contractante;
- Denumirea contractului;
- Mențiunea de a nu se deschide plicul până la data deschiderii ofertelor menționată în anunțul de participare;

Dacă plicul nu este marcat conform prevederilor de mai sus, autoritatea contractantă nu își asumă responsabilitatea pentru rătăcirea ofertei.

9.5 Opțional, ofertanții pot prezenta, în cazul în care asistă la procesul de evaluare al ofertelor, pentru a accelera procesul de evaluare, varianta electronică a ofertei depuse. În această situație, aceasta este necesar a fi semnată electronic. Pe suportul electronic, oferta poate fi însoțită de alte materiale pe care ofertantul le consideră a fi relevante (ex: fotografiile, materiale video)

## **10. ANEXE**

10.1 Prezentul Caiet de sarcini conține 15 Anexe care constau în formularele puse la dispoziția potențialilor ofertanți, după cum urmează:

Formularul nr. 1 – FORMULAR DE OFERTĂ

Formularul nr. 2 - DECLARAȚIE PRIVIND EVITAREA CONFLICTULUI DE INTERESE POTRIVIT ART.59, 60 DIN LEGEA 98/2016

Formularul nr. 3 – ÎMPUTERNICIRE PRIVIND AUTORIZAREA SEMNĂRII OFERTEI

Formularul nr. 4 - DECLARAȚIE PE PROPRIE RĂSPUNDERE PRIVIND RESPECTAREA OBLIGAȚIILOR RELEVANTE DIN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELAȚIILOR DE MUNCĂ

Formularul nr. 5 - DECLARAȚIE PRIVIND ACCEPTAREA CONDIȚIILOR CONTRACTUALE ȘI A CONDIȚIILOR DOCUMENTAȚIEI DE ATRIBUIRE

Formularul nr. 6 - ANGAJAMENT FERM PRIVIND SUSȚINEREA TEHNICĂ ȘI/SAU PROFESIONALĂ A OFERTANTULUI/GRUPULUI DE OPERATORI ECONOMICI (dacă este cazul)

Formularul nr. 7 - ACORD DE SUBCONTRACTARE - aplicabil doar în cazul serviciilor conexe activității principale de prestare ce se intenționează a fi subcontractate. Potrivit art. 55 coroborat cu art. 186 din Legea nr. 98/2016, prepararea pachetelor alimentare nu poate fi subcontractantă (dacă este cazul)

Formularul nr. 8 - ACORD DE ASOCIERE ÎN VEDEREA PARTICIPĂRII LA PROCEDURA DE ATRIBUIRE A CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE PUBLICĂ (dacă este cazul)

Formularul nr. 9 – Variantele de pachete alimentare propuse a fi furnizate

Formularul nr. 10 - DECLARAȚIE PRIVIND PONDEREA MATERIEI PRIME DIN PREȚUL TOTAL / PACHET ALIMENTAR

Formularul nr. 11 - DECLARAȚIE PRIVIND PRODUSELE CERTIFICATE ECOLOGIC, de tip DOC/DOP sau IGP DIN COMPONENTA PACHETELOR ALIMENTARE

Formularul nr. 12 – DECLARAȚIE PRIVIND DISTANȚA RUTIERĂ DE TRANSPORT

Formularul nr. 13 - DECLARAȚIE PRIVIND PRODUSELE AUTOVEHICULELE UTILIZATE PENTRU DISTRIBUȚIE

Formularul nr. 14 – DECLARAȚIE PRIVIND PERSONALUL

Formularul nr. 15 – DECLARAȚIE PRIVIND PARTEA/ PARTILE DIN PROPUNEREA TEHNICA SI FINANCIARA CARE AU CARACTER CONFIDENTIAL (opțional)

**Adițional formularelor, ofertanții vor prezenta și o defalcare a costurilor (anexa 2 la Formularul 1), în conformitate cu prevederile art. 6 alin. (4) din HG1171/2025, din care se citează:**

***(4) Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, autoritățile contractante vor introduce în caietul de sarcini cerința ca ofertanții să realizeze o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:***

- a) materie primă/produse alimentare;***
- b) prepararea hranei;***
- c) transport***

Întocmit,

Consilier Achiziții Publice  
ec. IONUȚ STOICA

