ROMÂNIA
JUDEȚUL CLUJ
COMUNA VAD

Nr. 4147 din 29.07.2026

Aprobat de:
PRIMAR
PRUNEAN DAVID

CAIET DE SARCINI

PRIVIND ACHIZIȚIA SERVICIILOR DE CATERING PENTRU BENEFICIARII ȘCOLII GIMNAZIALE VAD DIN COMUNA VAD, JUDEȚUL CLUJ

În cadrul Programului Național „Masă sănătoasă" (PNMS)

1. Preambul

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire şi constituie ansamblul cerinţelor pe baza cărora ofertantul îşi va elabora propunerea în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de prestări sevicii - pregătirea, prepararea şi livrarea zilnică a mesei calde pentru elevi şi preşcolari, la sediul Școlii Gimnaziale Vad, județ Cluj.

Cerinţele prezentului caiet de sarcini sunt minimale.

Organizarea şi desfăşurarea achiziției se desfăşoară conform prevederilor cuprinse în: Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice, cu modificările si completările ulterioare pentru serviciile sociale cuprinse în Anexa nr.2; HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările si completările ulterioare;

La întocmirea ofertei tehnice elaborată în baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor trebui să țină cont de prevederile: HG nr.1171/2025.

Având în vedere faptul că Școala Gimnazială Vad nu dispune în prezent de cantină și conform deciziei consililiu de administrație al școlii, s-a optat ca suportul alimentar sa fie masa calda în regim catering, hrana putând fi servită în sala de clasă, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății nr.1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare, conform art. 3 alin. (1) punctul b) din HG nr.1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă".

2. Beneficiar

Școala Gimnazială Vad cu următoarele 2 locații:

a) **Școala Gimnazială Vad,** sat Vad, str. Ștefan cel Mare, nr. 48
143 elevi + 26 preșcolari = 169

b) **Grădinița cu program normal Bogata de Sus**, sat Bogata de Sus, str. Eroilor, nr. 54
12 preșcolari

3. Obiectul contractului

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering pentru Școala Gimnazială Vad, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unui suport alimentar constând într-o masă caldă pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ de pe raza Comunei Vad în cadrul Programului național „Masă sănătoasă" pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026, cu posibilitatea prelungirii până la data de 30.04.2027.

Prelungirea contractului este condiționată de existența resurselor financiare alocate cu acestă destinație.

Astfel, vor beneficia de masă caldă un număr de 181 elevi și preșcolari de la Școala Gimnazială Vad până la finalul anului 2026.

Dreptul de a beneficia de masă caldă pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar, il au elevii / preșcolarii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Pachetul alimentar nu se acorda pe perioada vacantelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucratoare.

***Cod de clasificare CPV*:** 55524000-9 Servicii de catering pentru școli.

4. Durata serviciilor

Serviciile de catering vor fi prestate în baza contractului de achiziție publică ce se va încheia în urma achiziției publice, cu începere de la data emiterii ordinului de începere a serviciilor până la cel tarziu 22.12.2026.

Prelungirea contractului este condiționată de existența resurselor financiare alocate cu acestă destinație.

5. Cantități necesare

Pentru estimarea necesarului de pachete alimentare, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestări servicii de catering in vederea furnizării unui pachet alimentar precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de:

Numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ este repartizat astfel:

- **Anul 2026 – numărul estimat de beneficiari zilnic 181**

Numărul de zile de cursuri repartizate în cadrul contractului sunt menționate mai jos:

- Septembrie 2026: 18 zile;
- Octombrie 2026: 17 zile;
- Noiembrie 2026: 20 zile;
- Decembrie 2026: 15 zile;
- Ianuarie 2027: 15 zile;
- Februarie 2027: 10 zile;
- Martie 2027: 18 zile;
- Aprilie 2027: 17 zile

Total zile cursuri = 130

Valoarea maximă/beneficiar este de 14,86 fără TVA, respectiv 16,50 lei, inclusiv T.V.A., valoare ce cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Valoare estimată contract = 14,86 lei/porție/zi x 181 elevi x 130 zile = **349.655,80 lei fără TVA** la care se adaugă cota TVA 11%.

6. Specificații tehnice

Porțiile vor fi preparate, pregătite și distribuite de către ofertanți, în condițiile și conținutul caloric, stabilit prin norma de hrană prevăzută de legislația în vigoare, ordin nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Masa va fi compusă dintr-un fel principal de mâncare, tip felul II + desert sau fruct proaspăt.

În vederea realizări meniului se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt conform cu ordinul 1563/12.09.2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți:

- Proteina (carne, brânză, ouă, proteină vegetală);
- Lipide(grăsimi) ;
- Glucide (dulciuri, fructe, legume, cereale).

Suportul de masă caldă va fi livrat în caserole de unică folosință, care se închid etanș pentru a menține mâncarea caldă, însoțit de tacâmuri de plastic de unică folosință, sigilate, șervețel, introduse în pungă de utilizare alimentară. Caserolele, tacâmurile, șervețelele și pungile vor fi incluse în prețul ofertei.

Produsele alimentare vor fi livrate zilnic către unitatea şcolară, iar în cazul în care acestea nu vor fi servite într-un interval de 60 minute de la livrare, vor fi păstrate până la servire în condiţii igienico sanitare şi de siguranţă a alimentelor în conformitate cu prevederile legislaţiei în vigoare.

Meniul pe fiecare zi a săptămânii va fi stabilit împreună cu personalul de conducere a şcolii. Acelaşi meniu nu va fi furnizat două zile consecutiv.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile şi pentru a asigura un aport nutriţional adecvat ofertanţii vor defalca costurile (fără TVA) per porţie pe categorii:

1. **Materie primă;**
2. **Prepararea Hranei;**
3. **Transport;**

În cadrul procesului de selecţie vor fi considerate că îndeplinesc criteriul cel mai bun raport calitate-preţ, acele oferte care alocă cel puţin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziţia materiei prime.

Siguranţă şi perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unităţile şcolare, respectiv elev sau preşcolar, după caz, va fi de:

a) Ziua producerii pentru masă calda;

Pentru depozitare în şcoli se vor folosi spaţii special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiţii de siguranţa alimentelor prevăzute de legislaţia în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învăţământ.

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

Condiţii pentru transport şi distribuţie

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unităţile şcolare, respectiv elev sau preşcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar veterinar şi pentru siguranţa alimentelor, în conformitate cu prevederile legislaţiei în vigoare.

Unitatea şcolară, va centraliza numărul total de pachete, pe clase, necesar zilei respective prin procedură internă, şi va transmite furnizorului numărului exact de pachete (cu sau fără intoleranţă alimentară, restricţii de ordin religios) necesar pentru fiecare clasă.

Nota de comandă pentru numărul de porţii ce vor trebui preparate şi servite beneficiarilor se va transmite ofertantului **zilnic**, ***între orele 08.00 – 08.30*** şi va fi valabilă pentru masa din ziua respectivă.

Nota de comandă se va transmite prin e-mail şi/sau telefonic de persoana desemnată responsabilă de program sau de persoana care o înlocuieşte. Nota de comandă va conţine numărul de porţii ce se vor servi beneficiarilor autorităţii contractante.

În funcţie de necesităţi, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, şi în alt mod.

Livrarea hranei, respectiv a porţiilor se va efectua de către ofertant o dată pe zi, **între orele 10.10 – 10.40,** în următoarele locaţii:

Şcoala Gimnazială Vad - sat Vad, str. Ştefan cel Mare, nr. 48, Comuna Vad;

Grădiniţa cu program normal - sat Bogata de Sus, sat Bogata de Sus, str. Eroilor, nr. 54.

În mod **obligatoriu,** la efectuarea livrărilor, ofertantul va prezenta următoarele documente:

- aviz de însoţire a mărfii;
- registru evidenţă livrări produse culinare;
- declaraţie de conformitate semnate de reprezentanţii beneficiarului şi ai ofertantului.

Ambalare, etichetare, marcare

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European şi al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 şi (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European şi ale Consiliului şi 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 şi a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE şi 2008/5/CE ale Comisiei şi a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Pentru produsele distribuite de unităţile de alimentaţie publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoţeşte produsele : denumirea produsului, substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe, o menţiune privind lotul, respectiv data producerii şi sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

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 şi completările ulterioare.

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European şi al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a pieţelor produselor agricole şi de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE)

nr. 1.037/2001 şi (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - caşcaval.

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

Norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi

1.Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanţi sau orice alt tip de potenţiatori de arome şi gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităţilor de învăţământ sau la nivelul unităţilor de tip catering şi care urmează a fi servite preşcolarilor şi elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislaţia în vigoare privind aditivii permişi a fi adăugaţi în alimente.

2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjeşte, ci se înăbuşă cu apă.

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislaţia în vigoare privind aditivii permişi a fi adăugaţi în alimente.

4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeaşi grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 şi felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca, de exemplu, supa cu găluşti şi 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 îmbogăţirea raţiei în vitamine şi săruri minerale prin folosire de salate din crudităţi şi adăugare de legume - frunze în supe şi ciorbe.

7. Interdicţia folosirii cremelor cu ouă şi frişcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum şi a ouălor fierte, nesecţionate după fierbere.

8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineaţa zilei în care se serveşte, păstrându-se în condiţii sanitar - veterinare şi pentru siguranţa alimentelor, precum şi în condiţii igienico - sanitare şi la temperaturi corespunzătoare, conform legislaţiei în vigoare.

9. Unităţile de învăţământ în care se desfăşoară Programul au obligativitatea de a păstra, în condiţii de temperatură corespunzătoare, timp de 48 de ore, probe din alimentele servite copiilor.

NOTĂ:
Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Naţional de Sănătate Publică:

1. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
2. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
3. pilaf cu legume şi ficăţei 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 şi pui/carne slabă de porc/vită la tavă;

9. sufleu de broccoli cu brânză;
10. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
11. tocană de legume cu orez brun;
12. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
13. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
14. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
15. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
16. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
17. macaroane cu brânză;
18. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
19. quinoa cu legume;
20. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
21. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.

Masa caldă va fi compusă din două feluri:

- **Fel principal – conform modelelor variantelor orientative de meniu prezentate mai sus;**
- **Desert - fruct proaspăt, compot, budincă, iaurt, dulciuri făcute în bucărie;**

7. Condiții de participare și prezentarea ofertei

Oferta va conține 3 plicuri:

A. documente de calificare.

B. propunerea tehnică.

C. propunerea financiară.

A. Documente de calificare

Ofertantul va completa și va prezenta următoarele documente de calificare:

1) Declarație privind neîncadrarea în prevederile art.59-60 din Legea 98/2016 – F3;

2) Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice – F12;

3) Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice – F13;

4) Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 167 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice – F14;

5) *Declarație privind respectarea condițiilor de mediu, social și cu privire la securitatea și sănătatea în muncă și protecția muncii – F15;*

6) *Contracte, procese verbale de recepție a serviciilor, recomandări, facturi, sau orice alte documente echivalente din care să reiasă următoarele informații: beneficiarul, cantitatea/valoarea, perioada și locul prestării.*

Ofertantul trebuie să fi prestat astfel de servicii sau similare în ultimii 3 ani (calculați până la termenul limită de depunere a ofertelor) în valoare totală cumulată de 300.000 lei fără TVA la nivelul a cel puțin un contract sau maxim a 3 contracte.

7) *Împuternicire, dacă este cazul;*

8) *Acord asociere/acord subcontractare, dacă este cazul;*

Declarațiile se găsesc în secțiunea de formulare.

Documentele justificative care probează îndeplinirea celor asumate urmează a fi prezentate, la solicitarea autorității contractante, doar de către ofertantul clasat pe locul I în clasamentul intermediar întocmit la finalizarea evaluării ofertelor.

Aceste documente sunt:

- certificate constatatoare privind lipsa datoriilor restante, cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.) la momentul prezentarii pentru sediul principal.
- cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv.
- după caz, documente prin care se demonstreaza faptul ca operatorul economic poate beneficia de derogările prevăzute la art. 166 alin. (2), art. 167 alin. (2), art. 171 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice;
- alte documente edificatoare, după caz.

Pentru sediile secundare/punctele de lucru menționate în certificatul ONRC, dacă este cazul, se va prezenta o declarație pe propria răspundere privind îndeplinirea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor sau contribuțiilor la bugetul general consolidat datorate;

B. Propunerea tehnică

Ofertanții au obligația de a face dovada conformității serviciilor solicitate prin prezentul caiet de sarcini.

Furnizorul va asigura cel puțin 5 variante de meniu ce vor fi descrise în anexa la formularul de ofertă, iar o variantă nu va fi livrată de mai mult de o singură dată pe săptămână.

Variantele de meniu propuse trebuie să fie avizate de către un medic nutriționist autorizat !

Ofertantul va depune în cadrul propunerii tehnice copii ale certificatelor de inmatriculare și ale documentelor ce atestă avizarea sanitar-veterinară a autovehiculului/autoutilitarei cu care asigură transportul.

Personalul operatorului economic care distribuie alimentele către preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Ofertantul va face dovada că cel puțin o persoană are calificarea de bucătar - cerința este obligatorie, iar neîndeplinirea acesteia va conduce la declararea ofertei ca fiind neconformă.

Ofertantul va depune o declarație privind respectarea cerințelor prevăzute în Caietul de sarcini.

Ofertele care nu satisfac cerințele tehnice ale autorității contractante vor fi declarate neconforme.

În cadrul propunerii tehnice ofertantul va prezenta:

1) *Copie după autorizația de funcționare emisă de Direcția Sanitar Veterinară și pentru Siguranța alimentelor pentru activitatea de restaurant/catering*

2) *Copie după autorizația de funcționare emisă și vizată de Primăria UAT-ului de care aparține;*

3) *Copie după autorizația sanitară-veterinară emisă de Direcția Sanitar Veterinară și pentru Siguranța alimentelor pentru mijlocul de transport cu care se va efectua distribuția pachetelor alimentare;*

4) *Lista cu persoanele angajate care vor fi implicate în producerea, manipularea și distribuția meniurilor și certificatele 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;*

5) *Lista cu utilajele folosite în procesul tehnologic de preparare a hranei;*

6) *Declarație privind respectarea cerințelor prevăzute în Caietul de sarcini.*

C. Propunerea financiară

Propunerea financiară va fi prezentată conform Formularului de ofertă anexat la prezenta documentație.

Perioada de prestare a serviciilor de catering folosită pentru ofertare va acoperi numărul zilelor de cursuri/persoană/perioadă contractuală.

Prețul contractului este ferm și nu se ajustează.

Plata se va efectua prin ordin de plată în contul ofertantului deschis la Trezoreria Statului, în termen de 30 de zile, respectiv maxim 30 de zile de la data intrării sumelor în contul Autorității contractante de la bugetul de stat conform HG nr.1171/2025 privind instituirea Programului național „Masa sănătoasă" pentru anul 2026.

Proiectul este finanțat prin Programul Programul național „Masa sanătoasa", drept pentru care decontarea serviciilor prestate se va face în limitele bugetare alocate, în maxim 30 de zile zile de la data receptiei suportului alimentar , dar nu mai târziu de 60 de zile de la recepționarea serviciilor de livrare a suportului alimentar.

Plata se va face pe baza meniurilor efectiv livrate, în baza procesului verbal de receptie semnat de comisia de receptie de la nivelul unității scolare - avizat de conducătorul unității școlare, a centralizatoarelor zilnice întocmite de unitatea școlară cu numărul de elevi beneficiari, la care se atașează copii după documentele de livrare (avize, certificate de conformitate, alte documente).

Propunerea financiară se va prezenta în RON (fără TVA).

În cadrul propunerii financiare ofertantul va prezenta:

1) *Formularul de ofertă – F10;*
2) *Anexele 1 și 2 la formularul de ofertă cu defalcarea prețului porției pe categorie (materie primă, prepararea hranei, distribuția/servirea) și defalcarea ponderii pe categorii de cheltuieli.*

Ofertantul va elabora **propunerea financiară** astfel încât pentru **prețul total a ofertei fără TVA,** va avea în vedere următoarele:

- tariful (prețul) unitar / porție exprimat în lei fără TVA
- numărul maxim de beneficiari: **181**
- numărul de zile de cursuri: **130**

Lipsa formularului de ofertă si a anexei reprezintă lipsa ofertei, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract.

8. ALEGEREA ȘI JUSTIFICAREA CRITERIULUI DE ATRIBUIRE

Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase autoritatea contractantă utilizează criteriul de atribuire „cel mai bun raport calitate-preț" în conformitate cu prevederile art 187 alin. (3) lit. c) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

Factorii de evaluare utilizați în aplicarea criteriului de mai sus sunt structurați astfel:

a. Componenta financiară – Prețul cel mai scăzut;
b. Componenta tehnică - Numărul de variante orientative de meniu;
c. Componenta tehnică - Ponderea pentru materia primă din prețul total/porție;

Punctajul maxim ce poate fi acordat este de 100 puncte. Ponderea și algoritmul de calcul pentru fiecare factor de evaluare sunt prezentate în tabelul de mai jos:

DENUMIRE FACTOR DESCRIERE	EVALUARE	PONDERE
Componenta financiară	**Prețul ofertei**	**30%**
Punctajul se acordă astfel: a) Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte prețuri ofertate punctajul P(n) se calculează proporțional, astfel: P(n) = (Preț minim ofertat / Preț n) x punctaj maxim alocat		
Componenta tehnică	**Operatorul economic trebuie să prezinte minim 5 variante orientative de meniu**	**40%**
Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel: a) Pentru 5 variante orientative de meniu se vor acorda 20 puncte; b) Pentru fiecare variantă orientativă de meniu prezentată în plus față de cele 5 variante, se vor acorda 4 puncte, până la numărul maxim de 40 puncte; c) Pentru un număr de meniuri orientative mai mare de 10, oferta nu va fi punctată suplimentar; d) Oferta care va prezenta mai puțin de 5 meniuri orientative va fi declarată neconformă;		
Componenta tehnică	**Ponderea materiei prime din prețul total/porție trebuie să fie minim 40%**	**30%**
Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel: a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție se acordă punctajul maxim de 30 puncte; b) Pentru celelalte nivele de pondere ofertate punctajul se calculează astfel: PMP(n)=[MP(n) /MP maxim] x 30, unde: PMP(n) -punctajul acordat nivelului n al procentului materiei prime din prețul total/ porție; MP (n) -nivelul n al ponderii materiei prime din prețul total/porție; MP(maxim)- nivelul cel mai ridicat al		

ponderii materiei prime din preţul total/porţie; Pentru un nivel al ponderii materiei prime din preţul total/porţie mai mic de 40% oferta va fi considerată necorespunzătoare şi va fi declarată neconformă;

Este declarată *ofertă câştigătoare*, cea care îndeplineşte cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim două zecimale, în urma aplicării criteriului de atribuire „cel mai bun raport calitate-preţ".

Având în vedere obligativitatea unităţii de învăţământ de a păstra 48 de ore probe din pachetul alimentar servit preşcolarilor şi elevilor, operatorul economic are obligaţia ca fiecare livrare să fie însoţită de o probă gratuită a pachetului alimentar . Aceasta va avea înscris conţinutul , ziua şi schimbul orar.

Responsabil achiziţii publice,
cons. as. SUCIU Denisa