COMUNA **BREBU**

[ACHIZITII PUBLICE]

Adresa	Str. Garii Nr. 21 / localitatea Brebu / Jud.Caraş-Severin
Cod postal	327045
Telefon	+40 255 232 666
Fax	+40 255 532 524
Email	primaria_brebu@yahoo.com

NR. 1983
DATA 22.10.2026

APROBAT
PRIMAR
Ion TICHERIU

CAIET DE SARCINI

PROCEDURA DE ATRIBUIRE A CONTRACTULUI DE ACHIZITIE PUBLICA AVAND CA OBIECT

SERVICII DE CATERING IN CADRU PROIECTULUI FURNIZAREA DE SERVICII INTEGRATE IN COMUNITATILE RURALE – FACILITAREA ACCESULUI PERSOANELOR VULNERABILE LA SERVICII DE BAZA EFICIENTE SI DE CALITATE", COD PIDS/586/PO4/339395

Prezentul Caiet de Sarcini constituie ansamblul cerintelor pe baza carora se elaboreaza Propunerea Tehnica privind procedura de atribuire pentru contractul de servicii avand ca obiect: SERVICII DE CATERING IN CADRU PROIECTULUI FURNIZAREA DE SERVICII INTEGRATE IN COMUNITATILE RURALE – FACILITAREA ACCESULUI PERSOANELOR VULNERABILE LA SERVICII DE BAZA EFICIENTE SI DE CALITATE", COD PIDS/586/PO4/339395

Cerintele prezentulu Caiet de Sarcini sunt considerate minimale.

Orice oferta care contine elemente inferioare prezentului caiet de sarcini, nu va fi luata in considerare.

Adresa	Str. Garii Nr. 21 / localitatea Brebu / Jud.Caraş-Severin
Cod postal	327045
Telefon	+40 255 232 666
Fax	+40 255 532 524
Email	primaria_brebu@yahoo.com

SECTIUNEA I

AUTORITATEA CONTRACTANTA

UNITATEA ADMINISTRATIV TERITORIALA COMUNA BREBU
Cod de identificare fiscala: 3227629;
Str. Garii, nr. 21 – Brebu – Caras Severin – 327 045

e-mail:	primariabrebu@yahoo.com
telefon:	+40 255 232 524
Fax:	+40 255 232 524
Adresa web:	www.primariabrebu.ro

SECTIUNEA II

INFORMATII GENERALE

Caietul de sarcini face parte integranta din documentația de atribuire si constituie ansamblul cerințelor pe baza carora fiecare ofertant elaborează oferta cu cele doua componente ale sale: propunerea tehnica si propunerea financiara.
Procedura de atribuire aplicata este ***PROCEDURA DE ATRIBUIRE APLICABILA IN CAZUL SERVICIILOR SOCIALE SI AL ALTOR SERVICII SPECIFICE***,cu aplicarea criteriului de atribuire Prețul cel mai scăzut" ,in condițiile Legii 98/2016 privind achizițiile publice si ale Hotărârii nr.395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publica /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.
Organizarea şi desfăşurarea procedurii de achiziţie se efectuează conform prevederilor cuprinse în:

- Legea nr.98/2016 privind achiziţiile publice cu modificările şi completările ulterioare;
- Hotărârea Guvernului nr. 395/2016 pentru 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 şi completările ulterioare

Obiectul contractului il reprezinta prestarea serviciilor de catering - pregătirea, prepararea şi livrarea zilnica a hranei pentru elevii:

- ***SCOALA GIMNAZIALA BREBU***

Adresa Str. Garii Nr. 21 / localitatea Brebu / Jud.Caraş-Severin
Cod postal 327045
Telefon +40 255 232 666
Fax +40 255 532 524
Email primaria_brebu@yahoo.com

SECTIUNEA III

OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziţie publică îl constituie achiziţionare de servicii de catering ce constau in pregătirea, prepararea şi livrarea zilnică a hranei pentru prescolarii si elevii din urmatoarele locatii:

- ***SCOALA GIMNAZIALA BREBU***

SECTIUNEA IV

VALOAREA CONTRACTULUI

Valoarea estimată a achiziţiei pentru prestarea serviciilor (axbxc): 40.716,40 RON fără TVA.

a - Numat maximal elevi 20
b - Numar total zile 137
c - Numar total portii 2.740,00

GRAFIC DISTRIBUIRE PORTII			
LUNA	***NUMAR ELEVI MAXIMAL***	***NUMAR TOTAL ZILE***	***NUMAR DE PORTII***
Noiembrie 2026	20	20	400
Decembrie 2026	20	15	300
Ianuarie 2027	20	15	300
Februarie 2027	20	20	400
Martie 2027	20	18	360
Aprilie 2027	20	17	340
Mai 2027	20	19	380
Iunie 2027	20	13	260

SECTIUNEA V

Adresa Str. Garii Nr. 21 / localitatea Brebu / Jud.Caraş-Severin
Cod postal 327045
Telefon +40 255 232 666
Fax +40 255 532 524
Email primaria_brebu@yahoo.com

DURATA CONTRACTULUI

Durata contractului este de la data emiterii ordinului de incepere a serviciilor pâna la data de ***18 iune 2027.***

SECTIUNEA VI

DESCRIEREA SERVICIILOR

Ofertantul se obligă la prestarea serviciului de catering, în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin normele de hrană prevazute de legislatia în vigoare. Toate produsele vor respecta prevederile legale privind siguranţa alimentelor. În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile OMS 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat şcolarilor şi preşcolarilor, prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimenta!ie sanatoasa în unita!ile de înva!amânt preuniversitar si ale Ordinului ministrului sanata!ii nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate pre#colarilor si scolarilor #i a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescen!i în unita!ile de înva!amânt preuniversitar, cu modificarile #i completarile ulterioare.

Meniul este întocmit cu observarea nevoilor pentru cantităţi satisfăcătoare şi echilibrate din principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt lipidele (grăsimi), glucidele (dulciuri, fructe, cereale, legume) şi proteinele (carne, brânză, lapte, ouă şi proteine vegetale). Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi, trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod şi în anumite proporţii, conform nevoilor organismului.

Se precizează în mod expres că obiectul prezentului contract îl reprezintă exclusiv furnizarea de masă caldă, respectiv pregătirea, prepararea şi livrarea zilnică a meselor calde pentru beneficiarii Programului Naţional „Masă sănătoasă", în condiţiile stabilite prin prezenta documentaţie de atribuire. Orice referire din cuprinsul documentaţiei la pachet alimentar, sandwich sau alte forme alternative de suport alimentar nu va fi luată în considerare la elaborarea şi evaluarea ofertelor, aceste menţiuni reprezentând exclusiv preluări generale din cadrul normativ aplicabil programului, fără relevanţă pentru obiectul concret al prezentei achiziţii. În consecinţă, ofertanţii vor întocmi oferta exclusiv prin raportare la cerinţele aferente mesei calde, astfel cum acestea rezultă din structura meniurilor, condiţiile de preparare, livrare şi servire prevăzute în caietul de sarcini

Adresa Str. Garii Nr. 21 / localitatea Brebu / Jud.Caraş-Severin
Cod postal 327045
Telefon +40 255 232 666
Fax +40 255 532 524
Email primaria_brebu@yahoo.com

Prestarea serviciilor de catering se va efectua o data pe zi după cum urmează:

Denumire servicii	COD CPV	Programul de livrare	Cantiatate contract
SERVICII DE CATERING IN CADRU PROIECTULUI FURNIZAREA DE SERVICII INTEGRATE IN COMUNITATILE RURALE – FACILITAREA ACCESULUI PERSOANELOR VULNERABILE LA SERVICII DE BAZA EFICIENTE SI DE CALITATE", COD PIDS/586/PO4/339395	55524000-9	Zilnic de luni pană vineri, între orele **11,30 – 11:50**	**2.740,00 mese** Cantitatea estimata este maximala, aceasta stabilindu-se cu exactitate in baza fiecarei comenzi ferme emisa zilnic de catre beneficiar

Locatii:

- ***SCOALA GIMNAZIALA BREBU***

Adresa Str. Garii Nr. 21 / localitatea Brebu / Jud.Caraş-Severin
Cod postal 327045
Telefon +40 255 232 666
Fax +40 255 532 524
Email primaria_brebu@yahoo.com

SAPTAMANA I	
LUNI	*Chifteluțe la cuptor (90g) cu piure de cartofi (150g) și salată de varză (50g).*
MARTI	*Tocăniță de porc (120g carne+sos) cu mămăliguță caldă (150g).*
MIERCURI	*Paste Bolognese (220g porția totală: 120g paste + 100g sos carne).*
JOI	*Fasole verde scăzută (250g*
VINERI	*Mâncare de mazăre cu piept de pui (240g porția totală: 90g carne + 150g mazăre cu sos*
SAPTAMANA II	
LUNI	*Șnițel de pui la cuptor (90g) cu cartofi la tavă cu rozmarin (150g).*
MARTI	*Pilaf de orez cu pui (240g porția totală: 90g carne + 150g orez) și castraveți murați (50g).*
MIERCURI	*Lasagna (250g porția gata montată și coaptă).*
JOI	*Pulpe de pui la cuptor (90g) cu piure de mazăre (150g).*
VINERI	*Ostropel de pui (120g carne+sos) cu mămăligă (150g).*
SAPTAMANA III	
LUNI	*Ardei umplut cu carne de curcan și orez (1 bucată mare - cca. 180g) cu sos de roșii și iaurt (50g).*
MARTI	*Pulpe de pui la cuptor (100g carne dezosată) cu cartofi natur (150g) și salată de sfeclă roșie (50g).*
MIERCURI	*Paste Carbonara (220g porția totală: 120g paste + 100g sos).*
JOI	*Cubulețe din piept de pui la grătar (100 g) + Orez (180 g)*
VINERI	*Burger de casă (250 g)*
SAPTAMANA IV	
LUNI	*Fricandele de pui (90g) cu piure de dovleac și cartofi (150g).*
MARTI	*Mâncare de fasole verde cu carne de porc (240g porția totală: 90g carne + 150g legume)*
MIERCURI	*Musaca de cartofi cu carne tocată de pui (250g porția gata coaptă).*
JOI	*Paste la cuptor cu brânză și ou (220 g)*
VINERI	*Vineri: Ciulama de pui cu ciuperci (130g carne+sos) cu mămăliguță (150g).*
Menționăm ca toate gramajele sunt pentru produse finite	

Adresa	Str. Garii Nr. 21 / localitatea Brebu / Jud.Caraş-Severin
Cod postal	327045
Telefon	+40 255 232 666
Fax	+40 255 532 524
Email	primaria_brebu@yahoo.com

MOD DE PREPARARE

Pregătirea şi prepararea mesei de prânz se realizează de către ofertant, cu respectarea legislaţiei specifice în vigoare pentru acest tip de produse (hrană caldă pentru elevi/şcolari).

Prepararea hranei se va face în conformitate cu necesităţile calorice ale beneficiarilor. Ofertantul va propune variantele de meniu săptămânale care sa respecte toate cerinţele prevăzute in prezenţa documentaţie şi în legislatia specifică aplicată, iar acestea vor fi avizate de medicul şcolar (dacă este cazul/dacă există in unitataea de învăţământ). Personalul desemnat de către reprezentanţii unităţilor de învăţământ şi personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor vor avea obligaţia şi dreptul de a urmări şi verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfaşurării acestor activităţi, in prezenţa reprezentantului Prestatorului

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.

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

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

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.

Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

Se recomandă îmbogăţirea raţiei în vitamine şi săruri minerale prin folosire de salate din crudităţi şi adăugare de legume — frunze în supe şi ciorbe.

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

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.

Unităţile de învăţământ în care se desfăşoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislaţiei în vigoare

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecinţe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de către unităţile de invăţământ şi personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor vor avea dreptul să oprească distribuirea hranei, iar ofertantul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele/alta corespunzătoare, bară a pretinde plăţi suplimentare pentru aceasta.

Meniul va fi pregatit si preparat de catre Furnizor in cantitatile si continutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislatia in vigoare si anume OMS 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat şcolarilor şi preşcolarilor, prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimenta!ie sanatoasa în unita!ile de înva!amânt preuniversitar si ale Ordinului ministrului sanata!ii nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate pre#colarilor si scolarilor #i a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescen!i în unita!ile de înva!amânt preuniversitar, cu modificarile #i completarile ulterioare

COMUNA **BREBU**

[ACHIZITII PUBLICE]

Adresa	Str. Garii Nr. 21 / localitatea Brebu / Jud.Caraş-Severin
Cod postal	327045
Telefon	+40 255 232 666
Fax	+40 255 532 524
Email	primaria_brebu@yahoo.com

CARACTERISTICI GENERALE

Se vor furniza:

a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la hotărâre;

b) pachet alimentar: produse de panificaţie din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne şi/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului şi legume - roşii, castraveţi, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unita!i autorizate/înregistrate sanitar-veterinar si pentru siguran!a alimentelor. Furnizorul/prestatorul de servicii se va asigura ca pe durata transportului pâna la livrare, produsele sunt men!inute în condi!ii de temperatura care sa nu permita multiplicarea microorganismelor. Daca hrana nu este servita în unita!ile de înva!amânt preuniversitar într-un interval de 60 de minute de la livrare, aceasta este pastrata pâna la servire în spa!ii amenajate în care sunt asigurate condi!ii de manipulare si depozitare indicate de producator, în conformitate cu prevederile legisla!iei în vigoare privind igiena si siguran!a alimentelor

În situaţia desfăşurării cursurilor prin intermediul tehnologiei şi al internetului sau a şcolarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate şi distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învăţământ, conform deciziei la nivel local şi cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Ofertanţii trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porţie, pe următoarele categorii:

a) contractele de furnizare: valoare produse şi servicii de transport, incluzând şi serviciile de colectare şi transport al deşeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislaţiei naţionale privind regimul deşeurilor;

b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei şi servicii de transport, incluzând şi serviciile de colectare şi transport al deşeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislaţiei naţionale privind regimul deşeurilor

EVIDENŢA CANTITĂŢILOR SOLICITATE, DISTRIBUITE ŞI CONSUMATE

Fiecare unitate de învăţământ beneficiară a Programului naţional "Masă sănătoasă" va ţine evidenţa cantităţii de produse consumate, menţionând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porţie, numărul de porţii şi numărul de zile de şcoală, precum şi evidenţa numărului de copii.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat şi unităţile înregistrate/autorizate sanitar - veterinar şi pentru siguranţa alimentelor vor păstra şi vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale şi tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum şi documentele care să ateste calitatea şi siguranţa acestora, după caz; unităţile de învăţământ au obligaţia de a păstra avizele de expediţie aferente fiecărei distribuţii.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantităţii de produse consumate per categorie de produs, în funcţie de situaţia numărului de copii şcolarizaţi în luna precedentă, pe care o va corela cu situaţi existentă la furnizor. Toate părţile implicate în procesul de distribuţie a produselor alimentare menţionate mai sus vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puţin 3 ani, începând de la sfârşitul anului întocmirii acestora

document conceput de

ASSIST CO.
SOLUTII PENTRU VIITOR

Adresa Str. Garii Nr. 21 / localitatea Brebu / Jud.Caraş-Severin
Cod postal 327045
Telefon +40 255 232 666
Fax +40 255 532 524
Email primaria_brebu@yahoo.com

GRUPE SPECIALE DE CONSUMATORI
Pentru grupele speciale de consumatori — copii cu diabet, intoleran!a la lactoza, gluten sau alte probleme de natura medicala — se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara se prevad în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare scoala si elev
TERMENE DE CONSUM
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. ***Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor catre unita!ile scolare, respectiv elev sau pre#colar, dupa caz, va fi de:*** ***a) ziua producerii pentru masa calda;*** ***b) 24 de ore de la momentul ambalarii pentru sandviciuri.*** În situa!ia în care hrana nu este servita într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt pastrate, pâna la servire, în spatii amenajate, în care sunt asigurate condi!iile de manipulare si depozitare indicate de producator, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena #i siguran!a produselor alimentare, conditii care sa poata fi monitorizate si controlate; Pentru depozitare în scoli se vor folosi spatii special amenajate pentru pastrarea produselor alimentare în condi!ii de siguran!a a alimentelor prevazute de legisla!ia în vigoare, asigurate de catre beneficiar — unitatea de înva!amânt. Produsele alimentare vor fi pastrate pâna la servire în condi!iile indicate de producator, cu respectarea prevederilor legale în vigoare
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. 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
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, potrivit prevederilor legislaţiei în vigoare.
TESTAREA PRODUSELOR ALIMENTARE
Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar - veterinar şi pentru siguranţa alimentelor care au metodele de analiză acreditate
PERSONAL
Persoanele angajate în producerea, manipularea şi distribuţia produselor alimentare sunt obligate sa deţină certificat de absolvire a unui curs de instruire privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei nr. 2.209 /4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă

Adresa Str. Garii Nr. 21 / localitatea Brebu / Jud.Caraş-Severin
Cod postal 327045
Telefon +40 255 232 666
Fax +40 255 532 524
Email primaria_brebu@yahoo.com

de aptitudini specifice activităţii desfăşurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare

AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor defini!iei „produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite urmatoarele cerin!e:
a) pentru cele distribuite de unita!ile de alimenta!ie publica, informa!iile înscrise pe etichete trebuie sa respecte cerin!ele prevazute în Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 privind informarea consumatorilor si sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masa calda, lista meniului va fi afisata la loc vizibil si va con!ine denumirea produsului, ingredientele componente si substan!ele care provoaca alergii sau intoleran!e.

PREVENIREA RISIPEI ALIMENTARE

Se vor lua masurile necesare în vederea evitarii risipei alimentare, în conformitate cu prevederile Ordonat!ei de urgen!a a Guvernului nr. 92/2021 privind regimul deseurilor, aprobata cu modificari si completari prin Legea nr. 17/2023, cu modificarile si completarile ulterioare

COMANDA

Comanda pentru numarul de porţii ce vor trebui preparate şi servite se va transmite prestatorului ***zilnic, până cel târziu la orele 08:30***, pentru masa ce se va servi în aceeasi zi, pe baza foii zilnice de prezenţă a preşcolarilor.
În funcţie de modificările intervenite în frecvenţa copiilor şi elevilor beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractantă îşi rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porţii comandate, fără modificarea preţului unitar şi fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.
Porţiile vor fi pregătite şi preparate de prestatorul serviciilor de catering în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de Ordinul 1955/1995 pentru aprobarea Normelor de igienă privind unităţile pentru ocrotirea, educarea şi instruirea copiilor si tinerilor, Legea 123/2008 pentru o alimentaţie sănătoasă în unităţile de învătamânt preunivetsitar şi Ordinul 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenţi (proporţional cu timpul petrecut de copil în colectivitate), conform Anexei nr.2.pct.3.2.si Anexei nr,4 artAdin ultimul act emis de Ministerul Sănătâţii.

LIVRAREA

Livrarea preparatelor se va face ***zilnic, intre orele 11:30- 11:50*** respectându-se numărul de calorii conform legislaţiei în vigoare. Dacă pe parcursul derularii contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective. Livrarea porţiilor de regim se va efectua individual.

PROGRAMUL DE SERVIRE AL MESEI

Programul de servire al mesei este ***zilnic de luni până vineri in intervalul orar 11:50 – 12:10.***
Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să se pastreze calda în recipiente profesionale. Autoritatea contractanta nu admite oferte alternative.
Acest program va putea fi modificat şi adaptat în mod corespunzător în funcţie de necesităţile şi la cerinţa motivată a beneficiarului.
Programul va fi anunţat în scris la începutul activităţii şi, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.
Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să se păstreze caldă în recipiente profesionale până la servire.

COMUNA **BREBU**

[ACHIZITII PUBLICE]

Adresa	Str. Garii Nr. 21 / localitatea Brebu / Jud.Caraş-Severin
Cod postal	327045
Telefon	+40 255 232 666
Fax	+40 255 532 524
Email	primaria_brebu@yahoo.com

NORMELE 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, 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 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislaţiei în vigoare.

NOTĂ:

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

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de văcuţă 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 şi ficăţei 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 şi pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinaţi, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă şi chifteluţe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde şi brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli şi 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 franţuzeşti, la cuptor, cu brânză şi ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, şuncă, caşcaval şi legume - roşii, castravete, salată;

document conceput de

ASSIST CO.
SOLUŢII PENTRU VIITOR

Adresa	Str. Garii Nr. 21 / localitatea Brebu / Jud.Caraş-Severin
Cod postal	327045
Telefon	+40 255 232 666
Fax	+40 255 532 524
Email	primaria_brebu@yahoo.com

24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude gogoşar, varză, morcov

CERINTE MINIME OBLIGATORII CE TREBUIE INDEPLINITE DE CATRE PRESTATORUL DECLARANT CASTIGATOR

A. CERINTE GENERALE

- Prestatorul declarant castigator trebuie să respecte particularitatile unităţii de învăţământ beneficiare, ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini şi graficul de prestare al acestui serviciu.
- Prestatorul declarant castigator trebuie să prezinte Documentul de înregistrare sanitara veterinară şi pentru siguranţa alimentelor pentru activităţile din unităţile de vânzare cu amănuntul, eliberat de Direcţia Sanitară Veterinară şi pentru Siguranţa Alimentelor de Origine Animală.
- La data semnării contractului prestatorul câştigător va prezenta obligatoriu reţetarele, care urmează a fi folosite în desfăşurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentaţii de atribuire. Reţetarele vor constitui anexă la contractul ce se va semna între autoritatea contractantă şi ofertantul declarat câştigător.
- La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele indicate în reţetarele prezentate.
- Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriţia copiilor şi adolescenţilor în funcţie de necesarul caloric, grupe de alimente şi grupe de vârstă, pentru asigurarea creşterii şi a unei stări de sănătate şi imunitate corespunzătoare.
- Meniurile vor conţine felurile de mâncare propuse cu enumerarea ingredientelor şi menţionarea gramajelor per categorii principale de alimente (carne, legume, cereale) care urmează a fi folosite la prepararea acestora.
- Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevazute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire, numai în cazuri exceptionale şi cu aprobarea prealabilă a reprezentantului autorităţii contractante la echivalentul valoric şi nutriţional al celor înlocuite.
- Prestatorul trebuie să asigure condiţiile igienico-sanitare prevazute de actele normative în vigoare pentru depozitarea şi pastrarea produselor agro-alimentare pentru prepararea şi transportul hranei.
- Recepţia hranei se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate de directorul unităţii de învăţământ.
- Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de receptie al hranei însoţit de declaraţia de conformitate şi calculul caloriilor şi gramajul pe portie. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului de specialitate şi/sau directorului unităţii de învăţământ. În cazul constatării unor deficienţe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica imediat, în scris, prestatorului.
Dacă vreunul din produsele livrate nu corespunde condiţiilor prevăzute în legislaţia sanitară, achizitorul are dreptul să-l respingă, iar prestatorul are obligaţia, fără a modifica preţul, de a înlocui produsele refuzate şi de a face modificările necesare pentru ca pe viitor produsele să corespundă calitativ.
- In cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecinte grave la starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate şi/sau directorul unităţii de învăţământ vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana neconforme cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde plăti suplimentare pentru aceasta, în termen de maximum 1 (una) ora de la primirea notificării. In situatiile in care acest termen va fi deposit, Prestatorul are obligatia de a plati penalitati in cuantum de 10% din pretul total al meniurilor livrate in ziua respective, precum si daune calculate la nivelul prejudiciului cauzat.
- Cantităţile constatate lipsă, dacă vor exista, vor fi acoperite in termen de maxim 1(una) ora de la dat primirii notificarii.
- Prestatorul are obligaţia prelevării de probe la sediul sau din fiecare fel de mâncare conform legislaţiei în vigoare, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate şi etichetate corespunzător, în spaţiu frigorific special destinat şi adecvat acestui scop, dotat cu termometru şi grafic de temperatura actualizat de persoana responsabilă desemnată.
- Se interzice darea în consum a alimentelor în situaţia nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mâncare.
- În cazul apariţiei unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă la şcolarii care au servit masa, acestia vor putea preprezenta în caz de litigiu, o asa numita "contraprobă"
- În situaţia nerespectării de către personalul propriu a masurilor referitoare la prevenirea şi combaterea bolilor transmisibile,

Adresa	Str. Garii Nr. 21 / localitatea Brebu / Jud.Caraş-Severin
Cod postal	327045
Telefon	+40 255 232 666
Fax	+40 255 532 524
Email	primaria_brebu@yahoo.com

cât şi a normelor sanitar–veterinare, prestatorul va suporta dupa caz sancţiuni administrative, contravenţionale sau penale.

- Prestatorul are obligaţia să permită membrilor desemnaţi ai comisiei de monitorizare ai serviciului de catering, constituită de autoritatea contractantă având ca atribuţiuni respectarea prevederilor contractuale de către parţile contractante, cât şi a prevederilor legale, normele sanitar-veterinare şi de igienă legate de obiectul contractului, a căror identitate va fi adusă la cunoştinţa prestatorului în scris să efectueze periodic şi inopinat controale la sediul prestatorului unde se prepară hrana.
- Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății, din cadrul Inspecției Sanitare de Stat și al direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale)
- Potrivit principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, suportul alimentar este livrat zilnic din cantină, respectiv din unități care trebuie să funcționeze conform reglementărilor legale în vigoare și este păstrat, până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.
- În vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacâmuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă

B. CERINTE PRIVIND TRANSPORTUL

- Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport fără modificarea preţului din propunerea financiară, până la sediul autorităţii contractante.
- Mijloacele de transport şi/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către organele/organismele de specialitate din subordinea Ministerului Sănătăţii sau alte ministere. În acest sens, prestatorul declarant castigator trebuie să prezinte autorizaţia sanitar-veterinară pentru mijloacele de transport, produse alimentare de origine animală şi nonaninială, eliberată de DSP, DSV sau de regii proprii ale altor ministere. Aceste dotări vor fi menţinute curate şi în bune condiţii pentru a proteja alimentele de contaminare şi trebuie, unde este necesar, să fie create condiţii pentru a permite o curăţire adecvată şi/sau dezinfecţie. Mijloacele de transport şi recipientele folosite vor fi supuse dezinfecţiei, conform normelor epidemiologie în vigoare.
- Transportul şi distribuirea hranei preparate se va face în recipiente care să păstreze temperatura alimentelor..
- Recipientele şi/sau containerele desemnate trebuie folosite doar la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor.
- Mijloacele de transport şi/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să menţină alimentele la o temperatură adecvată şi unde este cazul, să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.
- Pe parcursul derulării contractului, operatorul economic are obligaţia de a menţine curate şi în bună stare de întreţinere şi funcţionare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării şi să permită igienizarea. În acest sens prestatorul va prezenta contractul de prestări de servicii/declaraţie pe propria răspundere privind

Adresa	Str. Garii Nr. 21 / localitatea Brebu / Jud.Caraş-Severin
Cod postal	327045
Telefon	+40 255 232 666
Fax	+40 255 532 524
Email	primaria_brebu@yahoo.com

igienizarea mijloacelor de transport.

- Pentru buna aprovizionare şi îndeplinirea solicitărilor beneficiarului, trebuie stabilit şi respectat timpul necesar pentru parcursul maşinilor transportatoare de la punctul de lucru până la sediul unităţii

C. CERINTE PRIVIND IGIENA

- Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menţine igiena personală şi va purta echipament de protecţie şi de lucru adecvat şi curat.
- Personalul prestatorului care manipulează hrana la sediul autorităţii contractante, va avea controlul medical periodic efectuat la zi şi va fi dotat cu echipament de protecţie adecvat. Numai acest personal, avizat medical va putea distribui felurile de mâncare, însoţite de avizul de expediţie.
- Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, manipularea, prelucrarea alimentelor precum şi cel al personalului care participă la distribuirea hranei preparate se va efectua de către prestator în conformitate cu Normele de Protecţie a Muncii pentru Unităţile de Alimentaţie Publică şi conform indicaţiilor medicului de medicină a muncii, putând fi verificat de către autoritate contractantă ori de câte ori aceasta consideră că este necesar.

D. CERINTE PRIVIND ALIMENTELE

- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afişate şi transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătăţii sau contaminării în aşa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate şi/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.
- Produsele intermediare şi produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menţinute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranţa alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităţilor de preparare, transport, depozitare, prezentare şi servire.
- Se recomandă ca hrana peşcolarilor să fie servită la aproximativ 30 minute de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menţinută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă şi la maxim 4 grade Celsius pentru hrana rece.
- Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta. Prestatorul are obligaţia de a preleva probe alimentare, de a le păstra 48 de ore şi de a prezenta oricând achizitorului toate autorizaţiile de funcţionare şi transport.

E. CERINTE PRIVIND DESEURILE ALIMENTARE

- Deşeurile alimentare trebuie colectate în containere incluse şi etichetate, puse la dispoziţie de prestatorul de servicii de catering, aceste containere trebuie să fie de o construcţie adecvată, păstrate intacte şi uşor de curăţat şi dezinfectat.
- Transportul deşeurilor alimentare se va face cu mijloace de transport autorizate ale prestatorului pe cheltuiala sa .
- Prestatorul are obligaţia evacuării zilnice a deşeurilor alimentare.

F. LEGISLATIE APLICABILA

Operatorul economic se obligă să respecte standardele, normativele şi prescripţiile tehnice în vigoare;
a) Legea nr. 98 privind achizitiile publice, cu modificarile si completarile ulterioare;
b) Legea nr.123 din 27 mai 2008 pentru o alimentaţie sănătoasă în unităţile de învăţământ preuniversitar
c) Ordin nr.1563 din 12 septembrie 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescent Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 a1 Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările şi completările ulterioare.
d) Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei, cerceta"rii şi tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de

Adresa	Str. Garii Nr. 21 / localitatea Brebu / Jud.Caraş-Severin
Cod postal	327045
Telefon	+40 255 232 666
Fax	+40 255 532 524
Email	primaria_brebu@yahoo.com

igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă de aptitudini specifice activităţii desUaşurate sau echivalent
e) Regulamentul (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 a1 Comisiei.
f) Ordinul ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei nr. 2.209 /4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă de aptitudini specifice activităţii desfăşurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare

Orice alta prevedere legislativa cu impact asupra prezentei procedură de achizitie publica si/sau a viitorului contract ce urmeaza a fi incheieiat.

SECTIUNEA VII

CRITERIU DE ATRIBUIRE

CEL MAI BUN RAPORT CALITATE PRET

În baza prevederilor art. 187 alin. (3) lit. a) din Legea nr. 98/2016 cu modificările ulterioare autoritatea contractantă stabileşte pentru atribuirea contractului de achiziţie publică criteriul „cel mai bun raport calitate —preţ".
Având în vedere gradul de complexitate al contractului, precum şi utilizarea economică, eficientă şi eficace a resurselor financiare, autoritatea contractantă propune că şi criteriu de atribuire a contractului, cel mai bun raport calitate-preţ, conform prevederilor art. 187 alin. (3) lit. a) din Legea nr. 98/2016 şi ale art. 139 din HG nr. 395/2016.
Stabilirea ofertelor câştigătoare se va realiza prin aplicarea unui sistem de factori de evaluare pentru care se stabilesc ponderi relative sau un algoritm specific de calcul.
Atribuirea contractului va fi realizată pe baza unor criterii obiective care să asigure respectarea principiilor de transparenţă, de nediscriminare şi de egalitate de tratament, cu scopul de a asigura o comparaţie obiectivă a valorii relative a ofertelor pentru a determina, în condiţii de concurenţă efectivă, care dintre ofertele prezentate reprezintă ofertele cele mai avantajoasă din punct de vedere economie.
Autoritatea contractantă a stabilit că oferta câştigatoare să fie aleasă pe bază criteriului: „Cel mai bun raport calitate-preţ".
Criteriul a fost ales conform art.187 din Legea 98/2016

Adresa Str. Garii Nr. 21 / localitatea Brebu / Jud.Caraş-Severin
Cod postal 327045
Telefon +40 255 232 666
Fax +40 255 532 524
Email primaria_brebu@yahoo.com

DENUMIRE FACTOR	***PUNCTAJ (PONDERE)***	***DESCRIERE***
COMPONENTA FINANCIARA **Pretul ofertei**	**40 PUNCTE (40%)**	Punctajul pentru factorul de evaluare "Preț", cu o valoare de ***40 puncte*** din totalul de 100 de puncte și cu o pondere de ***40%*** din totalul criteriului de atribuire, se vor acorda după cum urmează: a) Pentru Oferta admisibilă cu preţul cel mai scăzut — ***40 puncte*** b) Pentru restul Ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizând următoarea formulă: P(n) = (Pret minim ofertat / Pret n) x ***40***, Preț (n): prețul Ofertei admisibile afiată sub evaluare.
COMPONENTA TEHNICA **Ponderea pentru materie primă din preţul total/porţie**	**30 PUNCTE (30%)**	Algoritm de calcul: a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din preţul total/porţie se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: ***30 puncte***. b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din preţul total/porţie, punctajul Pmp(n) se calculează astfel: Pmp(n) = (MP n/MP maxim x ***30***), Unde: Pmp(n) - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din preţul total/porţie; MP n – nivelul n al ponderii materiei prime din preţul total/porţie; MP maxim – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din preţul total/porţie;
COMPONENTA TEHNICA **Termen de livrare**	**30 PUNCTE (30%)**	Punctajul pentru factorul de evaluare "TERMEN DE LIVRARE", cu o valoare de ***30 puncte*** din totalul de 100 de puncte și cu o pondere de ***30%*** din totalul criteriului de atribuire, se vor acorda după cum urmează: a) Pentru Oferta admisibilă cu "termenul de livrare" cel mic — ***30 puncte*** b) Pentru restul Ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizând următoarea formulă: P(n) = (Cel mai mic termen de livrare ofertat / Termen de livrare - n) x ***30***, Termen de livrare (n): termenul de livrare al ofertei admisibile afiată sub evaluare.

Adresa Str. Garii Nr. 21 / localitatea Brebu / Jud.Caraş-Severin
Cod postal 327045
Telefon +40 255 232 666
Fax +40 255 532 524
Email primaria_brebu@yahoo.com

		Ofertele care prezinta un termen de livrare mai mare de 60 de minute vor fii considerate neconforme. Dovedirea termenului de livrare se face prin calcularea timpului parcurs de la sediul/punctul de lucru al ofertantului ***(locatia in care se prepara harana)*** si pana la locul de livrare – ***SCOALA GIMNAZIALA BREBU*** Calcularea timpului de deplasare se face prin aplicatia Google Maps. (indicatii de orientare introduse in aplicatie: de la sediul/punctul de lucru al ofertantului (locatia in care se prepara harana) pana la locul de livrare – se introduce in aplicatia Google Maps mentiunea ***SCOALA GIMNAZIALA BREBU*** Sediul/punctul de lucru al ofertantului (locatia in care se prepara harana) trebuie sa rezulte din certificatul constataor ONRC. Calcularea timpului de deplasare se face prin aplicatia Google Maps, de catre comisia de evaluare, in intervalul orar prevazut pentru livrare – ***11:30 – 11:50***.

Punctele acordate pentru factorul de evaluare „Componenta Tehnica" in punctajul total vor fi calculate dupa cum urmeaza
Punctajul total: Pret (maximum 40 puncte) + Componenta Tehnica (maximum 60 puncte)= maxim 100 puncte
Determinarea „ofertei cea mai avantajoasă din punct de vedere economic", prin uzitarea criteriului de atribuire „cei mai bun raport calitate-preț" se aplică în condițiile în care ofertantul a prezentat toate documentele solicitate prin Fișa de Date a Achiziției, a îndeplinit criteriile de calificare impuse în Fișa de Date a Achiziției și a respectat cerințele minime din Caietul de Sarcini.
Ofertă stabilită că fiind câștigătoare devine oferta care întrunește punctajul cel mai mare rezultat din aplicarea sistemului de factori de evaluare pentru care au fost stabilite ponderi relative și un algoritm de calcul specific.
Factorii de evaluare respectă prevederile Instrucțiunii nr. 1/2017 emisă de Președintele ANAP.

Adresa Str. Garii Nr. 21 / localitatea Brebu / Jud.Caraş-Severin
Cod postal 327045
Telefon +40 255 232 666
Fax +40 255 532 524
Email primaria_brebu@yahoo.com

Astfel, prin alegerea:

A. Factorului de evaluare preț, autoritatea contractantă dorește obținerea unui preț competitiv, fiind acordată o pondere semnificativă de 60% raportată la importantă majoră în economia activităților a ponderii acordată prețului.

B. În procesul de atribuire a contractului de achiziție publică pentru „ ***SERVICII DE CATERING IN CADRU PROIECTULUI FURNIZAREA DE SERVICII INTEGRATE IN COMUNITATILE RURALE – FACILITAREA ACCESULUI PERSOANELOR VULNERABILE LA SERVICII DE BAZA EFICIENTE SI DE CALITATE", COD PIDS/586/PO4/339395***", selecția ofertantului trebuie să asigure atât conformitatea cu cerințele nutriționale și de calitate impuse de program, cât și eficiența utilizării fondurilor publice.
Unul dintre factorii de evaluare aleși, „Ponderea pentru materie primă din prețul total/porție", reflectă în mod direct angajamentul ofertantului de a aloca o parte semnificativă a costului total către ingredientele propriu-zise, ceea ce influențează în mod esențial calitatea și valoarea nutritivă a meselor furnizate.
Motivația alegerii acestui factor
Asigurarea calității alimentației
O proporție mai mare din costul total al porției alocată materiei prime indică utilizarea unor ingrediente mai bune din punct de vedere calitativ, ceea ce contribuie la respectarea standardelor impuse de programul „Masă Sănătoasă". Produsele proaspete, minim procesate și provenite din surse sigure sunt esențiale pentru menținerea valorii nutritive și a siguranței alimentare.
Raport optim între cost și valoarea nutritivă
Întrucât acest program vizează oferirea unor mese echilibrate și sănătoase pentru beneficiari, este esențial ca o parte semnificativă a costului unei porții să fie direcționată către ingredientele efective, și nu către alte componente ale serviciului (ex. logistică, profit, costuri administrative). Un astfel de criteriu încurajează ofertanții să optimizeze alocarea costurilor, punând accent pe valoarea nutritivă a preparatelor.
Prevenirea ofertei nejustificat de scăzute
Alegerea acestui factor de evaluare contribuie și la prevenirea ofertelor care propun un preț mic în detrimentul calității. Prin evidențierea ponderii materiei prime în prețul total, se descurajează economiile realizate pe seama ingredientelor, evitând astfel riscul ca mesele livrate să fie de calitate inferioară, cu un conținut redus de nutrienți esențiali.
Transparență și eficiență în utilizarea fondurilor publice
Programul „Masă Sănătoasă" are o componentă socială puternică, iar fondurile alocate trebuie gestionate cu responsabilitate. Prin evaluarea acestui factor, autoritatea

Adresa Str. Garii Nr. 21 / localitatea Brebu / Jud.Caraş-Severin
Cod postal 327045
Telefon +40 255 232 666
Fax +40 255 532 524
Email primaria_brebu@yahoo.com

contractantă se asigură că resursele financiare sunt utilizate în principal pentru componenta esențială a serviciului – materia primă – în loc să fie direcționate excesiv către costuri colaterale.
Stimularea competiției bazate pe calitate
Introducerea acestui criteriu determină operatorii economici să-și adapteze strategiile de ofertare astfel încât să maximizeze calitatea meniurilor, în loc să se axeze doar pe minimizarea prețului. Acest aspect este esențial într-un program destinat alimentației sănătoase a copiilor, unde calitatea și echilibrul nutrițional al meselor trebuie să fie prioritare.
Concluzie
Așadar, factorul de evaluare „Ponderea pentru materie primă din prețul total/porție" a fost ales pentru a garanta că ofertele depuse în cadrul procedurii reflectă un echilibru optim între preț și calitate, descurajând practicile care ar putea afecta negativ valoarea nutritivă a meselor. Prin aplicarea acestui criteriu, autoritatea contractantă se asigură că beneficiarii programului primesc mese sănătoase, conforme cerințelor nutriționale și de siguranță alimentară, iar fondurile publice sunt utilizate eficient și transparent.

C. În cadrul procedurii de atribuire a contractului de achiziție publică pentru „ ***SERVICII DE CATERING IN CADRU PROIECTULUI FURNIZAREA DE SERVICII INTEGRATE IN COMUNITATILE RURALE – FACILITAREA ACCESULUI PERSOANELOR VULNERABILE LA SERVICII DE BAZA EFICIENTE SI DE CALITATE", COD PIDS/586/PO4/339395***", un factor esențial de evaluare este „Termenul de livrare". Alegerea acestui criteriu este justificată de necesitatea asigurării unor mese proaspete, sigure și adecvate din punct de vedere nutrițional pentru beneficiarii programului, în condițiile unui serviciu eficient și prompt.

Motivarea alegerii acestui factor de evaluare:
Asigurarea prospețimii și calității alimentelor
Programul PNMS vizează furnizarea zilnică a unor mese sănătoase și echilibrate pentru elevi, ceea ce impune livrarea alimentelor într-un timp optim, astfel încât acestea să își păstreze prospețimea și calitatea nutrițională. Un termen de livrare redus garantează că alimentele sunt transportate și distribuite în condiții optime, fără a compromite siguranța și valoarea lor nutritivă.

Respectarea normelor de siguranță alimentară
Alimentele preparate trebuie livrate în conformitate cu reglementările în vigoare privind siguranța alimentară (ex. temperaturi optime de transport, timp limitat de păstrare în

Adresa Str. Garii Nr. 21 / localitatea Brebu / Jud.Caraş-Severin
Cod postal 327045
Telefon +40 255 232 666
Fax +40 255 532 524
Email primaria_brebu@yahoo.com

afara unităților de producție). Alegerea termenului de livrare ca factor de evaluare contribuie la respectarea acestor norme, prevenind riscurile asociate consumului de alimente alterate sau improprii consumului uman.

Flexibilitate și capacitate operațională a furnizorului
Prin evaluarea termenului de livrare, autoritatea contractantă poate verifica capacitatea operativă a ofertanților, selectând acei furnizori care demonstrează o organizare eficientă a procesului logistic. Un termen redus reflectă disponibilitatea furnizorului de a implementa soluții rapide și eficiente pentru gestionarea livrărilor, fără întârzieri ce ar putea afecta desfășurarea programului.

Adaptarea la programul zilnic al unităților de învățământ
Mesele trebuie să fie livrate într-un interval de timp clar stabilit, astfel încât să se încadreze în programul elevilor și al unităților școlare. Un termen de livrare optimizat asigură că elevii primesc mesele la momentul potrivit, evitând perturbări ale activităților educaționale sau întârzieri care ar putea reduce atractivitatea și eficiența programului.

Eficiența utilizării fondurilor publice
Un termen de livrare bine gestionat reduce riscurile asociate pierderilor de alimente, returilor sau neconformităților ce ar putea duce la costuri suplimentare. Astfel, acest criteriu contribuie la utilizarea eficientă a resurselor financiare alocate PNMS, maximizând beneficiile pentru elevi și reducând eventualele pierderi cauzate de întârzieri sau neconformități logistice.

Creșterea competitivității și responsabilității furnizorilor
Prin introducerea termenului de livrare ca factor de evaluare, ofertanții sunt stimulați să-și optimizeze procesele logistice, investind în infrastructura necesară pentru a răspunde rapid cerințelor autorității contractante. Acest aspect asigură un nivel ridicat de responsabilitate și profesionalism în rândul furnizorilor de servicii de catering.

Stabilirea acestui factor de evaluare este direct determinata de specificul serviciilor care urmeaza a fi prestate si de necesitatea asigurarii unor conditii corespunzatoare de igiena si siguranta alimentara pentru produsele livrate elevilor. Serviciile de catering presupun prepararea, transportul si livrarea zilnica a hranei catre unitatile de invatamant, iar timpul scurs intre momentul livrarii si momentul consumului reprezinta un element

Adresa Str. Garii Nr. 21 / localitatea Brebu / Jud.Caraş-Severin
Cod postal 327045
Telefon +40 255 232 666
Fax +40 255 532 524
Email primaria_brebu@yahoo.com

esential pentru mentinerea calitatii alimentelor si pentru respectarea normelor sanitare aplicabile.
Potrivit prevederilor Hotararii Guvernului privind instituirea Programului National „Masa sanatoasa", in situatia in care hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare trebuie pastrate, pana la servire, in spatii amenajate, in care sunt asigurate conditiile de manipulare si depozitare indicate de producator, in conformitate cu prevederile legale in vigoare privind igiena si siguranta produselor alimentare, conditii care trebuie sa poata fi monitorizate si controlate.

Autoritatea contractanta precizeaza ca unitatile de invatamant beneficiare nu detin spatii si dotari care sa permita manipularea si depozitarea alimentelor in conditii conforme cu cerintele mentionate, respectiv spatii special amenajate in care sa poata fi asigurate si monitorizate conditiile de temperatura, igiena si siguranta alimentara prevazute de legislatia aplicabila. In aceste conditii, livrarea hranei trebuie realizata intr-un interval care sa permita servirea acesteia intr-un timp cat mai scurt de la momentul prepararii si transportului, astfel incat sa fie evitata necesitatea depozitarii temporare a alimentelor.

Prin stabilirea termenului de livrare de maximum 60 de minute ca factor de evaluare, autoritatea contractanta urmareste selectarea ofertantilor care pot asigura o logistica eficienta si o capacitate reala de livrare rapida a produselor alimentare, in vederea mentinerii calitatii si sigurantei acestora pana la momentul consumului.

Totodata, acest factor de evaluare are o legatura directa cu obiectul contractului, este obiectiv si usor de cuantificat si permite diferentierea ofertelor din perspectiva capacitatii operationale a operatorilor economici de a asigura livrarea prompta a hranei in cadrul programului.

Prin urmare, includerea factorului de evaluare „termenul de livrare – maximum 60 de minute" este justificata prin raportare la cerintele legale aplicabile Programului National „Masa sanatoasa", la necesitatea respectarii normelor de igiena si siguranta alimentara si la lipsa infrastructurii de depozitare corespunzatoare la nivelul unitatilor de invatamant beneficiare. Aceasta masura contribuie la protejarea sanatatii beneficiarilor programului si la asigurarea unor conditii corespunzatoare pentru servirea alimentelor.

Adresa Str. Garii Nr. 21 / localitatea Brebu / Jud.Caraş-Severin
Cod postal 327045
Telefon +40 255 232 666
Fax +40 255 532 524
Email primaria_brebu@yahoo.com

Concluzie:
Alegerea factorului „Termen de livrare" ca element de evaluare în atribuirea contractului pentru ***SERVICII DE CATERING IN CADRU PROIECTULUI FURNIZAREA DE SERVICII INTEGRATE IN COMUNITATILE RURALE – FACILITAREA ACCESULUI PERSOANELOR VULNERABILE LA SERVICII DE BAZA EFICIENTE SI DE CALITATE", COD PIDS/586/PO4/339395*** este justificată de necesitatea asigurării unor mese proaspete, sigure și livrate la timp pentru beneficiarii programului. Acest criteriu permite selecția unor furnizori capabili să ofere servicii eficiente, conforme standardelor de siguranță alimentară și adaptate nevoilor unităților de învățământ. În acest fel, se asigură succesul implementării programului și atingerea obiectivelor sale de promovare a unei alimentații sănătoase în rândul elevilor.

Ponderea stabilita pentru fiecare factor de evaluare nu conduce la distorsionarea rezultatului aplicării procedurii pentru atribuirea contractului.
Astfel, luând în considerare necesitatea obținerii unui preț cât mai competitiv care să conducă la costuri cât mai mici pentru autoritatea contractantă concomitent cu selectarea unui furnizor de calitate, autoritatea contractantă a ponderat componentă financiară cu cea tehnică (60% - 40%).
Justificarea alegerii factorilor de evaluare :

1. Respectarea scopului și principiilor enunțate de Legea nr. 98/2016
2. Legătură directă a fiecărui factor de evaluare este Uacută raportat la natură, complexitatea și obiectul contractului ce urmează să fie atribuit.
3. Competență fiecărui factor de evaluare de a reflecta un avantaj real și evident pe care autoritatea contractantă î1 poate obține prin utilizarea factorului de evaluare respectiv.
4. Stabilirea unei ponderi adecvate pentru fiecare factor de evaluare astfel încât această pondere să nu conducă la distorsionarea rezultatului aplicat procedurii de atribuire de achiziție publică.

Este de precizat faptul că scopul principal pe care autoritatea contractantă î1 urmărește prin aplicarea procedurii este acela de a obține un raport preț/calitate foarte bun

Adresa Str. Garii Nr. 21 / localitatea Brebu / Jud.Caraş-Severin
Cod postal 327045
Telefon +40 255 232 666
Fax +40 255 532 524
Email primaria_brebu@yahoo.com

SECTIUNEA VIII

INFORMATII SUPLIMENTARE

Serviciile se vor adresa unui număr de aproximativ ***20 elevi***, după cum urmează:

Unitate şcolară	Beneficiari (elevi)	Numar zile	Cantitate contract	Durata contractului
SCOALA GIMNAZIALA BREBU	20	137	2.740,00 mese	***01 Noiembrie 2026 –18 Iunie 2027***

INTOCMIT RESPONSABIL ACHIZITII PUBLICE

Ildiko SZENDREI

AVIZAT CONTABILITATE DISPONIBILITATE FONDURI

Alina ALEXANDRESCU

AVIZAT JURIDIC LEGALITATE ACHIZITIE

Ion BETA