

Nr. 1290/04.03.2026



CAIET DE SARCINI

pentru atribuirea contractului de servicii de catering pentru
**„Asigurare masă caldă pentru elevii și preșcolarii din comuna Beica de Jos în anul
2026”**

1 Introducere

În cadrul acestei proceduri, **COMUNA BEICA DE JOS** îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor în cadrul Contractului.

2 Contextul realizării acestei achiziții de produse

2.1 Informații despre Autoritatea Contractantă

Autoritatea contractanta: COMUNA BEICA DE JOS

Ordonator principal de credite: Primarul Comunei BEICA DE JOS

Beneficiari: *Elevii și preșcolarii ȘCOLII GIMNAZIALE DIN COMUNA BEICA DE JOS JUDEȚUL MUREȘ*

2.2 Informații despre contextul care a determinat achiziționarea produselor

Primăria Comunei Beica de Jos implementează proiectul de acordare a unei mese calde pentru preșcolarii și elevii aparținând ȘCOLII GIMNAZIALE DIN COMUNA BEICA DE JOS, JUDEȚUL MUREȘ, în conformitate cu prevederile Hotărârii de Guvern 1171/30.12.2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026.

În anul școlar 2026, în perioada desfășurării activității didactice, preșcolarii și elevii aparținând ȘCOLII GIMNAZIALE DIN COMUNA BEICA DE JOS, JUDEȚUL MUREȘ, li se acordă, cu titlu gratuit, un suport alimentar, constând într-o masă caldă/zi în regim catering, în limita unei valori zilnice de 16,5 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

Limita valorică de 16,5 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată cuprinde: prețul produselor, cheltuielile de transport, ambalare, marcare, distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

La cererea motivată a părinților/reprezentanților legali/ocrotitorilor legali, formulată în scris și susținută de document-suport, înregistrată la secretariatul unității de învățământ în care este înmatriculat preșcolarul/elevul, preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală,

culturala sau religioasa nu pot beneficia de pachetul alimentar, vor beneficia de produse alimentare adecvate situatiei acestora, in limita valorii zilnice prevazute mai sus.

In sensul normelor metodologice, documentele - suport pot fi urmatoarele:

- ✓ documente medicale care sa ateste intolerante/alergii alimentare sau afectiuni cronice, dupa caz, care sa il determine pe parinte/reprezentant legal sa formuleze o alta optiune alimentara;
- ✓ declaratie pe propria raspundere a elevului major/părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal, potrivit modelului prevazut in anexa nr. 1 din HG 1171/30.12.2025.
- ✓ documente medicale care sa ateste intolerante/alergii alimentare sau afectiuni cronice, dupa caz, care sa il determine pe parinte/reprezentantul legal/ocrotitorul legal sa formuleze o alta optiune alimentara;

Produsele livrate trebuie sa respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si ale Ordinului ministrului sanatatii publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copiii adolescenti.

Pentru mentinerea sanatatii elevilor/prescolarilor, in cadrul programului se vor distribui numai produse alimentare obtinute in unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, in conformitate cu prevederile legislatiei sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor in vigoare.

Masa caldă se va prepara conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la HG 1171/30.12.2025.

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

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.

Produsele distribuite vor respecta cerintele prevazute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European si al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 si (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European si ale Consiliului si 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 si a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE si 2008/5/CE ale Comisiei si a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, publicat In Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, seria L, nr. 304 din 22 noiembrie 2011, cu modificarile si completarile ulterioare.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății, din cadrul Inspecției Sanitare de Stat și al direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

2.3. Informatii despre beneficiile anticipate de catre Autoritatea Contractanta

Avand in vedere situatia identificata la nivelul sistemului educational preuniversitar, in care un numar mare de prescolari si elevi se afla in situatie de esec scolar sau abandoneaza/parasesc timpuriu scoala, frecventarea scolii fiind direct influentata de conditiile socio-economice si geografice defavorabile (distante mari si/sau trasee dificile de la domiciliu la unitatea de invatamant, lipsa mesei de pranz), neputand astfel participa la activitatile educationale curriculare sau extracurriculare, prin acest program se urmareste evaluarea impactului Programului de acordare a unui suport alimentar prescolarilor si elevilor apartinand SCOLII GIMNAZIALE DIN COMUNA BEICA DE JOS, JUDEȚUL MURES care face parte din acele unitati de invatamant preuniversitar de stat care beneficiaza de acest proiect.

3 Descrierea produselor solicitate

Suportul alimentar consta în livrarea unei mese calde în regim catering pentru un numar de 224 elevi/prescolari și școlari.

Masa caldă va fi livrată într-un interval de 60 minute înainte de a fi servită, însoțită de ustensile sigilate, care permit consumul în condiții optime de igienă.

Masa va consta într-un fel principal și un fruct. Felul principal va fi de tip felul II. Ofertele care conțin fel principal de tip supă și/sau ciorbă vor fi respinse.

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar îl au elevii/prescolarii prezenti la activitatile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Hrana nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucratoare.

Elevii și prescolarii eligibili primesc masa zilnic. Preluarea produselor se realizează de către părinți/reprezentanți legali/ocrotitori legali sau, acolo unde acest lucru este posibil, de către elevi, pe baza evidentelor de participare la cel puțin o ora de curs/zi, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Livrarea mesei se va face în regim catering, într-o singură etapă, zilnic, cu 60 minute înainte de

servire, în funcție de numărul de elevi și prescolari eligibili din/în ziua respectivă.

Masa se va livra caldă cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare. Masa se va prepara zilnic pentru consumul din ziua respectivă.

Tipul de meniu livrat va fi diferit pe parcursul unei săptămâni.

Specificatii tehnice:

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.
2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire 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 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare

Variante orientative de meniu:

1. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
2. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;

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

La acestea se va adăuga un fruct.

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt 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.

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

- a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport;
- b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

Notă: Se va aloca cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Livrarea pachetelor alimentare se va face zilnic cu 60 minute înainte de a fi servită.

Comanda cu numărul de porții se face zilnic, până la ora 08:30, pentru cursurile din ziua respectivă, în funcție de numărul de elevi și preșcolari eligibili din ziua livrării.

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a Programului va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

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.

Siguranța și perisabilitatea microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de:

ziua producției pentru masa caldă.

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate;

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

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

Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și

pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Metode de testare si 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 Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului Ministerului Sănătății și al Ministerului 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.

Ambalare, etichetare, marcare

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” 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 va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

Masa caldă va conține un fel de mancare (exclus ciorbe), ustensile sigilate și 1 fruct, tot pachetul alimentar pus în pungă tip maiou (cu mâner).

Gramaj minim:

- ✓ Carne – 150 g
- ✓ Garnitură – 180 g
- ✓ Salată – 80 g
- ✓ Pâine – 100 g

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.

Cantități necesare:

Nr. elevi/prescolari = maxim 224/zi

Nr. zile școlare = 128 zile (în perioada martie 2026 - decembrie 2026)

Martie 2026 – 10 zile

Aprilie 2026 – 15 zile

Mai 2026 – 20 zile
Iunie 2026 – 14 zile
Septembrie 2026 – 18 zile
Octombrie 2026 – 16 zile
Noiembrie 2026 – 20 zile
Decembrie 2026 – 15 zile

Numărul maxim de beneficiari 224 elevi/zi.

Valoarea maximă estimată a contractului de prestări servicii de catering este de 426.065,92 lei fără TVA (maxim 224 de beneficiari x 128 zile x 14,86 lei/beneficiar, fără TVA).

Locatiile unde se va realiza livrarea produselor:

- Școala gimnazială Beica de Jos

Receptia produselor

Receptia produselor se va efectua pe baza de proces verbal semnat de Contractant, Autoritatea Contractanta si Reprezentantul Beneficiarului final.

Modalitati si conditii de plata

Plata produselor si a serviciilor contractate se efectueaza de catre ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de receptie calitativa si cantitativa, intocmite si aprobate de unitatile de invatamant.

Inspectoratul scolar desemneaza un inspector responsabil cu monitorizarea desfasurarii programului in unitatea de invatamant, de regula, inspectorul teritorial.

Monitorizarea se realizeaza, la decizia fiecarui inspectorat scolar, prin diverse tipuri de activitati, ca de exemplu: colectare si interpretare de date, vizite in unitatile de invatamant, inspectii tematice, rapoarte transmise lunar de catre unitatea de invatamant catre inspectoratul scolar judetean.

Conducerea unitatii de invatamant desemneaza un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu exceptia personalului de ingrijire si de intretinere. in unitatile de invatamant care functioneaza cu structuri scolare arondate se desemneaza cate un responsabil la nivelul fiecarei structuri.

Distribuirea pachetului alimentar se face de catre persoane desemnate de conducerea unitatii de invatamant, cu exceptia personalului de ingrijire si de intretinere, cu respectarea legislatiei in vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind insuirea notiunilor fundamentale de igiena si cele referitoare la supravegherea sanatatii lucratorilor.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, fără a se limita la acestea, printre care: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar,

completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează și se transmite inspectoratului școlar județean/al Municipiului București un raport semestrial cu privire la derularea Programului național "Masă sănătoasă".

La nivel județean coordonarea programului este asigurată de către inspectoratul școlar, care elaborează și transmite rapoarte semestriale, respectiv raportul final privind implementarea programului, către Ministerul Educației Naționale.

La nivel național, coordonarea programului este asigurată de către Ministerul Educației Naționale, prin direcția desemnată în acest sens.

Plata facturii se va face după întocmirea "Procesului verbal lunar de recepție" semnat de către prestator și de către unitatea de învățământ, beneficiara serviciilor.

Termen de plată: Plata facturii se va face în termen de 30 de zile după întocmirea Procesului verbal lunar de recepție semnat de către prestator și de către reprezentantul instituției de învățământ, realizat în baza centralizării avizelor de expedite, în vederea efectuării plății.

Criteriul de atribuire

Criteriul de atribuire va fi cel mai bun raport calitate-pret. Orice modificare legislativă survenită cu privire la actele normative ce au stat la baza caietului de sarcini, conduce la modificarea conforma a contractului și a condițiilor depuse în caietul de sarcini, după caz.

Factorii de evaluare folosiți de Autoritatea Contractantă pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate-pret sunt următorii:

1. Prețul ofertei

Punctaj maxim: 50 puncte

Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel: a) Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acordă punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte preturi oferite punctajul $P(n)$ se calculează proporțional, astfel: $P(n) = (\text{Preț minim ofertat} / \text{Preț } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

2. Numărul de variante orientative de meniu

Punctaj maxim: 10 puncte.

Numărul de variante orientative de meniu minim punctat este de 5 și maxim 10.

Se vor puncta variantele orientative de meniu care respecta prevederile Caietului de sarcini. Algoritm de calcul: Sub 5 variante prezentate, oferta va fi declarată inadmisibilă din punct de vedere tehnic. Pentru 5 variante prezentate se alocă 5 puncte. Pentru fiecare variantă prezentată în plus față de cele 5 se va acorda un punct până la numărul maxim de 10 de puncte. Pentru un număr de variante orientative de meniu mai mare de 10, oferta nu va fi punctată suplimentar.

3. Timp de acoperire a punctelor de livrare.

Punctaj maxim: 20 puncte.

Se accepta un timp de acoperire a punctelor de livrare de maxim 60 de minute (oferta care prezintă un timp de livrare de peste 60 de minute, va fi respinsă), un timp ofertat sub 10 de minute nu va fi punctat suplimentar. Algoritm de calcul: Timpul de acoperire a punctelor de livrare se va exprima în minute. Punctajul se acorda astfel: a) Pentru timpul minim ofertat (care nu se punctează suplimentar dacă este mai mic de 10 de minute), se va acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte termene ofertate, punctajul $T(n)$ se calculează proportional, astfel: $T(n) = (\text{Timpul minim ofertat} / \text{Timp } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$. La punctarea timpului de acoperire a punctelor de livrare se vor avea în vedere distanțele rutiere dintre **punctele/punctul de preparare** al produselor și punctele de distribuție / descarcare a produselor livrate, distanțe indicate oficial pe site-urile de specialitate de tipul (www.distanta.rutiera.ro; www.distanta.com; <https://gps-online.webshow.ro>; etc).

4. Ponderea pentru materie prima din prețul total/porție

Punctaj maxim factor: 20 puncte

Algoritm de calcul: a) Pentru oferta cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție se acordă punctajul maxim: 20 puncte. b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/porție punctajul se calculează astfel: $P_{\text{materie}}(n) = P_{\text{materie}}(\text{min}) / P_{\text{materie}}(\text{max}) \times 20$, unde: $P_{\text{materie}}(n)$ – punctajul obținut pentru ponderea materiei prime de către oferta admisibilă aflată sub evaluare $P_{\text{materie}}(\text{min})$ – nivelul cel mai scăzut al ponderii materiei prime din prețul total/porție; $P_{\text{materie}}(\text{max})$ – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/porție.

În situația în care prin aplicarea acestui sistem nu se obține o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, autoritatea contractantă va solicita respectivilor ofertanți reofertarea, prin prezentarea unei noi propuneri financiare. Noua propunere financiară va fi depusă doar și numai în urma solicitării entității contractante.

Ofertantul câștigător va fi cel care obține punctajul cel mai mare.

Ofertantul va prezenta în propunerea tehnică un capitol distinct în care va include detalierea următorilor factori de evaluare:

Numărul de variante orientative de pachet: ofertantul va prezenta detaliat variantele orientative de meniu propus;

Timp de acoperire a punctelor de livrare de la punctul de preparare al hranei: ofertantul va prezenta un grafic de livrare, timpul fiind exprimat în minute și mijloacele de transport avizate sanitar-veterinar de care dispune;

Achizitorul își rezerva dreptul de a verifica, prin solicitarea de clarificări/ explicații și documente justificative suplimentare, corectitudinea informațiilor prezentate.

Întocmit,
Vătămănescu Stela

Aprobat,
Reprezentant legal,
MOLDOVAN MARM