

NR. 388/02.03.2026

APROBAT,
PRIMAR,
Ionescu-Gruia Răzvan-Ciprian



CAIET DE SARCINI

Privind achiziția serviciilor de catering pentru acordarea unui suport alimentar acordat în baza H.G. nr. 1171/2025 privind implementarea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026, pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale Bretea Română, comuna Bretea Română.

Cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev. 2)

1. Preambul

Prezentul Caiet de Sarcini constituie parte integrantă a Documentației de atribuire și reprezintă totalitatea cerințelor pe baza cărora operatorii economici participanți la procedură vor elabora Oferta, respectiv Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară, pentru prestarea serviciilor de catering care fac obiectul contractului de achiziție publică ce urmează a fi încheiat în urma aplicării prezentei proceduri. Cerințele stabilite prin acest Caiet de Sarcini au caracter minimal. În consecință, vor fi admise ofertele care îndeplinesc sau depășesc nivelul minim al cerințelor menționate. Ofertele care conțin propuneri inferioare cerințelor prevăzute în Caietul de Sarcini vor fi declarate neconforme, în conformitate cu prevederile art. 137 din Hotărârea Guvernului nr. 395/2016, cu modificările și completările ulterioare. În cadrul prezentei proceduri de achiziție, UAT Comuna Bretea Română are calitatea de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor/Beneficiar al contractului.

Organizarea și desfășurarea achiziției se derulează conform prevederilor cuprinse în:

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- 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 și completările ulterioare;
- H.G. nr. 1171/2025 privind implementarea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026;
- Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar
- Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare.
- HCL Nr. 8/2026 privind stabilirea tipului de suport alimentar în cadrul Programului Național ”Masă Sănătoasă”, adresat preșcolarilor și elevilor din cadrul Școlii Gimnaziale Bretea Română, prezenți la activități didactice, pe perioada.

2. Contextul și scopul realizării achiziției

Prezentă achiziție se realizează în conformitate cu prevederile art. 68 alin. (1) lit. h), coroborat cu art. 111 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, aplicabilă serviciilor prevăzute în Anexa nr. 2 din HG 395/2016. Scopul Programului Național „Masă sănătoasă, numit PNMS este sprijinirea participării la educație a tuturor copiilor prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea, prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socio-emoțional și întărirea stării de bine a elevului și adoptarea igienei muncii intelectuale la vârste și în contexte diferite.

Având în vedere faptul că în cadrul Școlii Gimnaziale Bretea Română nu există în prezent cantină în scopul preparării în regim propriu al mesei calde s-a optat ca suportul alimentar să fie masă caldă în regim catering.

3. Obiectul și durata contractului

Contractul de achiziție se va derula pe perioada desfășurării activității didactice aferente anului calendaristic 2026, în intervalul 01 aprilie – 22 decembrie 2026.

Obiectul contractului îl reprezintă prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar – masă caldă – și a unui fruct proaspăt pentru elevii Școlii Gimnaziale Bretea Română, din comuna Bretea Română, în conformitate cu cerințele prevăzute în documentația de atribuire și cu prevederile legale în vigoare.

Contractantul va furniza suport alimentar constând într-o masă caldă – fel principal - și un fruct proaspăt pentru un număr estimat de 190 elevi începând cu 1 aprilie până la sfârșitul anului 2026, acordată în baza H.G. nr. 1171/2025 privind implementarea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026.

Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare. Suportul alimentar este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de sarcini fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Distribuirea suportului alimentar se va face de către furnizor, în fiecare zi, după cum urmează:

• Perioada Aprilie-Iunie(49 zile de școlarizare):

Nr. crt.	Localitatea	Locația	Numărul estimat de pachete alimentare	Condiții de livrare
1.	Bretea Română	Școala Gimnazială Bretea Română, str. Principală, nr. 15A, cod poștal 337115	144	Interval de livrare 09 ¹⁵ - 09 ⁵⁰
2.	Vâlcelele Bune	Grădinița Program Normal Vâlcelele Bune, str. Principală, nr. 130, cod poștal 337128	20	Interval de livrare 09 ¹⁵ - 09 ⁴⁵
3.	Plopi	Grădinița Program Normal Plopi, str. Principală, nr. 18, cod poștal 337124	11	Interval de livrare 09 ¹⁵ - 09 ⁴⁰
4.	Măceu	Grădinița Program Normal Măceu, str. Principală, nr. 125, cod poștal 337122	11	Interval de livrare 09 ¹⁵ - 09 ³⁵
TOTAL suport alimentar			186	

Începând cu anul școlar 2026-2027, pentru perioada **Septembrie – Decembrie 2026 (69 zile școlarizare)**, în urma procesului de preînscrisere, numărul estimat de elevi și preșcolari se revizuieste, fiind estimat la **190** de elevi. Ca urmare, se vor ajusta suporturile alimentare în funcție de grupele de vârstă și modalitatea de distribuire, locația acestora fiind comunicată ulterior, după definitivarea numărului final de elevi, înainte de începerea noului an școlar.

Școala Gimnazială Bretea Română se obligă ca în fiecare zi până cel târziu la ora **09¹⁰** să comunice furnizorului numărul exact de suporturi alimentare pentru ziua în curs, furnizorul urmând să livreze acest număr de porții în intervalul orar stabilit de beneficiar. Autoritatea contractantă va achita prețul suportului alimentar efectiv livrat.

În acest sens, întrucât școala nu dispune de spațiu de depozitare, solicităm ca furnizorul să distribuie masa cel târziu la ora **09⁵⁰** pentru toate unitățile și să respecte intervalul de livrare: **09¹⁵-09⁵⁰**

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

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde preparate 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 garnitura 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.

***NOTĂ**

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vâcuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;

16. omletă cu legume — ardei, ciuperci, ceapă verde și brânza telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânza și ou;
22. quinoa cu legume;

Suportul alimentar trebuie însoțit obligatoriu de ustensile sigilate, care permit consumul în condiții optime de igienă. Livrarea suportului alimentar se va face cu respectarea Ordinului Ministerului Sănătății Publice 1563/2008 privind *Necesarul zilnic de calorii, substanțe nutritive și minerale pentru copii*.

Ofertantul trebuie să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu.

Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor și adolescenților în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.

Valoarea unui suport alimentar zilnic va fi de 16,50 lei TVA inclus, respectiv 14,86 lei fără TVA/elev, și cuprinde: valoarea materiei prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

4. Valoarea estimată a achiziției și modalitatea de determinare a acesteia

În conformitate cu art. 16 alin. (1¹) din HG 395/2016, conform căruia *"În aplicarea art. 11 alin. (1) din Lege, autoritatea contractantă calculează valoarea estimată a unei achiziții având în vedere valoarea totală de plată, fără TVA, estimată de autoritatea contractantă, luând în considerare orice eventuale forme de opțiuni și prelungiri ale contractului prevăzute în mod explicit în documentele achiziției."*, valoarea estimată a achiziției este de 369.930,00 lei cu TVA (TVA 11 %), respectiv 333.270,27 lei fără TVA, calculată astfel:

118 zile – în care se desfășoară cursuri (01 aprilie – 22 decembrie) x 190 elevi x 16,50 tva inclus/suport alimentar = 369.930,00 lei TVA inclus.

5. Specificații tehnice

5.1. Caracteristici Generale

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

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor. Furnizorul/prestatorul de servicii se va asigura că pe durata transportului până la livrare, produsele sunt menținute în condiții de temperatură care să nu permită multiplicarea microorganismelor. Dacă hrana nu este servită în unitățile de învățământ preuniversitar într-un interval de 60 de minute de la livrare, aceasta este păstrată până la servire în spații amenajate în care sunt asigurate condiții de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare privind igiena și siguranța alimentelor.

5.2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

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.

Unitatea de învățământ beneficiară a programului – PNMS va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Cantitățile constatate lipsă, dacă vor exista, vor fi acoperite în cel mai scurt timp de către prestator;

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

5.3. Grupe speciale de consumatori

În unitățile de învățământ din comuna Bretea Română nu sunt cazuri în care se regăsesc grupe speciale de consumatori cu recomandare medicală.

În situația în care, pe perioada contractuală, apar cazuri de copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală, prestatorul va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist; pentru copiii care, din motive religioase, nu pot consuma tipul de suport alimentar propus se va prezenta și livra o variantă de suport alimentar adaptată cerințelor consumatorului.

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, dacă este cazul.

Produsele alimentare trebuie să se încadreze în parametrii stabiliți de Regulamentul (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 se încadreze în 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 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

5.4. Termene de consum

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.

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, va fi ziua producerii pentru masa caldă.

5.5. Condiții pentru transport și distribuție

Suportul alimentar se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform specificațiilor tehnice, fiind transportat de la furnizor către unitățile școlare, exclusiv cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu legislația aplicabilă.

5.6. Testarea produselor alimentare

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate care au metodele de analiza acreditate. Ofertantul are obligația prelevării de probe la sediu, ce 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.

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. În acest sens ofertantul va prezenta zilnic o mostră gratuită.

5.7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de instruire privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișa de aptitudine specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

5.8. Ambalare, etichetare, marcare

În cazul mesei calde furnizate în regim catering, care nu se încadrează în definiția „produs alimentar preambalat”, operatorul economic are obligația de a asigura informarea consumatorilor în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1169/2011 privind informarea consumatorilor. Informațiile furnizate trebuie să includă în mod obligatoriu mențiunea „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.

5.9. Prevenirea risipei alimentare

Se vor lua măsurile necesare în vederea evitării risipei alimentare, în conformitate cu prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 92/2021 privind regimul deșeurilor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 17/2023, cu modificările și completările ulterioare.

6. Criterii de eligibilitate

- a) Certificatul constatator emis de ONRC care să ateste domeniul/domeniile de activitate ale ofertantului și corespondența acestora în legătură cu obiectul contractului;
- b) Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 59 și 60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice (Formularul 1)
- c) Declarație privind neîncadrarea în situațiile de excludere menționate la art. 164, 165 și 167 din Legea nr.98/2016 (Formular 2)

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

- i. certificate constatatoare privind lipsa datoriilor cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat, etc), la momentul prezentării;
 - ii. 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;
 - iii. după caz, documente prin care se demonstrează faptul că operatorul economic poate beneficia de derogările prevăzute la art. 166, alin. 2; art. 167, alin. 2; art. 171 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.
 - iv. Se vor prezenta, pentru persoane juridice / fizice străine: orice documente edificatoare eliberate de autorități competente din țara în care aceștia sunt rezidenți, prin care să dovedească că și-au îndeplinit obligațiile de plată a impozitelor, taxelor și contribuțiilor de asigurări sociale către bugetele componente ale bugetului general consolidat, în conformitate cu prevederile legale în vigoare în țara de rezidență.
- d) Copie a autorizației sanitare de funcționare emisă de DSP sau echivalent, conform Ordinului MS nr. 1030/2009 – în termen de valabilitate;

e) Copie a autorizației DSVSA pentru mijlocul de transport al produselor alimentare sau echivalent, conform Ordinului MS nr. 976/1998 – în termen de valabilitate;

f) Certificat de absolvire norme fundamentale de igienă sau echivalent pentru persoanele angajate în producerea și distribuția produselor alimentare emise de organisme acreditate.

Documentele vor fi prezentate în limba română, iar documentele în copie cu mențiunea “conform cu originalul”. Documentele prezentate într-o altă limbă decât limba română, vor fi însoțite de traducere autorizată și legalizate.

7. Modul de prezentare a propunerii tehnice

Perioada de valabilitate a ofertei: minim 30 de zile de la termenul-limită stabilit pentru primirea ofertelor. Propunerea tehnică va avea caracter ferm și obligatoriu pe toată perioada de valabilitate a ofertei. Se vor respecta toate prevederile menționate în prezentul caiet de sarcini.

Propunerea tehnică se va prezenta astfel încât să se asigure posibilitatea verificării de către comisia de evaluare a corespondenței propunerii tehnice cu cerințele tehnice și calitative prevăzute în caietul de sarcini. Ofertele care nu îndeplinesc toate solicitările caietului de sarcini, vor fi considerate neconforme.

În situația în care se constată că anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerințelor din caietul de sarcini, oferta va fi respinsă ca neconformă.

Propunerea tehnică va include:

- 1) Propunerea tehnică (conform formularului pus la dispoziție de autoritatea contractantă) incluzând toate informațiile solicitate;
- 2) Documentele tehnice care nu conțin informații legate de prețuri.
Ofertanții vor întocmi propunerea tehnică într-o manieră organizată, astfel încât aceasta să asigure posibilitatea verificării în mod facil a corespondenței cu cerințele/specificațiile prevăzute în cadrul prezentei secțiuni, respectiv cu cele prevăzute în cadrul caietului de sarcini și a documentelor anexate la acesta, care fac parte integrantă din documentația de atribuire.
- 3) Ponderea pentru materie primă din prețul total/porție;
- 4) Declarație privind însușirea cerințelor solicitate prin caietul de sarcini (Formularul 7);
- 5) Declarația privind respectarea condițiilor de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă (Formularul 3)
- 6) Acordul de subcontractare (Formularul 4) (dacă e cazul)
- 7) Declarație privind partea/părțile din contract care sunt îndeplinite de subcontractant și specializarea acestora (Formularul 4.1) (dacă e cazul)
- 8) Formular propunere tehnică (Formularul 5)
- 9) Draftul de contract asumat

8. Modul de prezentare a propunerii financiare

Propunerea financiară va conține prețul total oferat exprimat în lei, fără TVA și cu TVA și va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor.

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

- a) valoare materii prime,
- b) servicii de preparare a hranei
- c) servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.
- d) orice alte cheltuieli necesare prestării serviciilor, conform legislației în vigoare.

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

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în 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 dacă sunt sub efectul unor legi, toate cheltuielile pe care le implică îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.

9. Modul de prezentare al ofertei

Ofertele se vor depune la sediul Primăriei Comunei Bretea până la data de 12.03.2026, ora 15:00.

Modul de prezentare al ofertei: oferta se va prezenta în plic sigilat pe care va fi notat – *Ofertă pentru procedura de atribuire a contractului de achiziție publică având ca obiect servicii de catering destinate preșcolarilor și elevilor Școlii Gimnaziale Bretea Română, comuna Bretea Română, județul Hunedoara, conform prevederilor H.G. nr. 1171/2025 privind implementarea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026* -, numele și adresa beneficiarului, numele ofertantului și mențiunea „A nu se deschide înainte de sesiunea de deschidere a ofertelor, **12.03.2026, ora 15:00**”.

Ofertele vor fi însoțite de certificate sau alte asemenea documente, precum și de oricare din informațiile pe care ofertantul le consideră necesare pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice.

Oferta va conține următoarele documente:

1. Documente de calificare,
2. Propunerea tehnică,
3. Propunerea financiară.

10. Criteriul de atribuire

Criteriul aplicat pentru atribuirea contractului este: **“cel mai bun raport calitate – preț”**, în conformitate cu prevederile alin. (6), art. 111 din Legea nr. 98/2016:

Factori de evaluare	Descriere	Pondere
I. Prețul ofertei (P)	Componenta financiară	40 %
II. Materie primă (Mp)	Componenta tehnică	60 %

Total = 100 puncte

I. Punctajul pentru Preț - componenta financiară se acordă astfel:

II. Algoritm de calcul:

a) Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat – 40 pct;

b) Pentru celelalte prețuri ofertate punctajul P(n) se calculează astfel:

$$P(n) = (Pret\ minim\ ofertat / Pret\ n) \times 40.$$

III. Punctajul pentru Ponderea pentru materie primă/suport alimentar din prețul total/porție - componenta tehnică se acordă astfel:

Algoritm de calcul:

Pentru oferta cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime/suport alimentar din prețul total/porție se acordă punctajul maxim: 60 puncte.

Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime/suport alimentar din preț total/porție punctajul se calculează astfel:

$$P_{materie(n)} = P_{materie(n)} / P_{materie(max)} \times 60$$

unde:

$P_{materie(n)}$ – punctajul obținut de oferta aflată în evaluare;

$P_{materie(n)}$ – ponderea materiei prime/suport alimentar din preț total pe porție pentru oferta evaluată;

$P_{materie(max)}$ – cea mai mare pondere a materiei prime/suport alimentar din preț total pe porție dintre ofertele admisibile;

Pentru un nivel al ponderii materiei prime/ suport alimentar din preț total/porție mai mic decât 40%, oferta va fi considerată necorăspunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

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

În cazul în care două sau mai multe oferte sunt clasate pe primul loc, cu punctaje egale, departajarea se va face având în vedere punctajul obținut la factorii de evaluare în ordinea descrescătoare a ponderilor acestora. În situația în care egalitatea se menține, autoritatea contractantă are dreptul să solicite noi propuneri financiare, și oferta câștigătoare va fi desemnată cea cu propunerea financiară cea mai mică.

11. Condiții de facturare și plată

Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe lună, în baza avizelor și proceselor-verbale de recepție. Facturile vor reflecta cantitățile recepționate efectiv de autoritatea contractantă, confirmate prin procesele-verbale de recepție. Plata facturilor se va face în termen de 30 de zile lucrătoare de la data înregistrării la beneficiar.

12. Informații suplimentare

1. Informații suplimentare se pot obține prin e-mail la adresa: achizitii@bretea-romana.ro sau la sediul autorității contractante.
2. Mod de transmitere și comunicare a informațiilor: prin email la adresa achizitii@bretea-romana.ro.

Întocmit,
Consilier achiziții publice
Grec Andrada Clara

