

ROMÂNIA
Județul Hunedoara
U.A.T. Comuna Bretea Română
Localitatea Bretea Română, str. Principală, nr.15, cod poștal 337115, CUI 4521443
Tel/Fax 0254733332/0254733352, e-mail: primar@bretea-romana.ro

Nr. 280 / 13.02.2025

APROBAT,

PRIMAR,

Ionescu-Gruia Răzvan-Ciprian



CAIET DE SARCINI

**Privind achiziția de servicii de catering pentru acordarea unui suport alimentar acordat în baza H.G. nr. 23/2025 pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale Bretea Română , comuna Bretea Română
Cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev. 2)**

1. Preambul

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din Documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora Oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru serviciile de catering care fac obiectul viitorului contract de achiziție publică ce se va încheia în urma aplicării acestei proceduri.

Cerințele prezentului Caiet de sarcini sunt considerate a fi minimale. În acest sens vor fi luate în considerație toate ofertele care asigură un nivel superior cerințelor minimale din Caietul de sarcini; ofertele care au caracteristici inferioare celor prevăzute în Caietul de sarcini vor fi declarate neconforme în temeiul art. 137, din HG nr. 395/2016 cu modificările și completările ulterioare.

În cadrul acestei proceduri, UAT Comuna Bretea Română îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor / Beneficiar în cadrul Contractului.

Organizarea și desfășurarea achiziției se derulează conform prevederilor cuprinse în:

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;

2. Obiectul contractului

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar, sub forma unei mese calde, pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale Bretea Română, din comuna Bretea Română, cu data începerii prevăzută în contract.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru elevii care frecventează cursurile Școlii Gimnaziale Bretea Română, în perioada desfășurării activității didactice, începând cu data semnării contractului – până la sfârșitul anului 2025, în cantitățile și conținutul caloric stabilite prin Normele metodologice de aplicare a

prevederilor H.G. nr. 23/2025 privind aprobarea PNMS - Programul Național Masă Sănătoasă de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din unități de învățământ preuniversitar de stat, din 28.01.2025.

3. Considerații generale

Ofertantul se obligă să presteze serviciile de catering pentru asigurarea unei mese calde acordat în baza H.G. nr. 23/2025 în condițiile stabilite prin Anexa nr. 2 Norme minime obligatorii și Anexa nr. 3 Specificații tehnice din Normele metodologice de aplicare a prevederilor H.G. nr. 23/2025, Ordinul comun al Ministerului Educației nr. 3.840/81/2024 și al Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale nr. 81/27.02.2024 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2024 și Ordinul nr. 4.139/138/2024 privind aprobarea criteriilor pentru includerea unităților de învățământ în PNMS 2025.

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

- **Perioada Martie-Iunie:**

Nr. crt.	Localitatea	Locația	Numărul estimat de pachete alimentare Septembrie-decembrie	Condiții de livrare
1	Bretea Română	Școala Gimnazială Bretea Română, str. Principală, nr. 15A, cod poștal 337115	150	Interval de livrare 09 ¹⁵ - 09 ⁵⁰
2	Vâlcelele Bune	Grădinița Program Normal Vâlcelele Bune, str. Principală, nr. 130, cod poștal 337128	18	Interval de livrare 09 ¹⁵ - 09 ⁴⁵
3.	Plopi	Grădinița Program Normal Plopi, str. Principală, nr. 18, cod poștal 337124	10	Interval de livrare 09 ¹⁵ - 09 ⁴⁰
4.	Măceu	Grădinița Program Normal Măceu, str. Principală, nr. 125, cod poștal 337122	10	Interval de livrare 09 ¹⁵ - 09 ³⁵
TOTAL suport alimentar			188	

- Începând cu anul școlar 2025-2026, pentru **perioada Septembrie – Decembrie 2025**, în urma procesului de preînscrisere, numărul estimat de elevi și preșcolari se va revizui, acum fiind estimat la 195 de elevi. Ca urmare, se vor ajusta suporturile alimentare în funcție de grupele de vârstă, modalitatea de distribuire și locația acestora fiind comunicată ulterior, după definitivarea numărului final de elevi, înainte de începerea noului an școlar.

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

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

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

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

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

Valoarea unui suport alimentar zilnic va fi de 13,76 lei fără TVA, pentru un elev, și cuprinde: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

Supportul alimentar propus de autoritatea contractantă are la bază variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate în Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi prin Anexa nr.2 la H.G. nr. 23/2025, redate mai jos:

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

16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și 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;

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

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor 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 trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.
2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
4. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.
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, supa cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
6. Evitarea mâncărurilor 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 au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

4. Specificații tehnice

4.1. Generale

4.1.1. Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate, servicii de catering;

4.1.2. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport;

4.1.3. Se va furniza masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la H.G. nr. 23/2025;

4.1.4. Suportul alimentar trebuie să conțină un meniu hrană caldă (supe, ciorbe), felul doi și un fruct întreg, așa cum sunt descrise și în variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate în Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi prin Anexa nr.2 la H.G. nr. 23/2025;

4.1.5. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unitățile autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

4.2. Evidența cantităților și plata

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

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

4.2.3. Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat sanitar – veterinar și pentru siguranța alimentelor va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile de învățământ, 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;

4.2.4 Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

4.3. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să se încadreze în parametrii stabiliți de Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să se încadreze în prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

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

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

4.4. Siguranța și perisabilitatea microbiologică

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

4.4.2. În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

4.4.3. Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

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

4.5. Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la prestator către unitățile școlare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Suporturile alimentare trebuie să fie ambalate etanș fiecare în parte, iar apoi ambalate/așezate în pungi de unică folosință.

4.6. Metode de testare și control

Analiza produselor alimentare distribuite conform prevederilor H.G. nr. 23/2025, se efectuează doar în laboratoare acreditate, autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate.

Ofertantul are obligația prelevării de probe la sediu, ce se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare. În acest sens ofertantul va prezenta zilnic o mostră gratuită.

4.7. Distribuția alimentelor

Distribuția alimentelor se va face numai de către persoane care dețin 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.

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 prestatorului care distribuie suporturi alimentare la sediul beneficiarului, către preșcolari și elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

4.8. Ambalare, etichetare, marcare

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „*produs alimentar preambalat*” 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”.

5. Criterii de eligibilitate

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

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

i. certificate constatatoare privind lipsa datoriilor cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat, etc), la momentul prezentării;

ii. după caz, documente prin care se demonstrează faptul că operatorul economic poate beneficia de derogările prevăzute la art. 166, alin. 2; art. 167, alin. 2; art. 171 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

Se vor prezenta, pentru persoane juridice / fizice străine:

i. orice documente edificatoare eliberate de autorități competente din țara în care aceștia sunt rezidenți, prin care să dovedească că și-au îndeplinit obligațiile de plată a impozitelor, taxelor și contribuțiilor de asigurări sociale către bugetele componente

ale bugetului general consolidat, în conformitate cu prevederile legale în vigoare în țara de rezidență.

d) Copie a autorizației sanitare de funcționare emisă de DSP sau echivalent, conform Ordinului MS nr. 1030/2009; autorizația trebuie să fie valabilă la data deschiderii ofertei;

e) Copie a autorizației DSVSA pentru mijlocul de transport al produselor alimentare sau echivalent, conform Ordinului MS nr. 976/1998; autorizația trebuie să fie valabilă la data deschiderii ofertei.

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

6. Modul de prezentare a propunerii tehnice

1. Se vor respecta toate prevederile menționate în prezentul caiet de sarcini.

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

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

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul are obligația de a prezenta:

- a) Ponderea pentru materie primă din prețul total/porție;
- b) Declarație privind însușirea cerințelor solicitate prin caietul de sarcini (Formularul 7);
- c) Declarația privind respectarea condițiilor de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă (Formularul 3)
- d) Acordul de subcontractare (Formularul 4) (dacă e cazul)
- f) Declarație privind partea/părțile din contract care sunt îndeplinite de subcontractant și specializarea acestora (Formularul 4.1) (dacă e cazul)
- g) Formular propunere tehnică (Formularul 5)

Propunerea tehnică va conține și asumarea condițiilor contractuale propuse prin modelul de contract prezentat de către autoritatea contractantă, prin depunerea unei declarații sau a draftului de contract semnat de acceptare pe fiecare pagină.

7. Modul de prezentare a propunerii financiare

Propunerea financiară va conține (conform Formular 6):

Prețul total ofertat exprimat în lei, fără TVA și cu TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, ofertantul trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție pe următoarele categorii – valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

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

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în concordanță cu propunerea tehnică.

În cazul unei discrepanțe între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar. Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri dacă sunt sub efectul unor legi, toate cheltuielile pe care le implică îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.

8. Modul de prezentare al ofertei

8.1. Oferta va fi întocmită astfel încât să se poată verifica corespondența cu specificațiile din caietul de sarcini și va fi exprimată în lei fără TVA cu maxim 2 zecimale.

8.2. Oferta se va transmite prin email la adresa achiziții@bretea-romana.ro sau se va prezenta în original, la sediul primăriei Comunei Bretea Română, într-un singur exemplar, cu mențiunea Ofertă pentru Achiziție servicii masă caldă în regim de catering pentru PROGRAMUL NAȚIONAL ”MASĂ SĂNĂTOASĂ” 2025;

8.3. Se va prezenta formularul ofertei (Formular 6).

9. Alte informații

9.1. Valoarea estimată a prezentei achiziții este de **374.079,36 lei, fără TVA.**

9.2. Data limită de depunere oferte: **20.02.2025**

9.3. Criteriul aplicat pentru atribuirea contractului este: **“cel mai bun raport calitate – preț”**

9.4. Ofertele se vor evalua după următorul criteriu, factorii de evaluare fiind în conformitate cu prevederile alin. (6), art. 187 din Legea nr. 98/2016:

Factori de evaluare	Descriere	Pondere
Prețul ofertei (P)	Componenta financiară	60 pct
Materie primă (Mp)	Componenta tehnică	40 pct

Total = 100 puncte

9.4.1. Prețul ofertei (P) se acordă astfel

a) Pentru oferta cu cel mai scăzut preț se acordă punctajul maxim alocat, respectiv 60 pct.

(Nota : prețul maximal este de 15 lei/porție cu TVA inclus.)

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

$$P_{preț} = (P_{min} / P_o) \times 60$$

Unde:

Ppreț- punctaj obținut de ofertantul evaluat, pentru preț

Pmin - prețul minim din ofertele primite

Po - prețul ofertei aflate sub evaluare

9.4.2. Punctajul pentru pondere Materie primă (Mp) se acordă astfel :

- a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie (MP maxim) se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 40 puncte.
- b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/portie, punctajul Pmp(n) se calculeaza astfel:

$$Pmp(n) = (MP\ n/MP\ maxim) \times 40$$

Unde:

Pmp(n) - punctajul acordat ofertei cu nivelul n al ponderii materiei prime din prețul total/portie;

MP n – nivelul n al ponderii materiei prime din prețul total/portie a ofertei evaluate;

MP maxim – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/portie.

(Notă : Nu se acceptă oferte având o pondere a materiei prime în total cost sub 40%).

9.3.3. Punctajul total acordat se calculează pe baza formulei :

$$Punctaj\ total = Ppreț + Pmp$$

Pe baza metodei de calcul de mai sus, Ofertantul care are cel mai mare punctaj total va fi declarat câștigător.

În cazul în care după aplicarea criteriului de atribuire, două sau mai multe oferte obțin același punctaj egal, va fi desemnată câștigătoare oferta cu cel mai mare punctaj obținut în cadrul factorului de evaluare „Materie primă (Mp)”, dacă și de aceasta dată punctajul este egal, următorul factor luat în considerare va fi „prețul ofertei”.

În cazul în care punctajele sunt identice pentru fiecare factor se va organiza o sesiune de departajare a clasărilor pe primul loc prin solicitarea unei noi oferte de preț, având drept unic criteriu de atribuire „prețul cel mai scăzut”.

Contractul se atribuie ofertantului care îndeplinește criteriile de selecție și calificare impuse și a cărui ofertă a fost stabilită câștigătoare de către comisia de evaluare pe baza criteriului de atribuire precizat în anunțul de participare și în documentația de atribuire.

Întocmit,
Inspector
Beica Mihaiela Adinela

