

Nr. 4976 /10.07.2025

Aprobat,
Primar,
Mădălina Găvril



CAIET DE SARCINI

Autoritatea contractantă:

Comuna ORAȘU NOU, județul Satu Mare

Loc. Orașu Nou, str. Seini nr. 247 A, cod postal 447220, jud. Satu Mare

Tel. 0261-830.001

Email: corasunou@yahoo.com

Obiectul contractului de servicii

Comuna Orașu Nou urmărește prin prezentul contract să achiziționeze servicii de catering masă caldă pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale Orașu Nou

conform HG nr 24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" și acordarea unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din unități de învățământ preuniversitar de stat

cod CPV 55524000 – 9 Servicii de catering pentru școli

Context

Situația identificată la nivelul sistemului de învățământ preuniversitar în care un număr mare de preșcolari și elevi se află în situație de abandon școlar ca urmare a condițiilor socio-economice și geografice defavorabile, date fiind condițiile socio-economice care împiedică asupra capacității multor familii de a susține școlarizarea sau participarea copiilor lor la întregul program zilnic de activități școlare, inclusiv cele extracurriculare, condiții care impun implementarea cu celeritate a unor măsuri de sprijin, având în vedere necesitatea continuării eforturilor pentru diminuarea ratei părăsirii timpurii a școlii, în condițiile în care valoarea acestui indicator se plasează încă peste media Uniunii Europene.

UAT Comuna Orașu Nou intenționează să încheie un contract de prestări servicii de catering masă caldă, în fiecare zi în care preșcolarii și elevii au cursuri școlare, în anul școlar 2025-2026.

Specificații tehnice

1. Caracteristici generale

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

Produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

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

vot fi livrate și distribuite zilnic preșcolarilor și 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) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

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 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 nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.

2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.

3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.

5. 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.

6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.

7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.

8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.

9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

10. 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.

11. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul-pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

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 vacuță cu legume;
4. legume cu piept de pui la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui;
8. piure de cartofi cu piept de curcan;

9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui;
11. orez cu legume și pui la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză 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 brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov;
25. un fruct întreg.

Același tip de meniu nu se va furniza timp de două zile consecutiv.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, Ordin 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 (rația zilnică medie va fi de: 2400 kcal/zi copii 7-10 ani, 3100 kcal/zi băieți 11-14 ani, 3500 kcal/zi băieți 15-19 ani, 2600 kcal/zi fete 11-14 ani, 2800 kcal/zi fete 15-19 ani).

Masa va fi compusă din:

felul 1 - supe, ciorbe etc;

felul 2 - gratar, fripturi, gulașuri etc. + garnituri și/sau salate, mâncăruri etc.

Fruct: măr/pară/banană/clementină/portocală/caisă/piersică.

Se va asigura pâine (min. 100 grame) pentru fiecare porție de hrană.

În vederea realizării meniului, se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt conform ORDIN Nr. 1563 din 12 septembrie 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți:

- proteine (carne, branza, lapte, oua și proteine vegetale);
- lipide (grăsimi);
- glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

Dacă, la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 1 alin. (4) din O.U.G. nr. 105/2022, preșcolarii și elevii care din considerente de natură medicală, culturală sau religioasă nu pot beneficia de masă caldă, vor beneficia de produse alimentare adecvate situației acestora, în limita valorii zilnice.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului-pilot 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.

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

Cantități estimate

Valoare contract estimat pentru anul școlar 2025-2026, pentru perioada 08.09.2025 - 19.12.2025

Unitatea învățământ	Nr. preșcolari, elevi primar, gimnazial cl.VII inclusiv	Zile an școlar	Nr. meniuri	cl. VIII	Zile an școlar	Nr. meniuri	Total meniuri
Școala Gimnazială Orașu Nou	224	69	15.456	8	69	552	16.008

Valoare contract estimat pentru anul școlar 2024-2025, pentru perioada 08.01.2025-20.06.2026

Unitatea învățământ	Nr. preșcolari, elevi primar, gimnazial cl.VII inclusiv	Zile an școlar	Nr. meniuri	cl. VIII	Zile an școlar	Nr. meniuri	Total meniuri
Școala Gimnazială Orașu Nou	224	103	23.072	8	98	784	23.856

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.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

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

Masa caldă va fi servită într-un interval de maxim 60 de minute de la livrare în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

5. Condiții pentru transport și distribuție

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

Mijloacele de transport trebuie menținute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.

Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transport alimente trebuie să permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare și să permită ca aceste temperaturi să fie monitorizate astfel încât în momentul în care acesta ajunge la locația de consum să aibă temperatura optimă.

Distribuția se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 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, 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 /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat.

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.

Distribuția mesei calde, se va face în mai multe tranșe la intervale orare diferite, orele de livrare urmând a fi stabilite cu conducerea școlilor.

Intervalul orar de distribuire va fi între orele 10.00- 13.00, pe baza comenzii primite în scris până la ora 08.30 din partea unității de învățământ. Livrarea se va face la locațiile indicate:

- Școala Gimnazială Orașu Nou – str. Satu Mare nr.79, loc. Orașu Nou
- G.P.N. Orașu Nou, str. Principală nr. 431, loc. Orașu Nou
- G.P.N. Prilog str. Principală nr.171, sat Prilog
- G.P.N. Remetea Oașului str. Principală nr.90, sat Remetea Oașului.

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor *HG nr24/2024* privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" și acordarea unui suport alimentar pentru preșcolari și elevii din unități de învățământ preuniversitar de stat 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 ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr.

1.225/5.031/2003 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.

Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul-pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite preșcolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare să fie însoțită de o probă gratuită a suportului alimentar.

8. Ambalare, etichetare, marcare

În cazul produselor alimentare 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.

Preparatele culinare vor fi livrate în caserole de unică folosință ce se închid etanș, mențin mâncarea caldă, și va fi însoțită de tacâmuri de unică folosință și șervețel.

Materialul utilizat pentru ambalare și împachetare nu trebuie să reprezinte o sursă de contaminare. Materialele de ambalare trebuie să fie depozitate de așa manieră încât acestea să nu fie expuse la un risc de contaminare.

Operațiunile de ambalare și împachetare trebuie să fie efectuate astfel încât să se evite contaminarea produselor. Ambalajele sunt de unică utilizare și sunt specifice ambalării produselor alimentare, conform prevederilor legale în vigoare.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT

9. Recepția și livrarea

Recepția se va face la livrare, de către unitatea școlară, în prezența prestatorului, și va fi consemnată într-un proces verbal de recepție cantitativă și calitativă, semnat de reprezentanții ambelor părți.

Vor fi respinse produsele care au ambalajul deteriorat și/sau nu sunt însoțite de:

- aviz de expediție,
- documente care să ateste originea
- documente de însoțire a mărfii,

precum și produsele care nu întrunesc condițiile prezentului caiet de sarcini.

Controlul produselor se va face aleator, vizual, și dacă situația o impune, la un centru de analiză acreditat de Direcția Sanitar Veterinară.

Cheltuielile pentru aceste analize vor fi suportate de către prestator.

Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

Dacă în urma recepționării pachetelor se constată că prestatorul nu își îndeplinește, din culpa sa, obligațiile asumate prin contract, pentru oricare din specificațiile tehnice care se constată abateri, care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de instituția de învățământ va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei.

Prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta/altele corespunzătoare, în termen de maxim 2 (doua) ore de la primirea notificării.

În cazul în care se constată abateri grave de la cerințele prezentului caiet de sarcini achizitorul are dreptul de a solicita înlocuirea întregului lot de produse livrate.

Toate cheltuielile ocazionate de aceasta situație vor fi suportate de către prestator.

Prestatorul va asigura distribuirea pachetelor de alimentare la locul de livrare cu personal propriu, avizat medical și echipat corespunzător, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă sanitar-veterinară.

Distribuirea pachetelor alimentare nu se va realiza fără recepționarea prealabilă a acestora de către persoana împuternicită din partea autorității contractante.

Facturarea produselor livrate se va face lunar în baza: proceselor verbale de recepție și a comenzilor transmise de unitatea școlară beneficiară.

Prestatorul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize etc.)

Pe perioada contractului autoritatea contractantă poate modifica cerințele (frecvența, cantitatea, perioada, locul de desfășurare etc.) în funcție de evoluția programului școlar.

10. Modul de prezentare al propunerii tehnice

Propunerea tehnică va conține următoarele:

1. Declarația ofertantului că și-a însușit cerințele solicitate prin caietul de sarcini și că prestarea serviciilor și fiecare dintre activitățile prevăzute în caietul de sarcini vor fi prestate. Se va prezenta Formular nr.6 Declarație privind conformitatea cu prevederile caietului de sarcini.

2. În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va prezenta documente care atestă că este autorizat să pregătească, să transporte și să distribuie produsele preparate și ambalate:

a) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităților din care se livrează masa caldă;

b) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul mâncării către unitățile școlare.

3. Declarație privind acceptarea clauzelor contractuale și/sau propuneri privind clauzele contractuale (acceptabile numai în măsura în care acestea nu sunt, în mod evident, dezavantajoase pentru autoritatea contractantă).

4. Se vor respecta condițiile de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă pe toată durata de îndeplinire a acordului-cadru/contractului de servicii. Ofertantul va prezenta - Declarație pe proprie răspundere prezentată în numele ofertantului/asocierii de către asociatul desemnat lider, din care să reiasă că se vor respecta condițiile de mediu, sociale și cu privire la relațiile de muncă pe toată durata de îndeplinire a contractului de servicii.

Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, securității și sănătății în munca, se pot obține de la Inspectoria Muncii sau pe site-ul <http://www.inspectmun.ro/legislatie/legislatie.html>.

Informații privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de mediu, se pot obține de la Agenția Națională pentru Protecția Mediului sau de pe site-ul: <http://www.anpm.ro/web/guest/legislatie>.

11. Modul de prezentare al propunerii financiare

Ofertantul va prezenta:

- **Formularul de oferta completat, inclusiv anexa la acest formular**

- **Defalcarea ponderii categoriilor de cheltuieli per porție**

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat ofertanții vor defalca costurile, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul toate cheltuielile pe care le implica îndeplinirea obligațiilor contractuale, cu respectarea caietului de sarcini.

În prețul ofertei vor fi incluse costurile legate de caserolele de unică folosință, tacâmurile de unică folosință și șervețel.

Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloace adecvate până la destinația de consum, iar costul acestuia va fi inclus în prețul total oferat.

Propunerea financiară are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate și va fi exprimată exclusiv în lei, fără TVA, cu două zecimale. Propunerea financiară trebuie să se încadreze în limita valorii totale estimate a acordului-cadru.

Masa sanatoasă pe zi va fi în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată conform HG nr.24/2024. În contextul în care cota de TVA va fi majorată, fără a se majora valoarea de 15 lei cu TVA/beneficiar, din valoarea de 15 lei cu TVA se va scădea cota de TVA actuală din momentul facturării serviciilor prestate, fără a se depăși valoarea sumei cu TVA/beneficiar din momentul facturării. Limita valorică prevăzută cuprinde prețul produselor, cheltuielile cu prepararea și cheltuielile de transport și de distribuție, după caz.

Lipsa formularului de ofertă reprezintă lipsa propunerii financiare, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract, ceea ce atrage încadrarea ofertei în categoria ofertelor inacceptabile.

Nu se accepta 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.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri dacă sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile pe care le implică îndeplinirea obligațiilor contractuale.

12. Criteriul de atribuire „cel mai bun raport calitate-preț”:

	Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
1.	Pretul ofertei	Componenta financiară	30% Punctaj maxim factor: 30
	Algoritm de calcul: a) Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat 30 puncte; b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}.$		
2.	Ponderea materiei prime din pretul total/portie	Componenta tehnică	70% Punctaj maxim factor: 70
	Algoritm de calcul:		

Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 70 puncte. Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/portie, punctajul $Pmp(m)$ se calculeaza astfel: $Pmp(n) = MPn/MP_{maxim} \times \text{punctajul maxim alocat}$, unde $Pmp(n)$-punctajul acordat nivelului n a ponderii materiei prime din pretul total/portie; MP_n nivelul n al ponderii materiei prime din pretul total/portie; MP_{maxim} -nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/portie; Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total /portie este de 40 %. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acorda punctaj. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din ponderea materiei prime din pretul total/portie va fi exprimat cu maxim doua zecimale.

Detalii privind aplicarea algoritmului de calcul asupra criteriului de atribuire stabilit:

Punctajul total acordat pentru fiecare ofertă se calculează pe baza formulei:

$$P(\text{total}) = P(\text{pretul ofertei}) + P(\text{Ponderea materiei prime din pretul total/portie})$$

Punctaj maxim total: 30+70= 100 puncte.

Se va intocmi, in ordine descrescatoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza caruia se stabileste oferta castigatoare.

Este declarata castigatoare oferta care primeste cel mai mare punctaj exprimat cu maxim doua zecimale in urma aplicarii criteriului de atribuire „cel mai bun raport calitate –pret”.

In situatia in care doua sau mai multe oferte obtin acelasi punctaj in urma aplicarii algoritmului de calcul, clasamentul se va stabili in ordinea descrescatoare a pretului ofertat, iar oferta castigatoare va fi declarata cea care se claseaza pe pozitia 1 din clasamentului astfel refacut.

In situatia in care prin aplicarea acestui sistem nu se obtine o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, autoritatea contractanta va solicita respectivilor ofertanti reofertarea prin prezentarea unei noi propuneri financiare. Noua propunere financiara va fi depusa doar si numai in urma solicitarii autoritatii contractante.

Nota: Cerintele tehnice definite la nivelul anuntului de participare, caietului de sarcini sau altor documente complementare, prin trimiterea standardelor, la un anumit producator, la marci, brevete, tipuri, la o origine sau la o productie/metoda specifica de fabricatie/prestare/executie, vor fi intelese ca fiind insotite de mentiunea „sau echivalent”.

Întocmit,

Responsabil achiziții publice,
Balazs Iosif

