



**ROMÂNIA**  
**JUDEȚUL ILFOV**  
**PRIMĂRIA COMUNEI CERNICA**

Strada Bizanțului, nr.105, Sat Cernica,  
Comuna Cernica, Județul ILFOV  
Telefon : +4021 369 5308,  
E-mail: primaria\_cernica@yahoo.com



APROBAT

PRIMAR

APOSTOL GELU



**CAIET DE SARCINI**

**pentru atribuirea contractului de achiziție publică privind „PACHET ALIMENTAR, PENTRU ELEVII DIN SCOALA GIMNAZIALA, NR.3 BALACEANCA, CONFORM HG NR. 23/2025”, pentru perioada 03.03.2025 - 22.12.2025**

**I. Preambul**

*La întocmirea ofertei tehnice elaborata in baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor tine cont de prevederile:*

*✓ HG 23/2025 HOTĂRÂRE privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2025;*

*✓ Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;*

*✓ Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți*

Avand in vedere faptul ca unitatile de învățământ **de pe raza teritoriala a comunei Cernica**, nu dispun in prezent de spatiu de gătit si servit, s-a optat ca pachetul alimentar sa fie un pachet alimentar insotit de un fruct, conform art.3 alin. (1) lit. c) din HG 23/2025 - HOTĂRÂRE privind instituirea Programului național ”Masă sănătoasă” în anul 2025.

**II. Obiectul achizitiei**

Obiectul achizitiei il constituie pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a pachetului alimentar (sandwich+ fruct), pentru preșcolarii si elevii din unitatea de învățământ **SCOALA GIMNAZIALA, NR.3 BALACEANCA**.

**III. Durata contractului de achizitie**

Contractul de achiziție intră în vigoare la data semnării și se va derula între 03.03.2025 – 22.12.2025, în perioada desfășurării activitatilor didactice respectiv a cursurilor corespunzatoare anului scolar 2024-2025, respectiv anul școlar 2025-2026, operatorul economic având obligatia de a asigura zilnic prepararea și livrarea **pachetului alimentar (sandvici + fruct)** pentru școlarii care frecventează

cursurile Școlii Gimnaziale nr. 3 din satul Balaceanca, jud. Ilfov, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin HG 23/2025 - *HOTĂRÂRE privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025.*

În funcție de data finalizării procesului de evaluare a ofertelor, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a modifica data de punere în executare a contractului, cu acordul prestatorului

#### IV. CANTITATI NECESARE

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

- ▶ Numarul maxim de copii beneficiari ai unitatii de invatamant este de: 305 Beneficiari  
Perioada: 03.03.2025-22.12.2025.

- ▶ Numarul de zile de scoala repartizate in cadrul contractului sunt mentionate mai jos

Martie	21
Aprilie	16
Mai	21
Iunie	14
Septembrie	17
Octombrie	18
Noiembrie	20
Decembrie	14

**Total 141 zile**

- ▶ Locație: **SCOALA GIMNAZIALA, NR.3 BALACEANCA**

Valoarea maxima/ beneficiar este de 13,76 lei fara TVA/pachet alimentar si fruct/zi (15 lei inclusiv T.V.A), valoare ce cuprinde pretul pachetelor alimentare (sandwich+fruct) si cheltuielile de transport la locatii.

Valoarea este valabila pana la pragul maxim de **582.048,00 lei**, fără T.V.A. calculata astfel:

Nr. crt.	OBIECTUL ACHIZITIEI	U/M	Cantitate	Preț unitar estimat (lei fără TVA)	Valoare totală estimată (lei fără TVA)
1	PACHET ALIMENTAR, PENTRU PREȘCOLARII ȘI ELEVII DIN <b>SCOALA GIMNAZIALA NR.3 BALACEANCA</b> pentru o perioada de 141 zile	Zile x nr de elevi	141 x 305 = 43.005,00	13,76	591.748,80
<b>TOTAL VALOARE ESTIMATĂ FĂRĂ TVA</b>					591.748,80

Achizitorul nu este obligat să cheltuiască întreaga valoare.

Decontarea si plata se vor face in funcție de serviciile prestate in baza comenzilor ferme primite de la achizitor.

Comenzile se vor transmite in scris de către persoana desemnată din cadrul unitatii de invatamant, zilnic pana la ora 8:30, catre operatorul economic.

Plata se va face la emiterea facturii in urma receptiei cantitative si calitative a serviciilor prin confirmarea zilnica a avizelor de insotire de catre persoana desemnata de directorul unitatii de invatamant.

#### **V. Consideratii generale**

Dreptul de a primi zilnic pachetul alimentar prevazut il au elevii prezenti la activitatile didactice. Pachetul alimentar nu se acorda in perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin legeca zile nelucratoare.

SCOALA GIMNAZIALA NR.3 BALACEANCA, prin reprezentantii săi, vor comunica zilnic prestatorului numarul de pachete alimentare necesar, iar acesta din urma va preda zilnic numărul de pachete alimentare corespunzator numarului de prescolari/elevi prezenti la cursuri, conform comenzii primite.

Elevii și preșcolarii primesc pachetul alimentar și în situația suspendării cursurilor cu prezență fizică, conform prevederilor art. 9 alin. (4) din Regulamentul-cadru de organizare și funcționare a unităților de învățământ preuniversitar, aprobat prin Ordinul ministrului educației nr. 4.183/2022.

Avand in vedere ca obiectul prezentei atribuirii este pregatirea si livrarea pachetului alimentar zilnic la adresa precizata in prezentul caiet de sarcini, orice costuri privind distribuirea pachetului alimentar de la adresa unitatii de invatamant catre fiecare elev beneficiar cade in sarcina autoritatii contractante.

Unitatea de invatamant raspunde in mod direct, de asigurarea conditiilor de primire, receptie, pastrare si distribuire a produselor alimentare catre beneficiarul final, prin nominalizarea persoanelor responsabile in acest sens, precum si de confirmare a documentelor ce stau la baza platii pachetelor alimentare.

Plata produselor si a serviciilor contractate se efectueaza prin ordin de plata de catre ordonatorii principali de credite la solicitarea prestatorului, la emiterea documentului fiscal, pe baza documentelor de receptie calitativa si cantitativa intocmite de prestator si aprobate de beneficiar.

#### **VI. Cerinte privind provenienta, ambalarea, depozitarea, livrarea, transportul produselor si autorizatii obligatorii**

Pachetul alimentar 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 copii si adolescenti.

Pachetul alimentar trebuie sa provina din unitati inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor aflate pe teritoriul Romaniei si se distribuie sub forma ambalata, cu respectarea prevederilor legale in vigoare, referitoare la conditiile sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, la conditiile igienico-sanitare si la etichetare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor.

Pentru respectarea principiilor de hrana sanatoasa produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor si vor fi pastrate pana la servire in unitatile de invatamant preuniversitar, in conditii igienico-sanitare si de siguranta alimentelor, in conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare.

## VII. SPECIFICATII TEHNICE

### 1. Caracteristici generale

Produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor si vor fi pastrate pana la servire in unitatea de invatamant, in conditii igienico-sanitare si de siguranta alimentelor, in conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare.

Pachetul alimentar va fi compus din:

- produse de panificatie: din faina integrala-paine feliata/batoane/chifla – 80g, maximum 50% din greutatea totală a pachetului;
- produse din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte – 40g, minimum 25% din greutatea totala a pachetului;
- legume – rosii, castraveti, salata sau alte produse similare – 40g – maximum 25% din greutatea totala a pachetului;

In cazul in care valorile minime si maxime mai sus mentionate nu sunt respectate, oferta va fi respinsa ca fiind neconforma.

Pachetul alimentar are la baza, dar nu se limiteaza la variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica exemplificate in HG 23/2025, Anexa 3 – Specificații tehnice pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii, redate mai jos:

"(. . .)

23. sandvici cu unt, sunca, cascaval si legume - rosii, castravete, salata sau alte produse similare;
24. sandvici cu piept de pui la gratar sau pulpa de pui dezosata la gratar cu legume crude - gogosar, varza, morcov;
25. un fruct intreg."

### NOTĂ

Se vor oferta minim 5 variante de pachet alimentar. Variantele de meniu vor fi intocmite astfel incat, pe parcursul unei saptamani, sa nu se furnizeze acelasi tip de suport alimentar.

Pachetul alimentar trebuie sa contina un fruct.

Fructele trebuie sa fie sanatoase: fara urme de atacuri provocate de boli si/sau daunatori.

### 2. Evidenta cantitatilor solicitate, distribuite si consumate

Unitatea de invatamant va tine evidenta cantitatii de produse consumate, mentionand categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/portie, numarul de portii si numarul de zile de scoala, precum si evidenta numarului de copii.

Operatorul economic autorizat/inregistrat, unitatile inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, de pe teritoriul Romaniei, vor pastra si vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite in unitatile scolare, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz; unitatile de invatamant au obligatia de a păstra avizele de expeditie aferente fiecărei distributii.

Lunar, autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantitatii de produse consumate per categorie de produs, in functie de situatia numarului de copii scolarizati in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la prestator. Toate partile implicate in procesul de distributie a produselor



alimentare mentionate la pct. 1 catre unitatile de invatamant vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel putin 3 ani, incepand de la sfarsitul anului intocmirii acestora.

### **3. Calitatea produselor**

Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare.

Produsele lactate (unt, branzeturi) trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizari comune a pietelor produselor agricole si de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 si (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR I .286/AI/1997 - Branzeturi cu pasta oparita (cascaval).

**Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranta la lactoza sau alte probleme de natura medicala - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist.** Tipul de pachet alimentar de regim si cantitatea necesara se prevad in anexa la contractul de prestari servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare elev.

Ofertantul trebuie sa asigure prepararea pachetului alimentar din produse agroalimentare de calitate.

Ofertantul trebuie sa asigure conditii igienico-sanitare prevazute de actele normative in vigoare privind depozitarea si pastrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distributia si servirea pachetului alimentar.

Se vor introduce masuri adecvate astfel incat eventualele epidemii sa poata fi controlate si evitate.

Produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatate.

### **4. Siguranta si perisabilitate microbiologica**

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la operatorul economic catre unitatea scolara va fi de 24 de ore de la momentul ambalarii.

Produsele alimentare vor fi pastrate de beneficiar pana la servire in conditiile indicate de producator, cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

### **5. Conditii pentru transport si distributie**

Pachetul alimentar va fi împachetat, manipulat si transportat astfel încât sa fie protejat împotriva oricăror contaminări probabile ce pot face ca alimentele sa fie impropriei consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării.

Prestatorul va livra mâncarea in ambalaj de unica folosința, astfel încât sa fie asigurate respectarea normelor de igiena si sanitar-veterinare.

Numarul pachetelor alimentare însoțit de fruct distribuite zilnic se va face pe baza comenzii primite in scris in dimineata zilei respective pana la cel mai tarziu ora 8:30, din partea unitatii de invatamant. Pachetul alimentar trebuie sa fie livrat si sa existe fizic, pana in ora 11:00.

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către unitatea de învățământ numai cu mijloace auto autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, in

conformitate cu prevederile legislației în vigoare. Mijloacele auto anterior menționate ce vor fi suplimentate sau înlocuite pe parcursul executării contractului vor prezenta autorizațiile sanitar-veterinare pentru fiecare dintre acestea.

În cazul întreruperii activităților școlare, instituția de învățământ va notifica operatorul economic despre acest fapt cu cel puțin 48 de ore înainte, și astfel livrarea va înceta pe perioada întreruperii activității școlare.

Prestatorul trebuie să aibă capacitatea să prepare și să livreze numărul de pachete până în ora 11:00 cu condiția primirii comenzii scrise referitor la numărul de pachete până în ora 8:30 a aceleiași zi.

## **6. Metode de testare și control**

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor O.U.G. 105/2022 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Dacă unul dintre produse nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de Sarcini, achizitorul are dreptul să-l respingă, iar prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui produsul refuzat și de a face toate modificările necesare pentru ca pe viitor, acestea să corespundă din punct de vedere calitativ.

Persoana desemnată de către unitatea de învățământ are obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuția alimentelor pe tot parcursul desfășurării acestor activități. În cazul în care se constată în momentul livrării, înainte de efectuarea recepției, abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a copiilor, personalul administrativ va avea dreptul să nu recepționeze marfa, iar prestatorul poate să înlocuiască alimentele/pachetele alimentare în cauză cu altele corespunzătoare în termen de 4 ore fără a pretinde plăți suplimentare pentru această înlocuire, fie să accepte ca alimentele/pachetele alimentare în cauză să nu fie recepționate și implicit neacceptate la plată. În cazul în care la livrare, după inspectarea pachetelor alimentare se constată conformitatea acestora și sunt acceptate a fi recepționate, iar în momentul distribuirii ulterioare elevilor spre consum se constată, ca urmare a păstrării pachetelor alimentare după livrare în condiții improprii, efecte ale consumului pachetelor alimentare recepționate ce pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a copiilor, personalul administrativ are dreptul să oprească distribuția pachetului alimentar, să solicite înlocuirea acestora contra cost, în termen de 4 ore, în măsura în care prestatorul are posibilitatea să presteze acest serviciu în timpul alocat.

## **7. Ambalare, etichetare, marcare**

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

- a) denumirea produsului: de exemplu sandvis cu șunca și roșii, sandvis cu unt cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;

- c) substanțe care provoacă alergii sau intolerante;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șunca x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limita de consum, sub forma: „Expira la data de ... ”, cu înscrisura necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare;
- h) o declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:

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

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

i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limita de consum se înregistrează sub formă zi, luna, an, nu este necesară înscrisura lotului;

j) având în vedere destinația acestor produse, este necesară înscrisura unor elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.

În conformitate cu HG 23/2025 – Anexa 3 - SPECIFICAȚII TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii, pct. 8, 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.

## VIII. Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină anti-aglomeranți sau orice alt aditiv.
2. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

3. Măncarea trebuie păstrată în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor; precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

4. 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 pachetul alimentar servit preșcolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare să fie însoțită de o probă gratuită a pachetului alimentar.**

## IX. Metodologia de evaluare a ofertelor prezentate

### CRITERIU DE ATRIBUIRE: „CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PRET”

Denumire factor evaluare	Descriere Pondere	Descriere Pondere
<b>Prețul ofertei (P)</b>	<b>Componenta financiara 40%</b>	<b>40%</b> <b>Punctaj maxim factor: 40</b>
<p><i>Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:</i>  a) Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat;  b) Pentru celelalte preturi oferite, punctajul P(n) se calculează proporțional, astfel: <math>P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat (40 puncte)}</math>.</p>		
<b>Ponderea materiilor prime din costul total al autoritatii contractante per pachet alimentar (Pmp)</b>	<p>a) Pentru cel mai mare nivel -1 (mai mare sau egal cu 40%) al ponderii materiilor prime din costul total al autoritatii contractante per pachet alimentar se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 60 puncte.</p> <p>b) Pentru nivelul-2 (mai mici de 40% și mai mari de 30%) ale ponderii materiilor prime din costul total al autoritatii contractante per pachet alimentar, punctajul acordat este de: 40 puncte.</p> <p>c) Pentru nivelul-3 (mai mici de 30% și mai mari de 25%) ale ponderii materiilor prime din costul total al autoritatii contractante per pachet alimentar, punctajul acordat este de: 30 puncte.</p> <p>Nivelul minim al ponderii materiilor prime din costul total al autoritatii contractante per pachet alimentar este de: 25%. Pentru un nivel al ponderii materiilor prime din costul total al autoritatii contractante per pachet alimentar egal cu nivelul minim indicat de 25% nu se acorda punctaj.</p> <p>Pentru un nivel al ponderii materiilor prime din costul total al autoritatii contractante per pachet alimentar mai mic decat nivelul minim indicat de (25%), oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarata neconforma și respinsa. Autoritatea contractanta urmareste ca o pondere semnificativa în cazul costului pe care îl are pentru achiziționarea unui pachet alimentar să fie constituita din costurile materiilor prime utilizate în procesul de fabricație astfel încât să se asigure o calitate superioară a produselor ce compun pachetul alimentar.</p>	<b>60%</b> <b>Punctaj maxim factor: 60</b>
<b>Punctaj total (P total) maxim: 100</b>		



Ofertanții vor introduce o defalcare a costurilor la momentul depunerii ofertei, per pachet alimentar, pe următoarele categorii:

- a) materie primă/ produse alimentare;
- b) prepararea pachetului alimentar;
- c) transport

Ponderea materiilor prime din costul total pentru autoritatea contractanta pentru achizitionarea unui pachet alimentar se calculeaza dupa ce se evidentiaza costurile estimative componente ale pachetului alimentar asa cum sunt cerute a fi defalcate conform HG 23/2025, respectiv costul materiilor prime ce intra in componenta pachetului alimentar, costul cu prepararea hranei aferent realizarii pachetului alimentar si costul de transport in vederea livrării pachetului alimentar.

Pentru evidentierea valorii costurilor atat cu materiile prime, cu prepararea hranei cat si cu transportul, beneficiul prestatorului per pachet alimentar se imparte proportional, (functie de ponderea fiecărei categorii de cost din total cost), la fiecare categorie de cost anterior mentionata.

In calcularea ponderii fiecărei categorii de cost astfel evidentiata, defalcate pe fiecare din cele trei categorii impuse de HG 23/2025, se va imparti valoarea costului cu materiile prime, a costului cu prepararea hranei, respectiv a costului cu transportul la valoarea costului total pentru autoritatea contractanta pentru achizitionarea unui pachet alimentar si se va inmulti cu 100.

Factorul de evaluare Procentul Ponderii Materiilor Prime din costul total pentru autoritatea contractanta pentru achizitionarea unui pachet alimentar va fi exprimat cu maxim doua zecimale.

Este declarata castigatoare oferta care indeplineste cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, in urma aplicarii criteriului de atribuire "cel mai bun raport calitate – pret". Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin insumarea punctajelor obtinute pentru fiecare factor de evaluare dupa formula "P total = P + Pmp", exprimat cu maxim doua zecimale.

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

Pentru un nivel al ponderii materiilor prime din valoarea costului total pentru autoritatea contractanta pentru achizitionarea unui pachet alimentar mai mic decât nivelul minim de (25%), oferta va fi considerata necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarata neconforma si respinsa.

### **Modul de prezentare al propunerii financiare**

Propunerea financiara va fi exprimata exclusiv in lei, fara TVA si are caracter ferm si obligatoriu, din punct de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei (30 de zile),

Propunerea financiara va contine:

1. Formular de oferta financiara
2. Anexa la formularul de oferta financiara – centralizator preturi.

### **X. Cerinte privind personalul**

Fiecare salariat/persoana care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /pachetului alimentar va menține igiena personalului și va purta echipament de lucru adecvat și curat.

Oricărui lucrător care suferă de o boală (leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese, toxiinfecții alimentare etc.) sau este purtător al unei boli ce poate fi transmisă prin alimente, nu i se va permite să manipuleze alimente ori să intre într-un spațiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă.

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

În acest sens, ofertantul va prezenta o declarație pe propria răspundere că persoanele ce vor fi angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare vor deține 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 fișa de aptitudini specifice activității desfășurate", conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Ofertantul declarat câștigător, va depune, până la semnarea contractului, o listă cu personalul angajat în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare precum și certificatele de absolvire menționate mai sus.

**Întocmit**  
**Consilier superior achiziții publice**  
**Stoinea Andra Ioana**

