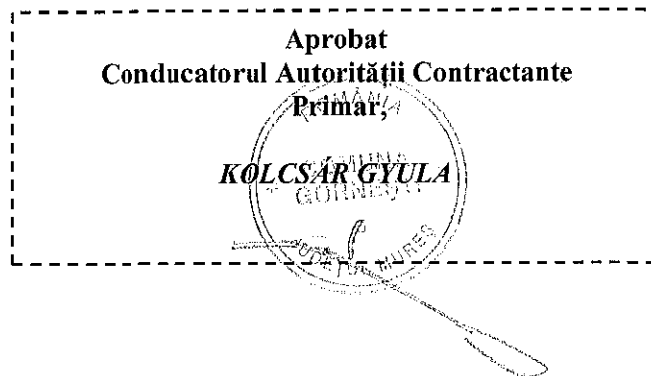


Nr. 4197 / 04.09.2026.



### **Caiet de sarcini**

privind procedura proprie având obiectul : **“Achiziția de masă caldă în regim catering pentru preșcolarii și elevii din Școala Gimnazială „TELEKI DOMOKOS” din Comuna Gornești, județul Mureș, în cadrul Programului național „Masă sănătoasă” pentru anul școlar 2026 - 2027 - Cod CPV - 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2).**

## **I. INTRODUCERE**

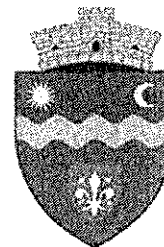
Prezentul caiet de sarcini stabilește condițiile minime pentru achiziția de masă caldă în regim catering pentru interval de elevi minim 543, maxim 605 de preșcolarii și elevii din Școala Gimnazială „TELEKI DOMOKOS” din Comuna Gornești, județul Mureș, prin Programul-Masă sănătoasă de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii, reglementat prin HG 1171 / 2025 privind aprobarea Programului-Masă sănătoasă- de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din unități de învățământ preuniversitar de stat în anul 2026, respectiv prin Ordinul 541 / 2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar.

Prevederile cuprinse în caietul de sarcini fac parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Cerințele precizate în caietul de sarcini sunt considerate ca fiind minime. Orice ofertă de bază prezentată, care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minime din caietul de sarcini. Oferta care nu îndeplinește criteriile solicitate prin prezenta caiet de sarcini va considerată neconformă.

## **II. OBIECTUL ACHIZIȚIEI PUBLICE**

Obiectul achiziției îl constituie achiziția de masă caldă în regim catering pentru un interval de preșcolari și elevi minim 543, maxim 605 din Școala Gimnazială „TELEKI DOMOKOS” din Comuna Gornești,



judetul Mureș, prin Programul-Masă sănătoasă de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii, reglementat prin HG 1171 / 2025 privind aprobarea Programului-Masă sănătoasă- de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din unități de învățământ preuniversitar de stat în anul 2026, respectiv prin Ordinul 541 / 2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar.

### III. SPECIFICAȚIILE TEHNICE AL OBIECTULUI ACHIZIȚIEI

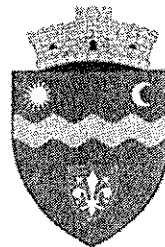
NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi și Specificațiile tehnice a unei porții de mese calde sunt prevăzute în Anexele la HG nr. 1171 / 2025, în conformitate cu care se vor presta servicii de catering.

Astfel, **normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi** sunt următoarele:

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 permisi a fi adăugați în alimente.
2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide – cereale, ca de exemplu, supa cu găluști și 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 îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume – frunze în supe și ciorbe.
7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienicosanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
9. 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 oferta tehnică se va prezenta respectarea normelor minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei (max.5 pagini) și se va prezenta meniul pregătit /ofertat, cu descriere nutrițională pentru 20 de zile. (max.10 pagini) .

Variantele de meniu propuse în 50% trebuie să include sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică . Preșcolarii și elevii care din considerente de natură medicală, culturală sau religioasă nu pot beneficia de masă caldă, **vor beneficia de produse alimentare adecvate situației acestora**. Pentru grupele speciale de consumatori – copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală – se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și



cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de servicii, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

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

Produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de **ustensile sigilate**, care permit consumul în condiții optime de igienă.

În situația desfășurării cursurilor **prin intermediul tehnologiei și al internetului**, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și 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 și completările ulterioare.

Produsele lactate – unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 – Brânzeturi cu pastă opărită – cașcaval.

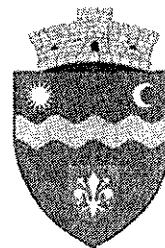
**Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la prestator către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi: ziua producerii acestora.**

#### **Condiții pentru transport și distribuție:**

Produsele alimentare vor fi transportate de la prestator către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare. Mijloacele autospeciale trebuie să asigure condiții optime pentru transportul alimentelor.

#### **\* Destinațiile de transport:**

| <i>Nr. crt.</i> | <i>Unitate/structura</i>                               | <i>Nr. minim elevi</i> | <i>Nr. maxim elevi</i> | <i>Adresă de livrare</i>                    |
|-----------------|--------------------------------------------------------|------------------------|------------------------|---------------------------------------------|
| 1               | ȘCOALA GIMNAZIALĂ „TELEKI DOMOKOS,, GORNEȘTI           | 195                    | 217                    | GORNEȘTI, STR. PRINCIPALĂ, NR.432           |
| 2               | G.P.N. GORNEȘTI                                        | 48                     | 61                     | GORNEȘTI, STR. ROMÂNEASCĂ, NR.157           |
| 3               | ȘCOALA GIMNAZIALĂ PERIȘ                                | 150                    | 167                    | PERIȘ, STR.PRINCIPALĂ , NR.351              |
| 4               | G.P.N. PERIȘ                                           | 48                     | 53                     | PERIȘ, STR.PRINCIPALĂ , NR.351              |
| 5               | ȘCOALA GIMNAZIALĂ PĂDURENI                             | 75                     | 77                     | PĂDURENI, STR. PRINCIPALĂ, NR.61            |
| 6               | ȘCOALA PRIMARĂ PETRILACA DE MUREȘ                      | 27                     | 30                     | PETRILACA DE MUREȘ, STR. PRINCIPALĂ, NR. 56 |
|                 | <b>TOTAL GIMNAZIALĂ „TELEKI DOMOKOS,, GORNEȘTI /PJ</b> | <b>543</b>             | <b>605</b>             |                                             |



Nr.zile școlare, complet anul școlar 2026-2027 : 180 de zile . (36 de săptămâni)

La momentul inițierii procedurii proprii, pentru anul școlar 2026–2027, **nu sunt identificați preșcolari și /sau elevi cu alergii și/sau intoleranțe alimentare**. Numărul acestora poate suferi modificări pe parcursul derulării contractului, în funcție de situația medicală și de documentele comunicate de unitatea de învățământ. În cazul modificării situației, Achizitorul va dispune măsurile necesare, în colaborare cu unitatea de învățământ și Prestatorul, pentru adaptarea corespunzătoare a meniurilor și a serviciilor de masă, cu respectarea cerințelor legale și contractuale aplicabile.

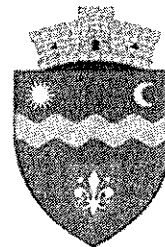
**Ambalare, etichetare, marcare:**

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (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. 558/2004 al Comisiei. Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: „expiră la data de”, cu înscriserea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare – se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- h) declarație nutrițională.

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

| Declarație nutrițională    | 100 g |
|----------------------------|-------|
| Valoare energetică KJ/kcal |       |
| Grăsimi g, din care        |       |
| Acizi grași saturați g     |       |
| Glucide g, din care        |       |
| Zaharuri g                 |       |
| Fibre g                    |       |



|            |  |
|------------|--|
| Proteine g |  |
| Sare g     |  |

Declarația nutrițională 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-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j) elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;

k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „**produs alimentar preambalat**” trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

3) 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 afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

#### **Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate:**

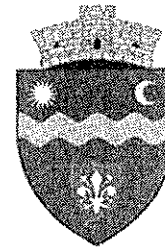
Furnizorul va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitatea școlară, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz;

Produsele trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, *aprobate de Școala Gimnazială „TELEKI DOMOKOS” din Comuna Gornești, județul Mureș;*

#### **IV. VALOAREA ESTIMATĂ**

*Valoarea estimată a achiziției este pe cca 180 zile (aferent anului școlar 2026-2027) și este cuprinsă în intervalul dintre min. 1.452.416,40 lei fără TVA și max. 1.618.254,00 lei fără TVA pentru un interval de elevi de minim 543 și maxim 605. Costul unei mese calde este în limita unei valori zilnice de 16,50 lei/ beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată, iar fără TVA 14,86 lei, aceasta cuprinzând prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.*  
**COLECTAREA ȘI ELIMINAREA DEȘEURILOR REZULTATE DIN ACTIVITATEA DE CATERING INTRĂ ÎN SARCINA EXCLUSIVĂ A FURNIZORULUI, ACESTA AVÂND**



---

**OBLIGAȚIA ZILNICĂ DE COLECTARE ȘI ELIMINARE A ACESTORA DE LA UNITĂȚILE DE ÎNVĂȚĂMÂNT LA CARE A FURNIZAT ASTFEL DE PRODUSE.**

Pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, se solicită ca ofertanții să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă/ produse alimentare;
- b) prepararea hranei;
- c) transport
- d) ambalaj catering

**V. CONDIȚII MINIME DE GARANȚIE**

Achizitorul are dreptul de a notifica imediat furnizorului, în scris, de orice plângere sau reclamație ce apare în conformitate cu suportul alimentar furnizat. La primirea unei astfel de notificări furnizorul are obligația de a remedia funcționalitatea la nivel normal în perioada convenită, fără costuri suplimentare pentru achizitor. Perioada de remediere a funcționalității serviciului este de max. 1 oră. Dacă furnizorul, după ce a fost înștiințat, nu reușește să remedieze problema în termenul stabilit, achizitorul are dreptul de a pretinde ca despăgubire contravaloarea porțiilor necorespunzătoare. În cazul repetării abaterilor, se va proceda la rezilierea contractului și la emiterea documentului constatator negativ privind modul de îndeplinire a contractului.

**VI. CONDIȚII DE LIVRARE**

Termen de livrare: ZILNIC, în zilele în care se țin cursuri, *în perioada de la data încheierii contractului până la data de 23.12.2026.*

Iar prin CLAUZA SUSPENSIVĂ :

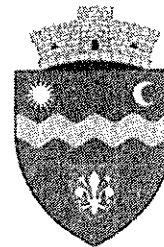
*Procedura de atribuire/achiziția este inițiată sub incidența prezentei clauze suspensive, în sensul că încheierea / ducerea la sfârșit a contractului de achiziție publică este condiționată de disponibilitatea fondurilor pe perioada 01.01.2027 – 18.06.2027 prin programul PNMS.*

**Program de livrare și comanda**

*Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.*

Livrările se vor efectua zilnic, *în limita maximă a 605* de porții de MASĂ CALDĂ ÎN REGIM DE CATERING după cum urmează:

- a) *Max. la ora 09.00 Gimnazială „TELEKI DOMOKOS” din Comuna Gornești, județul Mureș, transmite telefonic comanda cu numărul de elevi prezenți care beneficiază de masă caldă;*
- b) *între orele 11.00-11.30 se va livra masa caldă la adresele de livrare, la sediul Școlii Gimnaziale „TELEKI DOMOKOS” din Comuna Gornești, județul Mureș și la subunitățile aferente descrise mai sus (vezi tabelul \* Destinațiile de transport);*
- c) *la ora 12 se va distribui masa caldă elevilor prezenți;*



---

*Masa caldă va fi livrată începând de la data aprox. 14.09.2026, sau încheierii contractului până la aprox. 18.06.2027 pentru maxim 605 de elevi, conform tabelului \*Destinațiile de transport. În situația în care intervin schimbări în numărul maxim al preșcolarilor / elevilor, Autoritatea contractantă va notifica aceste aspecte de îndată prestatorului. **Autoritatea contractantă va achita prețul mesei calde efectiv livrate.***

## **VII. REDACTAREA OFERTEI**

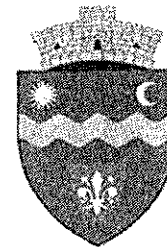
Oferta va conține următoarele documente:

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

### **Modul de prezentare a propunerii tehnice:**

Oferta tehnică va cuprinde toate informațiile solicitate, necesare pentru prestarea și livrarea mesei calde, așa cum sunt stipulate în caietul de sarcini sau documentele care decurg din acesta astfel:

- Se va prezenta Formularul nr. 11 și anexele aferente – Propunere tehnică
  - Un document în care se va prezenta o descriere detaliată a produselor oferite ( rețetar ).
  - Documente privind meniurile propuse a fi livrate
  - Documente privind valoarea nutrițională a fiecărui meniu
  - Prezentarea unor documente care să conțină informații privind mijloacele de transport pe care ofertantul se angajează să le utilizeze pentru îndeplinirea contractului;
  - Ofertantul va prezenta documente relevante din care să rezulte dacă mijlocul / mijloacele de transport sunt în dotare proprie, sau să demonstreze accesul la acestea prin una din următoarele forme: închiriere, comodat, leasing, contract de prestări servicii, etc.
  - Ofertantul va prezenta o declarație pe propria răspundere din care să rezulte că produsele alimentare vor fi transportate de la sediul acestuia la sediul unității de învățământ numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.
  - Ofertantul va prezenta o declarație pe propria răspundere care conține informații privind personalul implicat în cadrul contractului;
  - Ofertantul va prezenta documente din care să rezulte că personalul implicat în cadrul contractului ( prepararea și furnizarea hranei ) deține un certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr.1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.
  - Declarație privind respectarea legislației în domeniul mediului, social, al relațiilor de muncă și privind respectarea legislației de securitate și sănătate în muncă pe toată durata de îndeplinire a contractului
- Formular nr. 12: Declarație privind însușirea cerințelor solicitate prin caietul de sarcini
- Precizări:
- Orice exprimare din documentația de atribuire care include specificații tehnice care indica o anumită origine, sursa, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, trebuie înțeleasă ca fiind însoțită de mențiunea „ sau echivalent „.



### **Modul de prezentare a propunerii financiare :**

Actul prin care operatorul economic își manifesta voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă, îl reprezintă formularul de ofertă. Propunerea financiară se va elabora și prezenta astfel încât să furnizeze toate informațiile cu privire la preț și să respecte în totalitate cerințele prevăzute în caietul de sarcini. Propunerea financiară va cuprinde, în mod obligatoriu, formularul de ofertă, Formular nr. 14, care reprezintă elementul principal al propunerii financiare și care cuprinde prețul oferit. Ofertantul va prezenta anexa la formularul de ofertă – centralizatorul de prețuri. Prețurile vor fi exprimate în LEI fără TVA. Oferta are caracter ferm și obligatoriu din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate.

Valoarea oferită prevăzută în propunerea financiară, va fi justificată de fiecare ofertant, arătând modul de calcul al valorii, conform centralizatorului de prețuri care cuprinde o defalcare a costurilor minimale, per porție, pe următoarele categorii:

- valoare materii prime;
  - servicii de preparare a hranei;
  - servicii de transport;
  - alte cheltuieli care compun prețul unitar (ex. cost ambalaj – împachetare, etc.);
- Ofertantul va prezenta modelul de contract asumat, alături de propunerea financiară.

- declarație pe proprie răspundere cu privire la respectarea prevederilor Legii nr. 123/2008, ale Ordinului ministrului Sănătății publice nr. 1563/2008

- Declarație pe propria răspundere cu privire la respectarea prevederilor Anexei nr. 3 (Norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru prescolari și elevi) din HG 1171/2025

- Declarație pe proprie răspundere cu privire la respectarea prevederilor Regulamentului UE nr. 1308/2013

### **IMPORTANT:**

Lipsa formularului de ofertă este sinonimă cu lipsa ofertei.

În cazul în care două sau mai multe oferte sunt clasate pe primul loc, cu punctaje egale, departajarea se va face având în vedere punctajul obținut la factorii de evaluare în ordinea descrescătoare a ponderilor acestora. În situația în care egalitatea se menține, autoritatea contractantă are dreptul să solicite noi propuneri financiare, și oferta câștigătoare va fi desemnată cea cu propunerea financiară cea mai mică, conform art.139 din H.G. nr.395/2016

### **Modul de prezentare a ofertei**

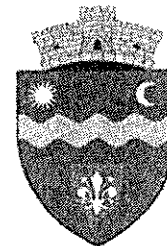
Ofertantul elaborează oferta în conformitate cu prevederile documentației de atribuire și indică, motivat, în cuprinsul acesteia care informații din propunerea tehnică și/sau din propunerea financiară sunt confidențiale, clasificate sau protejate de un drept de proprietate intelectuală, în baza legislației în vigoare.

Oferta în original, trebuie tipărită și va fi semnată de reprezentantul autorizat corespunzător să angajeze ofertantul în contract. În cazul în care aceasta este semnată de o altă persoană, aceasta va prezenta împuternicire în acest sens.

Adresa locului de depunere a ofertelor: **Sediul Primăriei din Comuna Gornești, Județul Mureș, Str. Principală, nr. 429, - Registratura.**

Data limită de depunere a ofertei: depunerea ofertelor are loc la data, ora și locul prevăzut în invitația de participare. Oferta se va prezenta într-un exemplar original .





Ofertele se depun la sediul autorității contractante prin poșta sau fizic la Registratura până la data limită din anunțul de participare, în plic sigilat care va cuprinde:

- Scrisoare de înaintare;
- Împuternicire (dacă e cazul);
- Alte 3 plicuri sigilate după cum urmează:
  - Un plic în care se regăsesc Documentele de calificare;
  - Un plic în care se regăsește Propunerea tehnică;
  - Un plic în care se regăsește Propunerea financiară;

Ofertantul va scrie pe plic următoarele informații:

- Numele și adresa ofertantului;
- Numele și adresa autorității contractante;
- Denumirea contractului;
- Mențiunea de a nu se deschide plicul până la data deschiderii ofertelor menționată în anunțul de participare;

Dacă plicul nu este marcat conform prevederilor de mai sus, autoritatea contractantă nu își asumă responsabilitatea pentru rătăcirea ofertei.

Originalul va fi numerotat, semnat și stampilat pe fiecare pagină de reprezentantul / reprezentanții autorizați corespunzător să angajeze ofertantul în contract. În cazul documentelor emise de instituții/organisme oficiale abilitate în acest sens, documentele respective trebuie să fie semnate și parafate conform prevederilor legale. În cazul în care din motive obiective ofertantul nu are posibilitatea de a prezenta în original anumite documente emise de instituții/organisme oficiale, aceasta are obligația de a prezenta originalele în ședința de deschidere a ofertelor, pentru demonstrarea conformității copiilor cu originalele, sau să prezinte copii marcate conform cu originalul.

Ofertantul va suporta toate costurile asociate elaborării și prezentării ofertei sale, precum și costurile documentelor care o însoțesc, iar autoritatea contractantă nu va fi responsabilă sau răspunzătoare pentru costurile respective.

**ELABORAT,**

**COMUNA GORNEȘTI**

**RESPONSABIL ACHIZIȚII PUBLICE**

**Szabó István**



*Anexa nr. 1 la caietul de sarcini privind : " Achiziția de masă caldă în regim catering pentru preșcolarii și elevii din Școala Gimnazială „ TELEKI DOMOKOS ” din Comuna Gornești, județul Mureș, în cadrul Programului național „Masă sănătoasă” pentru anul școlar 2026 - 2027 - Cod CPV - 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2).*

**Alegerea și justificarea criteriului de atribuire și, după caz, a factorilor de evaluare utilizați**

Având în vedere prevederile Art. 187 — Art. 192 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, respectiv faptul că contractul de achiziție publică are ca obiect prestarea de servicii, autoritatea contractantă pentru prezenta procedura va aplica criteriul de atribuire **cel mai bun raport calitate - preț, conform Art. 187 Alin. (3) lit. c) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.**

**Modul de calcul al punctajului și modul de clasificare:**

**1.1 Componenta financiară**

Descriere Pondere ofertă **Componenta financiară 40 %**

**Punctaj maxim factor: 40**

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat;
- b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel:  $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$ .

**1.2 Componenta tehnică**

Descriere Pondere Componenta tehnică 60 %

**1.2.1. Ponderea pentru materia prima din prețul total/porție - 20 puncte**

**Punctaj maxim factor: 20**

Pentru ofertele care au cea mai mare pondere a materiei prime se acorda punctaj maxim respectiv 20 de puncte.

Astfel punctajul va fi acordat astfel:

- a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 20 puncte.
- b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/porție, punctajul Pmp(n) se calculeaza astfel:  $Pmp(n) = (MP\ n / MP\ maxim) \times 20$ ;

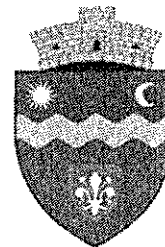
Unde:

- Pmp(n) reprezintă punctajul acordat pentru nivelul ponderii materiei prime din prețul total/porție pentru oferta n, aflată sub evaluare;
- MP n este nivelul ponderii materiei prime din prețul total/porție al ofertei n aflată sub evaluare;
- MP maxim nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/porție, dintre ofertele depuse.

Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/porție este de 40%;

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acordă punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar mai mic decât nivelul minim indicat de 40 %, oferta va fi considerata neconformă din punct de vedere tehnic.



---

Factorul de *evaluare*, procentul ponderii materiei prime din prețul total / porție va fi exprimat cu maxim două zecimale.

**1.2.2. Factor – Punctajul ofertei tehnice: Diversificarea meniului pe 20 zile. – punctaj max. 10 puncte**  
Punctajul la acest criteriu se acordă astfel:

- pentru 16 - 20 tipuri de meniu diferite, **respectiv câte unul pentru fiecare zi se acordă 10 de puncte.**
- pentru 10-15 tipuri de meniuri se vor acorda 7,5 puncte
- pentru 6 - 10 tipuri de meniuri se vor acorda 5 puncte
- pentru 5 tipuri de meniu sau mai puțin 0 (zero puncte)

**1.2.3. Factor – Punctajul ofertei tehnice - Distanța rutieră – punctaj max. 20 puncte**

Distanța de la locul de producție până la locul de consum / mediul de transport prietenos. Aplicabil pentru produsele ce urmează a fi consumate în stare proaspătă.

**Punctajul la acest criteriu se acordă astfel:**

**Algoritm de calcul:** Se atribuie un număr maxim de puncte pentru distanța cea mai scurtă. Pentru restul distanțelor, punctajul se acorda proporțional.  $P_{dist} = dist\ min / dist\ ofertata \times 20\ puncte$

**1.2.4. Factor – Punctajul ofertei tehnice- Utilizarea vehiculelor comerciale cu emisii reduse de poluanți atmosferici – punctaj max. 10 puncte**

Utilizarea vehiculelor comerciale cu emisii reduse de poluanți atmosferici. Este recomandată utilizarea acestui factor atunci când livrarea produselor implica o componentă importantă a transportului în cadrul contractului (livrări zilnice / bisăptămânale).

**Algoritm de calcul :** Se acorda punctaj maxim (100%) = 10 puncte, pentru vehicule electrice. Pentru vehiculele plugg- in hybrid se va acorda (75% din punctaj) = 7,50 puncte. Pentru vehiculele hybrid se va acorda (50% din punctaj) = 5 puncte.

**ELABORAT,**

**COMUNA GORNEȘTI**

RESPONSABIL ACHIZIȚII PUBLICE

Szabo István