

Nr. 9698/18.08.2026

OPRIS
ALEXANDRU

Semnat digital de
OPRIS ALEXANDRU
Data: 2026.08.18
16:12:25 +03'00'

APROBAT
PRIMAR
ALEXANDRU OPRIS

CAIET DE SARCINI

Cerințele prezentului Caiet de sarcini sunt considerate **minime si obligatorii**.

1. Preambul

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering Cod CPV 55524000-9 (Rev. 2) - Servicii de catering pentru scoli.

Avand in vedere faptul ca Școala Gimnazială Rupea, din orașul Rupea nu dispune în prezent de cantina sau spatii amenajate in scopul servirii mesei calde la niciuna din locatiile in care isi desfasoara activitatea, s-a optat ca suportul alimentar sa fie un pachet alimentar, constând în **sandviciuri** la ciclul preșcolar program normal și la ciclul primar și gimnazial, în conformitate cu prevederile art. 3 lit. c) din H.G. nr. 1171/2025, iar pentru ciclul preșcolar - la programul prelungit - **masă caldă**, conform art. 3 lit. b) din H.G. nr. 1171/2025.

Procedura de achiziție se organizează și se desfășoară conform procedurii proprii pentru servicii sociale si alte servicii specifice in conformitate cu prevederile art. 111 din Legea 98/2016 in baza documentatiei de atribuire elaborata in conformitate cu:

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

2. Obiectul contractului

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie: Prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a pachetului alimentar pentru elevii din unitatile de invatamant aparținătoare Școlii Gimnaziale Rupea, jud. Brașov, in perioada desfasurarii activitatii didactice in anul 2026.

În cadrul prezentei proceduri se vor asigura servicii de catering – furnizare pachete alimentare pentru **789 elevi/zi** pana la sfarsitul anului 2026, conform prevederilor HG 1.171/2025.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru elevii și prescilarii înscriși la unitățile de învățământ aparținătoare Școlii Gimnaziale Rupea, jud. Brașov, în

perioada desfasurarii activității didactice în anul 2026, în cantitățile și în limitele conținutului caloric stabilite prin HG 1.171/2025 și Normele metodologice aprobate.

Considerații generale:

Ofertantul se obligă sa presteze serviciile de catering pentru asigurarea pachetului alimentar acordat in baza HG 1.171/2025 în condițiile stabilite prin Anexa 2 – Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi conform și Anexa nr. 3 - SPECIFICAȚII TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii prevederilor HG 1.171/2025.

Livrarea pachetelor alimentare se va face în perioadele și la toate locațiile indicate de autoritatea contractantă, exclusiv în perioada desfășurării cursurilor.

Distribuția se va efectua zilnic, de două ori pe zi, (cel târziu până la ora 10:00 pentru elevii care învață în schimbul I și până la ora 15.00 pentru elevii care învață în schimbul II), pentru fiecare zi de curs, conform graficului și repartizării stabilite, după cum urmează:

- Anul scolar 2026-2027 – perioada estimativă septembrie – decembrie 2026

Luna in care se livreaza pachetele	NR ZILE
Septembrie 2026	17
Octombrie 2026	17
Noiembrie 2026	21
Decembrie 2026	13
TOTAL	68

Locațiile unde vor fi livrate pachetele:

Nr. crt.	Locația	Adresa	Nr. porții pachet alimentar (sandviș)	Nr. porții masă caldă – catering
1	Grădinița cu Program Normal Rupea și Școala Primară	str. Principală, nr. 230, loc. Fișer, jud. Brașov	37 porții	-
2	Structură „Turn”	Str. Republicii, nr. 145, loc. Rupea, jud. Brașov	164 porții	-
3	Grădinița cu Program Prolungit (PP)	Str. Republicii, nr. 102, loc. Rupea, jud. Brașov	-	48 porții

Nr. crt.	Locația	Adresa	Nr. porții pachet alimentar (sandviș)	Nr. porții masă caldă – catering
4	Grădinița cu program normal (PN)	Str. Republicii, nr. 181-183, loc. Rupea, jud. Brașov	75 porții	-
5	Secția cu predare în limba maghiară-ciclul primar	Str. Cetății, nr 39, loc. Rupea, jud. Brașov	39 porții	-
6	Școala Gimnazială Rupea	Str. Republicii, nr. 127, loc. Rupea, jud. Brașov	426 porții din care: -322-schimbul I -104- schimbul II	

*****Graficul de livrare și repartizările aferente vor fi actualizate ulterior începerii anului școlar, în funcție de data efectivă a începerii cursurilor, de numărul de elevi înscriși în anul școlar 2026-2027 și de alocările bugetare aprobate.**

CANTITATEA SI VALOAREA ESTIMATIVĂ PENTRU ANUL 2026

Septembrie – Decembrie 2026 – estimativ 68 zile

$789 \times 68 = 53.652$ porții

$53.652 \times 14,86$ lei (fără TVA) = 797.268,72 lei

Valoarea totala estimativa a contractului aferent anului 2026: 797.268,72 fara TVA

Valoarea estimata a unui suport alimentar zilnic **este de 16,5 lei inclusiv TVA**, pentru un beneficiar, care cuprinde: prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție, de depozitare a acestora și preluarea deșeurilor rezultate, după caz.

Pachetul alimentar propus de autoritatea contractantă are la baza variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică din Normele metodologie de aplicare a HG 1.171/2025.

Pe perioada derularii contractului, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a achizitiona serviciile de catering scolar in functie de necesitati, pe baza unei note de comanda emisa de beneficiar, prin Unitățile de Învățământ aparținătoare Școlii Gimnazială Rupea, **pana cel tarziu la ora 8:30 a zilei in curs pentru elevii care învață în schimbul de dimineață și până la ora 13.30 pentru elevii care învață în schimbul de după-amiază.**

Livrarea pachetelor alimentare se va face în cadrul duratei contractului de prestări servicii de catering, zilnic, pe perioada desfășurării cursurilor, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale.

Autoritatea contractanta are dreptul de a modifica cantitatile de servicii, respectiv numarul pachetelor alimentare, în raport cu numarul beneficiarilor prezenti, **fara modificare tarifului (pretului) unitar** pentru prestarea de servicii la destinatia finala, în limita fondurilor bugetare alocate.

Suportul alimentar prevăzut la alin. (1) trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți, precum și toate prevederile HG nr. 1.171/2025.

Suportul alimentar prevăzut la alin. (1) lit. b) și c) este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, conform HG 1.171/2025-anexa 2:

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 permiși 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 permiși a fi adăugați în alimente.
4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca, de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
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 sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară Programul au obligativitatea de a păstra, în condiții de temperatură corespunzătoare, timp de 48 de ore, probe din alimentele servite copiilor.

3. Specificatii tehnice:

3.1 Generale

-Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate, servicii de catering și să dețină pentru locația/spațiul de producție a produselor alimentare aviz/acord/autorizație/notificare de funcționare emisă de DSP; DSVSA și administrația publică locală, autorizației/aviz sanitar-veterinară de funcționare emisă de DSVSA pentru mijlocul de transport al produselor alimentare sau echivalent.

-Prestarea serviciului de catering se va face cu respectarea specificațiilor tehnice prevăzute în anexa 2 din Normele metodologie de aplicare a **HG 1.171/2025**

Pachetul alimentar trebuie să conțină un meniu tip sandviș și un fruct la ciclul preșcolar program normal și la ciclul primar și gimnazial, în conformitate cu prevederile art. 3 lit. c) din H.G. nr. 1171/2025, iar pentru ciclul preșcolar - la programul prelungit- masă caldă în regim catering, conform art. 3 lit. b) din H.G. nr. 1171/2025.

ELABORAREA ȘI APROBAREA MENIURILOR

MENIURILE VOR FI ELABORATE DE CĂTRE PERSONALUL DE SPECIALITATE AL PRESTATORULUI, RESPECTIV NUTRIȚIONIST, DIETETICIAN SAU SPECIALIST ÎN IGIENĂ ȘI SĂNĂTATE PUBLICĂ, CU RESPECTAREA TUTUROR PREVEDERILOR LEGALE ȘI A NORMELOR SANITARE ȘI NUTRIȚIONALE ÎN VIGOARE.

Meniurile vor trebui să:

- *respecte normele, recomandările și prevederile emise de Ministerul Sănătății;*
- *fie întocmite în conformitate cu cerințele și reglementările Direcției de Sănătate Publică (DSP);*
- *asigure respectarea principiilor unei alimentații echilibrate și adecvate categoriei de beneficiari;*
- *fie prezentate spre analiză și aprobare conducerii unității de învățământ anterior aplicării;*
- *fie actualizate ori de câte ori modificările legislative, cerințele nutriționale sau situația beneficiarilor impun acest lucru.*

- La prepararea pachetului alimentar tip sandviș, se vor folosi ingrediente cu respectarea următoarelor gramaje minime:

Ingredient	Cantitate obligatorie	
Produse cerealiere	80-100 g	- maximum 50% din greutatea totală a pachetului
Produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte	80 g	- minimum 25% din greutatea totală a pachetului

ROMANIA
JUDEȚUL BRAȘOV
ORASUL RUPEA

Str. Lungă nr. 238, RUPEA, cod 507151, Tel/fax: 0374-279816
www.primariaRupea.ro, E-mail: primariaRupea@yahoo.com

Legume (rosii, castraveti, salata sau alte produse similare)	40 g	- maximum 25% din greutatea totală a pachetului
Fruct – la alegere: măr, portocale, banane, mandarine/clementine și etc. minim 160 grame		

Pentru asigurarea unei ofertări unitare și comparabile, Autoritatea Contractantă prezintă, cu titlu orientativ, următoarele variante de meniu având ca structură de bază sandviș și fruct.

Prestatorul va asigura, de asemenea, efectuarea unei anchete alimentare de către personal calificat, în lunile octombrie, februarie și mai, în vederea evaluării respectării cerințelor privind alimentația și a necesarului nutrițional al beneficiarilor. Rezultatele anchetei alimentare vor fi consemnate și transmise conducerii unității de învățământ, cabinetului medical al unității și, după caz, organelor de control competente, în conformitate cu prevederile legale în vigoare.

Ancheta alimentară va avea în vedere, după caz, compoziția meniurilor, frecvența și varietatea alimentelor, respectarea necesarului nutrițional și a normelor privind alimentația sănătoasă, precum și identificarea eventualelor neconformități și formularea măsurilor de remediere.

	Variantă pachet alimentar	Materie primă	Greutate obligatorie
1	Sandvici cu suncă de curcan si cașcaval sau mozzarella	Baghetă/chiflă	80-100 g
		Sunca de curcan	50 g
		cașcaval sau mozzarella	30 g
		Salată/varză/ardei/roșii/castraveți	40 g
	Fruct (se poate modifica în funcție de sezon)	portocală	160 g
2	Sandvici cu muschi file si cașcaval sau mozzarella	Baghetă/chiflă	80-100 g
		Muschi file	50 g
		cașcaval sau mozzarella	30 g
		Salată/varză/ardei/roșii/castraveți	40 g
	Fruct (se poate modifica în funcție de sezon)	Banana	160 g
3	Sandvici cu șuncă de pui și cașcaval sau mozzarella	Baghetă/chiflă	80-100 g
		Șuncă de pui	50 g
		cașcaval sau mozzarella	30 g
		salată, ardei/roșii/castraveți	40 g
	Fruct (se poate modifica în funcție de sezon)	măr	160 g
4	Sandvici cu salam uscat și cașcaval sau mozzarella	Baghetă/chiflă	80-100 g
		salam uscat	50 g
		cașcaval sau mozzarella	30 g
		salată, ardei/roșii/castraveți	40 g
	Fruct (se poate modifica în funcție de sezon)	Mandarine/clementine	160 g

5	Sandvici cu șuncă de porc și cașcaval sau mozzarella	Baghetă/chiflă	80-100g
		Șuncă de porc	50 g
		cașcaval sau mozzarella	30 g
		salată, ardei/roșii	40 g
	Fruct (se poate modifica în funcție de sezon)	portocală	160 g

- La prepararea pachetului alimentar tip masa caldă, se vor folosi ingrediente cu respectarea următoarelor gramaje minime:

Ingredient	Cantitate obligatorie	
Produse cerealiere	80 -160 g	- maximum 50% din greutatea totală a pachetului
Produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte	80 -100 g	- minimum 25% din greutatea totală a pachetului
Leguminoase si zarzavat	60 -200 g	- maximum 25% din greutatea totală a pachetului
Cartofi	100-150 g	- maximum 25% din greutatea totală a pachetului
Fruct – la alegere: măr, portocale, banane, mandarine/clementine și etc. minim 120 grame		

Pentru asigurarea unei ofertări unitare și comparabile, Autoritatea Contractantă prezintă, cu titlu orientativ, următoarele variante de meniu având ca structură de felul I, felul II și fruct, cu respectarea tuturor prevederilor legale și a normelor sanitare și nutriționale aplicabile.

Prestatorul va asigura, de asemenea, efectuarea unei anchete alimentare de către personal calificat, în lunile octombrie, februarie și mai, în vederea evaluării respectării cerințelor privind alimentația și a necesarului nutrițional al beneficiarilor. Rezultatele anchetei alimentare vor fi consemnate și transmise conducerii unității de învățământ, cabinetului medical al unității și, după caz, organelor de control competente, în conformitate cu prevederile legale în vigoare.

Ancheta alimentară va avea în vedere, după caz, compoziția meniurilor, frecvența și varietatea alimentelor, respectarea necesarului nutrițional și a normelor privind alimentația sănătoasă, precum și identificarea eventualelor neconformități și formularea măsurilor de remediere.

	VARIANTĂ pachet alimentar	Materie primă	Greutate obligatorie
1	Supă de pui cu fidea	Supă de pui cu fidea	150g
	Piure de cartofi cu carne de pui + Salată asortată	Carne pui	75 g
		Piure de cartofi	100 g
		Salată asortată	60 g

	Fruct (se poate modifica în funcție de sezon)	Portocală	120 g
2	Ciorbă acră cu os de porc+ Baghetă/chiflă cu făină integrală	Ciorbă acră cu os de porc	150g
		Baghetă/chiflă	50 g
	Budincă de macaroane/paste cu amestec de branzeturi	Macaroane/paste	80g
		Amestec de branzeturi	100 g
	Fruct (se poate modifica în funcție de sezon)	Banana	120 g
3	Ciorbă de salată + Baghetă/chiflă cu făină integrală	Ciorbă de salată	150g
		Baghetă/chiflă	50 g
	Tocăniță de cartofi cu carne de porc slab + Salată de varză	Tocăniță de cartofi cu carne de porc slab	Carne de porc slaba din preparat 60-70 g Tocăniță de cartofi 100g
		Salată de varză	60 g
	Fruct (se poate modifica în funcție de sezon)	Măr	120 g
4	Ciorba de fasole verde + Baghetă/chiflă cu făină integrală	Ciorba de fasole verde	150 g
		Baghetă/chiflă	50 g
	Mâncare de mazăre cu carne de curcan	Mâncare de mazăre cu carne de curcan	Carne de curcan din preparat 60- 70 g Mancare de mazare 100g
		sos de roșii/legume	inclus în preparat
	Fruct (se poate modifica în funcție de sezon)	Nectarina	100 - 120 g
5	Ciorba de legume + Baghetă/chiflă cu făină integrală	Ciorba de legume	150g
		Baghetă/chiflă	50 g
	Pilaf de orez cu carne de curcan + Salată de varză cu rosii	Carne de curcan	70-80 g
		orez	100 g
		Salată de varză cu rosii	60 g
	Fruct (se poate modifica în funcție de sezon)	Portocală	120 g

Continutul pachetului alimentar ce va fi livrat trebuie sa fie diferit de la o zi la alta, pe parcursul zilelor unei saptamani, cu respectarea cerintelor legale.

Având în vedere prevederile art. 34 alin(3- 7) din NORMELE DE IGIENĂ din 25 august 2020 din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor

”(3)În situația în care hrana este livrată în recipiente de unică folosință din materiale reciclabile, precum plastic cod 1, 2, 5, sau compostabile conform standardului EN 13432, unitățile publice sau private pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, fără bloc alimentar propriu, trebuie să asigure îndeplinirea condițiilor prevăzute la alin. (1) lit. c), f), i), j), k), l) și m).

(4) În cazul în care masa se asigură în regim de catering, atât firma furnizoare, cât și firma care aprovizionează unitatea pentru ocrotirea, educarea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor trebuie să

dețină autorizație pentru activități de catering și/sau transport alimente, conform prevederilor legale în vigoare. Firma prestatoare trebuie să respecte următoarele condiții:

a) meniul săptămânal va fi stabilit în colaborare cu conducerea unităților pentru ocrotirea, educarea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, va fi avizat de medicul acestor unități și afișat la loc vizibil, cu gramajul/porție, precum și cu lista de alergeni prezenți în alimentele furnizate;

b) porțiile vor fi individualizate fie la locul de producție a hranei și transportate în recipiente reciclabili, de unică folosință, fie la locul de servire, caz în care vor fi transportate în recipiente voluminoși, cu închidere etanșă;

c) efectuarea unei anchete alimentare de către personal calificat, în lunile octombrie, februarie și mai, și transmiterea rezultatelor anchetei către conducerea unității pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cabinetul medical al unităților respective și, după caz, organelor de control;

d) meniul zilnic va fi însoțit de o listă a ingredientelor cu gramaj/porție individuală;

e) gestionarea tuturor recipientelor, veselei și tacâmurilor de unică folosință conform legislației naționale în vigoare cu privire la gestionarea deșeurilor.

(5) Unitatea de la care este livrată hrana pentru unitățile publice sau private pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, fără bloc alimentar propriu, va păstra probe din toate alimentele livrate, în spații frigorifice, timp de 48 de ore.

(6) Transportul produselor alimentare furnizate unităților publice sau private pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, fără bloc alimentar propriu, în sistem catering, de la blocul alimentar (bucătărie) al altei unități de alimentație colectivă sau publică autorizate se face numai cu mijloace de transport auto autorizate sanitar, care să nu fie folosite în alte scopuri, în recipiente cu capace etanșe, care să asigure o ermetizare perfectă.

(7) Servirea meselor în unitățile pentru ocrotirea, educarea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor poate fi realizată în sala de clasă sau într-un alt spațiu amenajat, cu respectarea normelor de igienă."

Unitatea de invatamant va comunica furnizorului numarul de pachete alimentare in functie de numarul de elevi prezenti la curs, precum si eventualele informatii referitoare la copii cu diabet, intoleranta la lactoza, gluten sau alte probleme medicale.

Produsele alimentare/porțiile de hrană vor fi preparate, livrate și, după caz, distribuite zilnic, exclusiv în zilele de curs, de către operatori economici care dețin, la data depunerii ofertei și pe întreaga perioadă de executare a contractului, **toate autorizațiile, avizele și documentele de înregistrare necesare pentru desfășurarea legală a activităților care fac obiectul contractului**, emise de autoritățile competente.

În acest sens, ofertantul va prezenta, după caz, documente valabile care atestă:

a) **autorizația/acordul de funcționare emis(ă) de autoritatea administrației publice locale competentă (unitatea administrativ-teritorială de care aparține operatorul economic)**, pentru spațiul de producție al produselor alimentare;

b) **documentul de autorizare/înregistrare sanitară emis de Direcția de Sănătate Publică (DSP)**, corespunzător activităților care fac obiectul contractului;

c) **documentele de înregistrare/autorizare sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor emis de Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor (DSVSA)**, corespunzător activităților de preparare, manipulare, transport și/sau distribuție a produselor alimentare.

Ofertantul are obligația de a menține valabilitatea tuturor autorizațiilor și documentelor solicitate pe întreaga durată de executare a contractului și de a le prezenta beneficiarului ori de câte ori acesta solicită.

În conformitate cu prevederile OUG 105/2022 modificată și completată prin Lege 306/2021, pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, **oferanții sunt obligați să prezinte, în cadrul ofertei financiare, o defalcare detaliată a costurilor aferente îndeplinirii contractului, atât la nivelul costurilor totale, cât și la nivelul costului aferent unei porții.**

Defalcarea costurilor se va realiza distinct pentru următoarele categorii:

- a) **materii prime** – costurile aferente produselor alimentare necesare preparării hranei (ingredientele)
- b) **prepararea hranei** – costurile aferente personalului implicat în prepararea hranei, prezentate distinct pentru fiecare categorie de personal/salariat implicat.

În această categorie vor fi incluse și **serviciile auxiliare necesare îndeplinirii contractului; utilitățile, igienizarea și marja de profit.**

*****Utilitățile – costurile aferente utilităților necesare preparării hranei, prezentate distinct pentru fiecare categorie, respectiv:

- apă și canalizare;
- energie electrică;
- gaze naturale;
- servicii de salubritate;

pentru fiecare dintre acestea se va indica **costul total aferent îndeplinirii contractului.**

c) **distribuție** – realizată în mod **dedicat pentru îndeplinirea prezentului contract**, va conține costurile aferente activității de distribuție/transport și livrare a hranei, include ambalaje individuale și colective, pungi, etichete, salariul șoferului/manipulantului, combustibil, amortizare auto.

Ofertanții au obligația de a evidenția toate costurile aferente îndeplinirii contractului. Nu se acceptă omiterea sau declararea ca fiind zero a unor categorii de cheltuieli pe motivul existenței unor surse proprii sau alternative de producere/utilizare a resurselor, cum ar fi panouri fotovoltaice, centrale proprii, autovehicule electrice sau alte dotări/echipamente care permit reducerea ori eliminarea costurilor directe. În aceste situații, ofertantul va prezenta în continuare costul aferent utilizării resursei/echipamentului pentru îndeplinirea contractului, potrivit metodologiei proprii de calcul și evidență a costurilor.

Defalcarea va fi prezentată atât:

- **la nivel total**, pentru întreaga perioadă de derulare a contractului, pentru fiecare categorie de cost și, după caz, pentru fiecare subcategorie;

- **la nivel unitar**, respectiv cost/porție, pentru fiecare categorie și subcategorie de cost.

Costurile prezentate trebuie să permită verificarea modului în care este fundamentat **prețul total oferat/porție** și să asigure corespondența dintre costurile totale și costurile unitare declarate.

Lipsa oricăreia dintre informațiile solicitate privind defalcarea costurilor va conduce la declararea ofertei ca fiind inacceptabilă, în măsura în care cerința este stabilită ca cerință obligatorie a documentației de atribuire.

NOTA

Prestatorul are obligația de a livra, diferențiat pe zilele săptămânii, cele 5 tipuri de pachete alimentare (sandvici și fruct, respective masa caldă și fruct).

Pe parcursul implementării contractului meniurile pot fi schimbate în baza unui meniu săptămânal elaborat de personal de specialitate autorizat, aprobat de conducerea unității de învățământ.

Prestatorul va prezenta conducerii unității de învățământ ancheta alimentară, elaborată de personal calificat, în conformitate cu prevederile legale în vigoare.

Pentru respectarea principiilor de hrana sanatoasă, ofertantul va face dovada ca produsele alimentare vor fi livrate zilnic numai din unități autorizate/inregistrate sanitar, sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Totodată, ofertantul la solicitarea beneficiarului sau a instituțiilor de control abilitate, va face dovada că va folosi materii prime numai din unități autorizate sanitar, sanitar – veterinar și pentru siguranța alimentelor în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

a) materie primă; b) prepararea hranei (costul cu salariații și serviciile auxiliare îndeplinirii contractului) costuri de utilități (apa-canal, energie electrică, gaze naturale, servicii de salubritate), costuri de igienizare și marja de profit. c) distribuție (se va efectua distribuția dedicată acestui contract) costurile aferente activității de distribuție/transport și livrare a hranei, vor include ambalaje individuale și colective, pungi, etichete, salariul șoferului/manipulantului, combustibil, amortizare auto, cheltuieli auto etc..

Cerințe minime privind structura costului

În vederea asigurării unei structuri echilibrate a costului suportului alimentar și a utilizării corespunzătoare a fondurilor alocate, ofertantul va prezenta, în cadrul ofertei financiare, **structura detaliată a costului aferent unei porții**, exprimată atât în lei/porție, cât și procentual.

Din valoarea totală aferentă unei porții, ofertantul va alocă cel puțin:

a) **40% pentru achiziția materiilor prime** necesare preparării și furnizării suportului alimentar;

b) **25% pentru prepararea hranei și transportul/distribuția acesteia**, cumulat.

Diferența de maximum 35% va putea fi alocată profitului și celorlalte categorii de costuri necesare îndeplinirii contractului, cu respectarea structurii de cost solicitate prin documentația de atribuire.

Procentele prevăzute mai sus reprezintă **limite minime obligatorii** și se vor calcula prin raportare la valoarea totală ofertată pentru o porție.

Ofertantul va prezenta în mod distinct:

- valoarea totală estimată pentru fiecare categorie de cost, aferentă întregii perioade de derulare a contractului;
- valoarea aferentă unei porții pentru fiecare categorie de cost;
- ponderea procentuală a fiecărei categorii în valoarea totală a unei porții;
- modul de determinare a valorilor prezentate.

În cadrul categoriei „prepararea hranei și transportul/distribuția”, ofertantul va evidenția distinct costurile aferente preparării hranei și cele aferente transportului/distribuției.

Nerespectarea limitelor minime prevăzute la lit. a) și b), precum și neprezentarea informațiilor solicitate privind structura costurilor, va conduce la declararea ofertei ca neconformă/inacceptabilă, după caz, în condițiile legislației aplicabile achizițiilor publice.

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 2209/2022 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.

Ambalare, etichetare, marcare: Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandviș cu șuncă și roșii, sandviș cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță a produselor alimentare;
- h) declarație nutrițională. Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine: Declarație nutrițională 100 g Valoare energetică KJ/kcal Grăsimi g, din care Acizi grași saturați g Glucide g, din care Zaharuri g Fibre g Proteine g Sare g

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j) elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

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

- a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
- b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

3.2 Evidența cantităților și plata

- Unitatea de învățământ va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții, numărul de zile de școală și evidența numărului de copii.

-Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat sanitar veterinar de pe teritoriul țării va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare

distribuite în unitatea școlară, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; școala are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

3.3 Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare. Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

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

3.4 Siguranța și perisabilitatea microbiologică

-Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă, produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și vor fi depozitate în condiții de siguranță alimentară, stabilite în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.

-Data limită de consum al pachetului alimentar transportat de la furnizor către unitățile școlare va fi de 24 de ore.

-Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de igienă legal prevăzute, asigurate de școală.

-Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale.

-Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile, ce va face alimentele improprie 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 minimizeze riscul contaminării.

-Toate alimentele și ingredientele folosite la pregătirea și prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.

-Produsele intermediare și produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Se vor permite perioade limitate în afara temperaturii potrivite, în situații de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

-Sandviciurile vor fi ambalate individual și etichetat cu mențiunea "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

-În cazul în care se constată unele deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris prestatorului prin mijloace electronice de comunicare sau prin alte mijloace;

-În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave privind starea de sănătate a beneficiarilor, coordonatorul local de program și/sau directorul școlii vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 4 ore de la primirea notificării.

Dacă deficiențele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele care decurg din aceasta.

3.5 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, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

- Masa caldă va fi livrată ambalată individual, conform normelor DSP, DSVSA și prevederilor legale aplicabile în domeniu. Se vor utiliza ambalaje de unică folosință de tip „single unit package” – „pentru o singură porție”, realizate din materiale reciclate în proporție de minimum 10%. Pentru fiecare porție se vor asigura tacâmuri de unică folosință, corespunzătoare cerințelor legale privind materialele destinate contactului cu alimentele.

- Fructele vor fi ambalate individual și vor fi transportate separat, astfel încât să se evite lovirea, deteriorarea sau contaminarea acestora pe timpul transportului și manipulării.

3.6 Metode de testare și control

- Analiza produselor alimentare distribuite conform prevederilor HG 1.171/2025, se efectuează doar în laboratoare acreditate, autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate.

- Ofertantul are obligația prelevării de probe la sediu, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

3.7 Distribuția alimentelor

- Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 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.

-Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranci va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul prestatorului care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către preșcolari și elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

3.8 Ambalare, etichetare, marcare

-În conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului: de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii; Sandvici cu salam uscat pui; etc.
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%, cașcaval y% etc;
- e) cantitatea netă;
- f) data de consum, sub forma: „Expiră la data de...” cu înscrisul necodificat a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare;
- h) o declarație nutrițională. Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoarea energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:
- i)

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică Kj/kcal	
Grăsimi g din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g din care	
Zaharuri g	
Proteine g	
Sare g	

Mențiunile nutriționale se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite declarația este prezentată în format liniar.

- j) mențiunile privind lotul: în cazul în care data limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrisul lotului;
 - k) având în vedere destinația acestor produse, este necesară înscrisul unor elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.
- În cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și care nu se supun prevederilor definiției ”produs alimentar preambalat” se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul – data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.
- l) numele și adresa operatorului din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

Alte informații

În cazul în care cursurile sau anul școlar se suspenda, din orice cauze, furnizarea pachetului alimentar se poate suspenda la solicitarea expresă a achizitorului.

În situația în care școlarii și preșcolarii beneficiari participă la activitățile didactice prin intermediul tehnologiei și al internetului și nu prin prezența fizică la școală, din orice cauze, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, prestatorul, la solicitarea expresă a achizitorului, va furniza doar pachete alimentare pentru acești elevi. Modalitatea concretă de furnizare a pachetului alimentar în aceste cazuri se va stabili în funcție de scenariile de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare la momentul respectiv.

4. Modul de prezentare a ofertei

Oferta va conține 3 secțiuni:

- documente de calificare;
- oferta tehnică;
- oferta financiară.

4.1 Documente de calificare

- declarație pe propria răspundere privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164, art. 165, art. 167, art. 59-60 din Legea nr. 98/2016;

Persoanele cu funcție de decizie la nivelul autorității contractante sunt: Persoane cu funcții de decizie:

Primar: Opriș Alexandru, Viceprimar: Cruceriu Constantin, Secretar: Roman Ioana Mădălina, Contabilitate: Rad Elena Sanda, Administrator public - Kalman Mihai Levente, Responsabil achiziții publice: Dărăbanț Daniela Mirela, Consilieri locali: Borcoman Dragoș Gheorghe, Chelemen Olimpiu, Dumbravă Dan, Gergely Vilmos, Hellwig Karl Gotfried, Hosszu Attila, Mihăilă Florica Ana, Rakosi Lajos Attila, Roman Silviu, Șerban Ioan-Ovidiu, Șoancă Nicolae, Vasile-Culiță Cristinel, Crihalmean Damaris, Terheș Darius.

Membrii comisiei de evaluare: Kalman Mihai Levente, Boriceanu Ilie Adrian, Darabant Daniela Mirela, Radu Camelia.

- Ofertantul va face dovada neîncadrării în situațiile de excludere, prin prezentarea următoarelor informații și documente:

- certificat de atestare fiscală privind lipsa datoriilor cu privire la plata impozitelor, taxelor și a contribuțiilor la bugetul de stat la momentul prezentării ofertei;
- certificat de atestare fiscală privind lipsa datoriilor cu privire la plata impozitelor, taxelor și a contribuțiilor la bugetul local, atât pentru sediu cât și pentru punctele de lucru valabil la momentul prezentării ofertei; pentru punctele de lucru se poate depune o declarație pe propria răspundere;
- cazier judiciar al operatorului economic.

- Certificat constatator emis de ONRC, valabil la momentul depunerii ofertei (oferantul participant trebuie sa aiba in scris in certificatul constatator al societatii, ca obiect de activitate, servicii de catering)
- copie a autorizatiei/avizului/notificarii sanitare de functionare emisa de DSP sau echivalent, conform Ordinului MS nr. 1030/2009, pentru spațiul de producție al produselor alimentare, valabila la data deschiderii ofertelor;
- copie a autorizatiei/aviz sanitar-veterinară de functionare emisa de DSVSA pentru spațiul de producție al produselor alimentare, conform Ordinului MR nr. 976/1998, valabila la data deschiderii ofertelor;
- copie a autorizatiei/aviz sanitar-veterinară de functionare emisa de DSVSA pentru mijlocul de transport al produselor alimentar sau echivalent, conform Ordinului MR nr. 976/1998, valabila la data deschiderii ofertelor;
- copie a autorizația/acordul de funcționare emis(ă) de autoritatea administrației publice locale competentă (unitatea administrativ-teritorială de care aparține operatorul economic), pentru spațiul de producție al produselor alimentare, valabila la data deschiderii ofertelor.
- **Declarație** privind respectarea reglementărilor obligatorii din domeniul mediului, social, al relațiilor de muncă și privind respectarea legislației de securitate și sănătate în muncă;

Neprezentarea unuia sau a mai multor documente conform cerintelor de mai sus sau prezentarea de documente care nu se afla in termen de valabilitate duce la respingerea ofertei.

4.2 Oferta tehnica

In cadrul ofertei tehnice, ofertantul are obligatia de a prezenta:

- **Prezentarea programului de lucru** privind prepararea pachetelor alimentare (pentru ca produsele consumate de beneficiarii direcți, elevii să fie cât mai proaspete, **se acceptă doar ofertele care prezintă prepararea pachetelor cu cel mult 5 ore înainte de ora de livrare**)
- **Personal implicat:** Detalierea întregului personal implicat în derularea contractului (ex: coordonator producție/ aprovizionare, facturier/contabilitate, manipulant mărfuri, bucătar, ajutor bucătar, tranșatori, personal curățenie, șofer distribuție/ livrare – fără a se limita la exemplele prezentate),
 - ✓ prezentarea certificatului de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 2209/2022 **pentru toate persoanele implicate în procesul de manipulare/preparare/ livrare**
- **Variantele de meniu propuse:** se va preciza exact denumirea produsului și producătorul/ furnizorul utilizat în prepararea pachetului (ex: șuncă de pui denumire/producător, cașcaval denumire/ producător....., salam uscat denumire/producător...),
- **Detalierea traseului și a timpului de livrare.** (se va calcula traseul și timpul pornind de la punctul de lucru, se va menționa locul unde se va face prima livrare, apoi a doua..., până la ultimul punct de livrare)

Toți ofertanții vor ține cont de un timp de staționare total de 18 minute (beneficiarul estimează acest timp ca fiind necesar pentru descărcarea pachete, verificare cantitate, semnare documente predare/ primire)

Nr. crt.	Locația	Adresa	Cantitate / pachete pachet alimentar (sandviș)	Cantitate / pachete masă caldă – catering	Timp estimat
1	Grădinița cu Program Normal Rupea și Școala Primară	str. Principală, nr. 230, loc. Fișer, jud. Brașov	37 porții	-	4
2	Structură „Turn”	Str. Republicii, nr. 145, loc. Rupea, jud. Brașov	164 porții	-	10
3	Grădinița cu Program Prelungit (PP)	Str. Republicii, nr. 102, loc. Rupea, jud. Brașov	-	48 porții	4
4	Grădinița cu program normal (PN)	Str. Republicii, nr. 181-183, loc. Rupea, jud. Brașov	75 porții	-	6
5	Secția cu predare în limba maghiară-ciclul primar	Str. Cetății, nr 39, loc. Rupea, jud. Brașov	39 porții	-	4
6	Școala Gimnazială Rupea	Str. Republicii, nr. 127, loc. Rupea, jud. Brașov	426 porții din care: -322-schimbul I -104- schimbul II		15 schimbul I 8 schimbul II
TOTAL			741	48	39 schimbul I 8 schimbul II

Pentru ca toți ofertanții să utilizeze aceeași platformă de calcul a distanței și a timpului se va utiliza <https://www.google.ro/maps>

Aceste detalii sunt necesare pentru a evalua dacă ofertantul și-a calculat corect costurile privind distribuția/ livrarea pachetelor alimentare, în detalierea ofertei financiare

4.3 Oferta financiară

- **Formular de oferta cu anexa aferentă.**

Prețul total oferat va fi exprimat în lei, fără TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea și descărcarea la sediile beneficiarului.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei. Nu se accepta oferte alternative.

- **Ofertantul va detalia propunerea financiară** astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la calcularea prețului, din care să reiasă clar modul de calcul al valorilor pentru cele 3 categorii de costuri (materie primă, preparare, distribuție) precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, **în concordanță cu propunerea tehnică.**

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.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri care decurg din aplicarea unei legi, toate cheltuielile pe care le implica îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.

Pentru ca autoritatea contractanta sa poată monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții au obligația ca în cadrul propunerii financiare prezentate să prezinte o calculatie a prețului/pachet alimentar, anexa la formularul de oferta, care va include, defalcat următoarele costuri:

- ✓ **Costuri cu achiziția materiei prime, inclusiv gustarea** - pentru costurile cu materia primă se vor anexa după caz fundamentarea prețurilor cu documente justificative (facturi de intrare, prețuri de listă de la furnizori, prețuri de pe site-urile furnizorilor (ex Metro, Selgros, etc.) sau orice alte documente din care să reiasă clar fundamentarea valorilor calculate)
- ✓ **Costuri necesare preparării pachetului alimentar + marja de profit** – se vor detalia costurile cu personalul implicat, cheltuieli indirecte : costurile cu utilități, alte costuri + marja de profit
- ✓ **Costuri necesare distribuției (transportul) pachetului alimentar** - se vor detalia costurile cu ambalare (etichete, pungă, etc), costurile cu personalul implicat în distribuire, costurile cu combustibilul, alte cheltuieli indirecte (asigurare auto, roviniete, reparații / piese de schimb, alte cheltuieli specifice)

!!!! ATENȚIE : În cazul în care prețul ofertat este sub 80% din valoarea estimate ofertantul va prezenta din faza de ofertare toate documentele de fundamentare a prețului neobișnuit de scăzut.

5 Factor de evaluare

Criteriul de atribuire: cel mai bun raport calitate – preț

A. PREȚUL OFERTEI. COMPONENTA FINANCIARA - 50%

Punctajul maxim total pentru factorul de evaluare “Prețul ofertei” este de 50 puncte

Algoritmul de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respectiv 50 de puncte;
- b) Pentru celelalte preturi ofertate, punctajul $P(n)$ se calculează proporțional, astfel: $P(n) = \frac{\text{Preț minim ofertat}}{\text{Preț „n”}} \times \text{punctaj maxim alocat}$ (50 puncte), unde $P(n)$ = punctajul ofertei n
Preț „n” = prețul ofertei n

Justificarea alegerii factorului de evaluare: factorul de evaluare, prețul ofertei, se justifică pe fondul importanței încadrării în resursele financiare alocate autorității contractante pentru participarea la proiect.

B. PONDEREA PENTRU MATERIE PRIMA DIN PREȚUL TOTAL/PACHET ALIMENTAR. Componenta tehnica - 40%

Punctajul maxim total pentru ponderea materie prime din prețul total/pachet alimentar, este de 40 puncte

Algoritmul de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar, se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 40 puncte;
- b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar, punctajul $P_{mp}(n)$ se calculează astfel:

$P_{mp}(n) = (MP_n / MP_{\text{maxim}}) \times \text{punctajul maxim alocat (40 puncte)}$, unde:

$P_{mp}(n)$ - punctajul acordat nivelului „n” al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar

MP_n - nivelul „n” al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar

MP_{maxim} - nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar

Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar este de 40%.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar, egal cu nivelul minim indicat de 40%, nu se acorda punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar, mai mic decât nivelul minim indicat (de 40%), oferta va fi considerata necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarata neconforma si respinsa.

Factorul de evaluare “procentul ponderii materiei prime” din prețul total/pachet alimentar va fi exprimat cu maxim doua zecimale.

Justificarea alegerii factorului de evaluare: factorul de evaluare „procentul ponderii materiei prime,, se justifica si pentru a asigura un aport nutrițional adecvat si pentru conformarea cu prevederile art. 3a2 din OUG nr.105/2022, respectiv obligația fiecărui ofertant de a alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per pachet alimentar, pentru achiziția materiei prime.

C. MATERIALE DE AMBALARE RECICLABILE. Componenta ecologică – 10%

Pentru a reduce generarea de deșeuri, solicităm ca produsele de catering să fie livrate în ambalaje secundare și/sau de transport din materiale reciclabile în proporție de minimum 30% sau să fie livrate în ambalaje realizate din materii prime regenerabile. Se vor utiliza ambalaje de tip "single unit package" - "pentru o singură porție".

Algoritmul de calcul:

Punctajul maxim total pentru ponderea componentei ecologice privind materialele de ambalare este de 10 puncte.

Punctajul se acorda astfel:

Ofertantul trebuie să prezinte o declarație pe propria răspundere semnată în care să indice care dintre cerințele privind ambalarea produselor pot fi îndeplinite.

*Ofertele ale căror produse sunt livrate în alte ambalaje decât cele stabilite de autoritatea contractantă prin cerința minimă vor fi declarate neconforme.

PUNCTAJ MAXIM TOTAL = 100 puncte

În situația în care două sau mai multe oferte obțin același punctaj în urma aplicării algoritmului de calcul, departajarea acestora se va realiza în ordinea crescătoare a prețului oferat, iar oferta câștigătoare va fi desemnată oferta clasată pe poziția I în clasamentul astfel stabilit. În situația în care prin aplicarea acestui sistem nu se obține o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, autoritatea contractanta va solicita respectivilor ofertanți reofertarea. Noua propunere financiara va fi depusa doar si numai in urma solicitării entității contractante.

Se realizează clasamentul ofertelor, în ordine descrescătoare a punctajului obținut. Este declarata câștigătoare, oferta care obține cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, în urma aplicării criteriului de atribuire "cel mai bun raport calitate-preț". Se realizează clasamentul ofertelor, în ordine descrescătoare a punctajului obținut. Este declarata câștigătoare, oferta care îndeplinește cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, în urma aplicării criteriului de atribuire "cel mai bun raport calitate-preț".

UAT ORAȘUL RUPEA,

Viceprimar

Cruceriu Constantin

