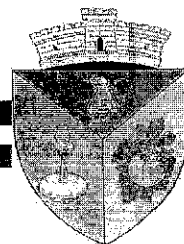




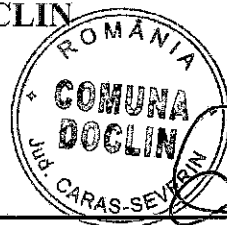
ROMÂNIA



JUDEȚUL CARAȘ – SEVERIN
PRIMĂRIA COMUNEI DOCLIN

Nr. 1235

Data 28 / 02 / 2025



APROBAT
PRIMAR
Danut OANA

CAIET DE SARCINI

PRIVIND ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE ACHIZITIE PUBLICA AVAND CA
OBIECT

SERVICII DE CATERING IN CADRUL PROGRAMULUI NATIONAL - MASĂ SĂNĂTOASĂ (PNMS) – AN 2025

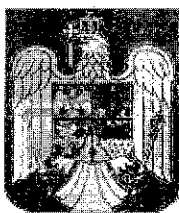
Prezentul Caiet de Sarcini constituie ansamblul cerintelor pe baza carora se elaboreaza Propunerea Tehnica privind procedura de atribuire pentru contractul de servicii avand ca obiect: SERVICII DE CATERING IN CADRUL PROGRAMULUI NATIONAL - MASĂ SĂNĂTOASĂ (PNMS) – AN 2025

Cerintele prezentului Caiet de Sarcini sunt considerate minimale.

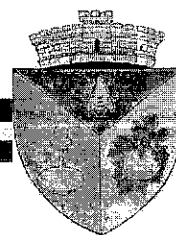
Orice oferta care contine elemente inferioare prezentului caiet de sarcini, nu va fi luata in considerare.

DOCUMENT CONCEPT D

ASIST CO
SOLUTII DE MANAGEMENT



ROMÂNIA



JUDEȚUL CARAȘ – SEVERIN
PRIMĂRIA COMUNEI DOCLIN

SECȚIUNEA I

AUTORITATEA CONTRACTANTA

UNITATEA ADMINISTRATIV TERITORIALA COMUNA DOCLIN

Cod de identificare fiscala: 3227769;
Adresa: Str. Principala, nr. 1
Judet: Caras-Severin
Localitate: Doclin
Cod Postal: 327 295
Adresa de e-mail: primaria_doclin@yahoo.com
Nr de telefon: +40 255 527 074
Fax: +40 355 401 019
Adresa web: www.comuna-doclin.ro

SECȚIUNEA 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 PROPRIE DE ATRIBUIRE**, cu aplicarea criteriului de atribuire Prețul cel mai scăzut", în 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 și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează conform prevederilor cuprinse în:

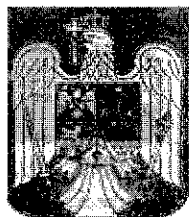
- Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare;
- Hotărârea Guvernului nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile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

Obiectul contractului îl reprezinta prestarea serviciilor de catering - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii:

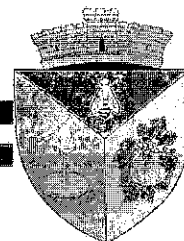
- **Scoala Gimnaziala Tirol**

DOCUMENT CONCEPT DE

ASIST CO



ROMÂNIA



JUDEȚUL CARAȘ – SEVERIN
PRIMĂRIA COMUNEI DOCLIN

SECȚIUNEA III

OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie achiziționare de servicii de catering ce constau în pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru preșcolari în următoarele locații:

- *Scoala Gimnaziala Tirol*

SECȚIUNEA IV

VALOAREA CONTRACTULUI

Valoarea estimată a achiziției pentru prestarea serviciilor (axbxc): 245.203,20 RON fără TVA.

Numat total elevi	135
Numar total zile	132
Numar total portii	17.820,00

SECȚIUNEA V

DURATA CONTRACTULUI

Durata contractului este de la data emiterii ordinului de incepere a serviciilor pâna la data de **19 decembrie 2025**.

SECȚIUNEA VI

DESCRIEREA SERVICIILOR

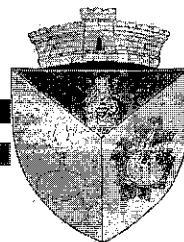
Ofertantul se obligă la prestarea serviciului de catering, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevazute de legislatia în vigoare. Toate produsele vor respecta prevederile legale privind siguranța alimentelor. În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile OMS 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat școlarilor și preșcolarilor. Meniul va fi întocmit cu observarea nevoilor pentru cantități satisfăcătoare și echilibrate din principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt lipidele (grăsimi), glucidele (dulciuri, fructe, cereale, legume) și proteinele (carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale). Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi, trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții, conform nevoilor organismului.

DOCUMENT CONCEPT D

ASIST CO
FACULTATEA DE ECONOMIE



ROMÂNIA



JUDEȚUL CARAȘ – SEVERIN
PRIMĂRIA COMUNEI DOCLIN

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

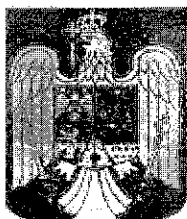
Denumire servicii	COD CPV	Programul de livrare	Cantitate contract
SERVICII DE CATERING IN CADRUL PROGRAMULUI NATIONAL - MASĂ SĂNĂTOASĂ (PNMS)	55524000-9	Zilnic de luni până vineri, între orele <u>09,35 – 09:45</u>	<u>17.820,00 mese</u> Cantitatea estimata este maximala, aceasta stabilindu-se cu exactitate in baza fiecărei comenzi ferme emisa de catre beneficiar

Locatii:

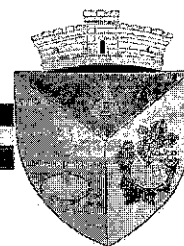
- *Scoala Gimnaziala Tirol*

DOCUMENT CONCEPT D

ASIST CO



ROMÂNIA



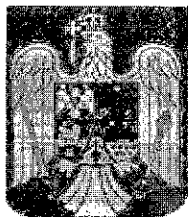
JUDEȚUL CARAȘ – SEVERIN
PRIMĂRIA COMUNEI DOCLIN

MENIU SĂPTĂMÂNAL		SĂPTĂMÂNĂ PARA
Data/ziua	Meniul zilei	Meniul zilei
LUNI	PRÂNZ	Manca re de mazare cu morcovi 80g, piept de pui la cuptor 80q, paine 80g;
MARȚI	PRÂNZ	Pilaf de orez cu ciuperci si legume 80g ficatei de pui 80g, paine 80g, fruct;
MIERCURI	PRÂNZ	Macaroane cu branza sii smantana 160g;
JOI	PRÂNZ	Ghiveci de legume 80g cu pulpa de pui dezosata la gratar 80q, paine 80g, fruct;
VINERI	PRÂNZ	Piure de cartofi 80g, piept pui la cuptor 80g, paine 80g, fruct;

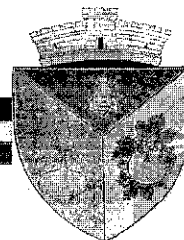
MENIU SĂPTĂMÂNAL		SĂPTĂMÂNĂ IMPARA
Data/ziua	Meniul zilei	Meniul zilei
LUNI	PRÂNZ	Buchet de legume la tava 80g, piept pui la gratar 80q, paine 80q;
MARȚI	PRÂNZ	Cartofi natur cu unt si patrunjel verde 80g, cotlet pore la "sous vide" 80g paine 80g, fruct;
MIERCURI	PRÂNZ	Omleta cu legume - ardei, ciuperci, ceapa verde 120g si branza telernea 40g, paine 80q;
JOI	PRÂNZ	Cartofi bateni la cuptor 80g, snitel piept pui 80g, paine 80g, fruct ;
VINERI	PRÂNZ	Mazare 80G, chiftele cu legume si piept pui 80q, paine 80q, fruct.

DOCUMENT CONCEPUT DE

ASIST CO
SOLUȚII PENTRU VIITOR



ROMÂNIA



**JUDEȚUL CARAȘ – SEVERIN
PRIMĂRIA COMUNEI DOCLIN**

Menționăm ca toate gramajele sunt pentru produse finite.

MOD DE PREPARARE

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

Prepararea hranei se va face în conformitate cu necesitățile calorice ale beneficiarilor. Ofertantul va propune variantele de meniu săptămânale care sa respecte toate cerințele prevăzute în prezența documentație și în legislația specifică aplicată, iar acestea vor fi avizate de medicul școlar (dacă este cazul/dacă există în unitatea de învățământ). Personalul desemnat de către reprezentanții unităților de învățământ și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuția hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități, în prezența reprezentantului Prestatorului. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

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

Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide — cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

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

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

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

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.

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 cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de către unitățile de învățământ și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor vor avea dreptul să oprească distribuția hranei, iar ofertantul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele/alte corespunzătoare, bară a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.

Meniul va fi pregătit și preparat de către Furnizor în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și anume Ordinul nr.1563/2008, pentru aprobarea listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sanatoase pentru copii și adolescenți

CARACTERISTICI GENERALE

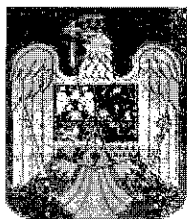
Se vor furniza:

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

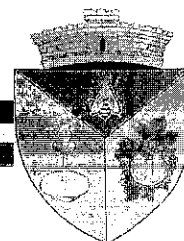
b) pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a

DOCUMENT CONCEPT D

ASIST CO
SOLUȚII NUTRIȚIONALE



ROMÂNIA



JUDEȚUL CARAȘ – SEVERIN
PRIMĂRIA COMUNEI DOCLIN

pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități 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 preuniversitar, în condiții igienico - sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

1.2. În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi 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.

1.3. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor;
- b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor

EVIDENȚA CANTITĂȚILOR SOLICITATE, DISTRIBUITE ȘI CONSUMATE

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a Programului național "Masă sănătoasă" va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

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

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.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev

SIGURANȚĂ ȘI PERISABILITATE MICROBIOLOGICĂ

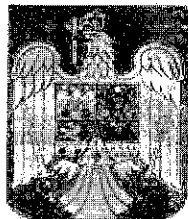
Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de:

- a) ziua producerii pentru masa caldă;
- b) 24 de ore de la momentul ambalării, pentru sandviciuri.

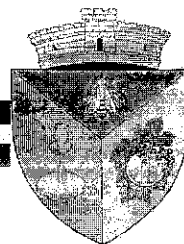
În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate

DOCUMENT CONCEPT D

ASIST CO
SOCIETATE DE SERVICII



ROMÂNIA



JUDEȚUL CARAȘ – SEVERIN
PRIMĂRIA COMUNEI DOCLIN

cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

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

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

CONDIȚII PENTRU TRANSPORT ȘI DISTRIBUȚIE

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor 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.

METODE DE TESTARE ȘI CONTROL

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate

PERSONAL

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de instruire privind însușirea noțiunilor 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

AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT". În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

COMANDA

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite se va transmite prestatorului **zilnic, până cel târziu la orele 07:55**, pentru masa ce se va servi în aceeași zi, pe baza foii zilnice de prezență a preșcolarilor.

În funcție de modificările intervenite în frecvența copiilor și elevilor beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții comandate, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de prestatorul serviciilor de catering în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de Ordinul 1955/1995 pentru aprobarea Normelor de igienă privind unitățile pentru ocrotirea, educarea și instruirea copiilor și tinerilor, Legea 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și Ordinul 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți (proporțional cu timpul petrecut de copil în colectivitate), conform Anexei nr.2.pct.3.2.și Anexei

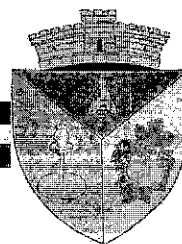
DOCUMENT CONCEPT D

ASIST CO

NUMERUL DE IDENTIFICARE



ROMÂNIA



JUDEȚUL CARAȘ – SEVERIN
PRIMĂRIA COMUNEI DOCLIN

nr,4 artAdin ultimul act emis de Ministerul Sănătății.

LIVRAREA

Livrarea preparatelor se va face **zilnic, între orele 09:35- 09:45** respectându-se numărul de calorii conform legislației în vigoare. Dacă pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective. Livrarea porțiilor de regim se va efectua individual.

PROGRAMUL DE SERVIRE AL MESEI

Programul de servire al mesei este **zilnic de luni până vineri în intervalul orar 09:50 – 10:10.**

Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să se pastreze caldă în recipiente profesionale. Autoritatea contractanta nu admite oferte alternative.

Acest program va putea fi modificat și adaptat în mod corespunzător în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului.

Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și, 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

NORMELE MINIME OBLIGATORII CARE TREBUIE RESPECTATE ÎN PREGĂTIREA MESEI PENTRU PREȘCOLARI ȘI ELEVII

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși 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 permiși 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, de exemplu, supă 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 sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico - sanitare 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.

NOTĂ:

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

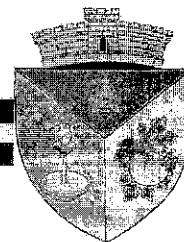
1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;

DOCUMENT CONCEPT D

ASIST CO



ROMÂNIA



JUDEȚUL CARAȘ – SEVERIN
PRIMĂRIA COMUNEI DOCLIN

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;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude gogoșar, varză, morcov

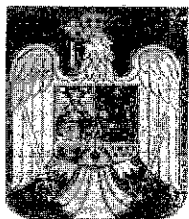
CERINTE MINIME OBLIGATORII CE TREBUIE INDEPLINITE DE CATRE PRESTATORUL DECLARANT CASTIGATOR

A. CERINTE GENERALE

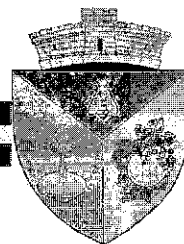
- Prestatorul declarant castigator trebuie să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare, ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu.
- Prestatorul declarant castigator trebuie să prezinte Documentul de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru activitățile din unitățile de vânzare cu amănuntul, eliberat de Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor de Origine Animală.
- La data semnării contractului prestatorul câștigător va prezenta obligatoriu rețetarele, care urmează a fi folosite în desfășurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentații de atribuire. Rețetarele vor constitui anexă la contractul ce se va semna între autoritatea contractantă și ofertantul declarat câștigător.
- La prepararea mâncărilor se vor folosi gramajele indicate în rețetarele prezentate.
- 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 a unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.
- Meniurile vor conține felurile de mâncare propuse cu enumerarea ingredientelor și menționarea 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 prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituție, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a reprezentantului autorității contractante la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.
- Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și pastrarea produselor agro-alimentare pentru prepararea și transportul hranei.
- Prestatorul trebuie să întocmească la sfârșitul fiecărei luni pentru luna următoare patru variante de plan meniu însoțite de calculul caloriilor, conținutul de lipide, proteine, glucide și gramajul zilnic al categoriilor principale de alimente (carne, lactate, cereale, legume, leguminoase uscate, cartofi, pește, zahăr), care vor fi trimise centrelor beneficiare spre aprobare. La cererea beneficiarului, se vor prezenta listele de alimente pe baza cărora se servesc meniurile zilnice. Pe baza acestora se vor efectua cele 3 anchete alimentare anuale (februarie, mai, octombrie).
- La realizarea "Planului meniu" prestatorul trebuie să ia în considerare următoarele:
 - realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.)
 - afecțiunile, bolile, și indicațiile medicale;
 - anotimpul în care se aplică meniurile;
 - planurile de meiu vor fi întocmite astfel ca pe parcursul unei săptămâni să nu se repete felurile de mâncare;
- realizarea unor preparate cu gust bun, miros plăcut, agreeate de către cei care le consumă;

DOCUMENT CONCEPT D

ASIST CO
ANALIZĂ - ECHILIBRU - MONITORING



ROMÂNIA

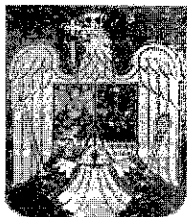


JUDEȚUL CARAȘ – SEVERIN
PRIMĂRIA COMUNEI DOCLIN

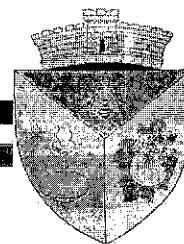
- preparatele să fie consistente și să dea senzație de sațietate;
- preparatele să fie variate atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară folosită.
- eventualele observații despre preparate preferate sau mai puțin preferate vor fi aduse la cunoștința prestatorului de către autoritatea contractantă pe măsura ce aceasta le va primi de la preșcolari respectiv de la părinții acestora.
- Recepția hranei se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate de directorul unității de învățământ.
- Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de recepție al hranei însoțit de declarația de conformitate și calculul calorilor și gramajul pe porție. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului de specialitate și/sau directorului unității de învățământ. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica imediat, în scris, prestatorului. Dacă vreunul din produsele livrate nu corespunde condițiilor prevăzute în legislația sanitară, achizitorul are dreptul să-l respingă, iar prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui produsele refuzate și de a face modificările necesare pentru ca pe viitor produsele să corespundă calitativ.
- În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave la starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate și/sau directorul unității de învățământ vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana neconforme cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (doua) ore de la primirea notificării. În situațiile în care acest termen va fi depășit, Prestatorul are obligația de a plăti penalități în cuantum de 10% din prețul total al meniurilor livrate în ziua respective, precum și daune calculate la nivelul prejudiciului cauzat.
- Cantitățile constatate lipsă, dacă vor exista, vor fi acoperite în termen de maxim 1 (una) ora de la data primirii notificării.
- Prestatorul are obligația prelevării de probe la sediul sau din fiecare fel de mâncare conform legislației în vigoare, care 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 temperatura actualizat de persoana responsabilă desemnată.
- Se interzice darea în consum a alimentelor în situația nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mâncare.
- În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă la școlarii care au servit masa, aceștia vor putea prezenta în caz de litigiu, o așa numită "contraprobă"
- În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitar-veterinare, prestatorul va suporta după caz sancțiuni administrative, contravenționale sau penale.
- Prestatorul are obligația să permită membrilor desemnați ai comisiei de monitorizare ai serviciului de catering, constituită de autoritatea contractantă având ca atribuțiuni respectarea prevederilor contractuale de către părțile contractante, cât și a prevederilor legale, normele sanitar-veterinare și de igienă legate de obiectul contractului, a căror identitate va fi adusă la cunoștința prestatorului în scris să efectueze periodic și 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 preșcolari și 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

DOCUMENT CONCEPT D

ASIST CO
SALUTAT ÎNTR-UN MUNDU



ROMÂNIA



JUDEȚUL CARAȘ – SEVERIN
PRIMĂRIA COMUNEI DOCLIN

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 prețului din propunerea financiară, până la sediul autorității contractante.
- Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către organele/organismele de specialitate din subordinea Ministerului Sănătății sau alte ministere. În acest sens, prestatorul declarant castigator trebuie să prezinte autorizația sanitar-veterinară pentru mijloacele de transport, produse alimentare de origine animală și nonanimală, eliberată de DSP, DSV sau de regii proprii ale altor ministere. Aceste dotări vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfecție. Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologie în vigoare.
- Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente care să păstreze temperatura alimentelor..
- Recipientele și/sau containerele desemnate trebuie folosite doar la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor.
- Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și unde este cazul, să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.
- Pe parcursul derulării contractului, operatorul economic are obligația de a menține curate și în bună stare de întreținere și funcționare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării și să permită igienizarea. În acest sens prestatorul va prezenta contractul de prestări de servicii/declarație pe propria răspundere privind igienizarea mijloacelor de transport.
- Pentru buna aprovizionare și îndeplinirea solicitărilor beneficiarului, trebuie stabilit și respectat timpul necesar pentru parcursul mașinilor transportatoare de la punctul de lucru până la sediul unității

C. CERINTE PRIVIND IGIENA

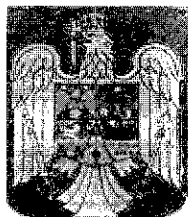
- Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.
- Personalul prestatorului care manipulează hrana la sediul autorității contractante, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat. Numai acest personal, avizat medical va putea distribui felurile de mâncare, însoțite de avizul de expediție.
- Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, manipularea, prelucrarea alimentelor precum și cel al personalului care participă la distribuirea hranei preparate se va efectua de către prestator în conformitate cu Normele de Protecție a Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor 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

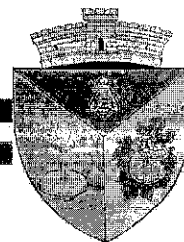
- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimizeze riscul contaminării.
- Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

DOCUMENT CONCEPT D

ASIST CO
CONSULTANȚĂ DE PROIECTARE



ROMÂNIA



JUDEȚUL CARAȘ – SEVERIN
PRIMĂRIA COMUNEI DOCLIN

- Se recomandă ca hrana peșcolarilor să fie servită la aproximativ 30 minute de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și la maxim 4 grade Celsius pentru hrana rece.
- Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta. Prestatorul are obligația de a preleva probe alimentare, de a le păstra 48 de ore și de a prezenta oricând achizitorului toate autorizațiile de funcționare și transport.

E. CERINTE PRIVIND DEȘEURILE ALIMENTARE

- Deșeurile alimentare trebuie colectate în containere incluse și etichetate, puse la dispoziție de prestatorul de servicii de catering, aceste containere trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte și ușor de curățat și dezinfectat.
- Transportul deșeurilor alimentare se va face cu mijloace de transport autorizate ale prestatorului pe cheltuiala sa.
- Prestatorul are obligația evacuării zilnice a deșeurilor alimentare.

F. LEGISLAȚIE APLICABILĂ

Operatorul economic se obligă să respecte standardele, normativele și prescripțiile tehnice în vigoare;

- a) Legea nr. 98 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- b) Legea nr.123 din 27 mai 2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar
- c) Ordin nr.1563 din 12 septembrie 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate peșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescent Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 a1 Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.
- d) Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității de Uașurate sau echivalent
- e) 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. 608/2004 a1 Comisiei.

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

SECȚIUNEA VIII

CRITERIU DE ATRIBUIRE

CEL MAI BUN RAPORT CALITATE PREȚ

În baza prevederilor art. 187 alin. (3) lit. a) din Legea nr. 98/2016 cu modificările ulterioare autoritatea contractantă stabilește pentru atribuirea contractului de achiziție publică criteriul „cel mai bun raport calitate — preț”.

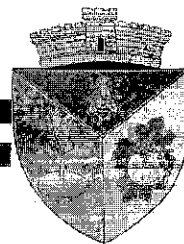
Având în vedere gradul de complexitate al contractului, precum și utilizarea economică, eficientă și eficace a resurselor financiare, autoritatea contractantă propune că și criteriu de atribuire a contractului, cel mai bun raport calitate-preț, conform prevederilor art. 187 alin. (3) lit. a) din Legea nr. 98/2016 și ale art. 139 din HG nr. 395/2016.

DOCUMENT CONCEPT D

ASIST CO
ASISTENȚĂ JURIDICĂ



ROMÂNIA



JUDEȚUL CARAȘ – SEVERIN
PRIMĂRIA COMUNEI DOCLIN

Stabilirea ofertelor câștigătoare 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 transparență, de nediscriminare și de egalitate de tratament, cu scopul de a asigura o comparație obiectivă a valorii relative a ofertelor pentru a determina, în condiții de concurență efectivă, care dintre ofertele prezentate reprezintă ofertele cele mai avantajoase din punct de vedere economic.

Autoritatea contractantă a stabilit că oferta câștigătoare să fie aleasă pe bază criteriului:

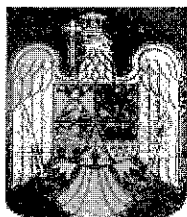
„Cel mai bun raport calitate-preț”.

Criteriul a fost ales conform art.187 din Legea 98/2016

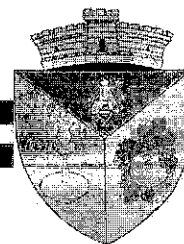
DENUMIRE FACTOR	PUNCTAJ (PONDERE)	DESCRIERE
COMPONENTA FINANCIARA Pretul ofertei	40 PUNCTE (40%)	Punctajul pentru factorul de evaluare “Preț”, cu o valoare de 40 puncte din totalul de 100 de puncte și cu o pondere de 40% din totalul criteriului de atribuire, se vor acorda după cum urmează: a) Pentru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

DOCUMENT CONCEPT D

ASIST CO
SOLUTII AVANTE GUZD



ROMÂNIA



JUDEȚUL CARAȘ – SEVERIN
PRIMĂRIA COMUNEI DOCLIN

- Pentru un termen de livrare de **1 ora (60 de minute)** se acorda **5 puncte**
- Pentru un termen de livrare **între 41 de minute și 59 de minute** se acorda **10 puncte**
- Pentru un termen de livrare **între 15 de minute și 40 de minute** se acorda **20 puncte**
- Pentru un termen de livrare **mai mic de 15 de minute** se acorda **30 puncte**

Ofertele care prezintă un termen de livrare mai mare de 1 ora (60 de minute) vor fi considerate neconforme.
Dovedirea termenului de livrare se face prin calcularea timpului parcurs de la sediul/punctul de lucru al ofertantului și până la locul de livrare – **Comuna Doclin**.
Calcularea timpului de deplasare se face prin aplicația Google Maps. (indicații de orientare introduse în aplicație: de la sediul/punctul de lucru al ofertantului până la locul de livrare – se introduce în aplicația Google Maps mențiunea **“Comuna Doclin”**)
Sediul/punctul de lucru al ofertantului trebuie să rezulte din certificatul constatator ONRC.

Punctele acordate pentru factorul de evaluare „Componenta Tehnică” în punctajul total vor fi calculate după cum urmează

Punctajul total: Pret (maximum 40 puncte) + Componenta Tehnică (maximum 60 puncte) = maxim 100 puncte

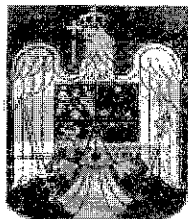
Determinarea „ofertei cea mai avantajoasă din punct de vedere economic”, prin utilizarea criteriului de atribuire „cel mai bun raport calitate-preț” se aplică în condițiile în care ofertantul a prezentat toate documentele solicitate prin Fișa de Date a Achiziției, a îndeplinit criteriile de calificare 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.

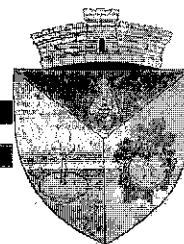
Factorii de evaluare respectă prevederile Instrucțiunii nr. 1/2017 emisă de Președintele ANAP.

DOCUMENT CONCEPT D

ASIST CO
ASIST. PROF. DR. GHEORGHE



ROMÂNIA



**JUDEȚUL CARAȘ – SEVERIN
PRIMĂRIA COMUNEI DOCLIN**

Astfel, prin alegerea:

- A. Factorului de evaluare preț, autoritatea contractantă dorește obținerea unui preț competitiv, fiind acordată o pondere semnificativă de 60% raportată la importanță majoră în economia activităților a ponderii acordată prețului.
- B. În procesul de atribuire a contractului de achiziție publică pentru „Servicii de catering în cadrul Programului Național - Masă Sănătoasă (PNMS) – An 2025”, 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 preț 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

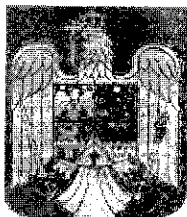
Alegerea acestui factor de evaluare contribuie și la prevenirea ofertelor care propun un preț mic în detrimentul calității. Prin evidențierea ponderii materiei prime în preț total, se descurajează economiile realizate pe seama ingredientelor, evitând astfel riscul ca mesele livrate să fie de calitate inferioară, cu un conținut redus de nutrienți esențiali.

Transparență și eficiență în utilizarea fondurilor publice

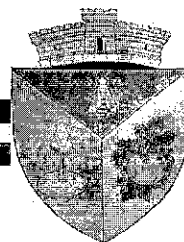
Programul „Masă Sănătoasă” are o componentă socială puternică, iar fondurile alocate trebuie gestionate cu responsabilitate. Prin evaluarea acestui factor, autoritatea contractantă se asigură că resursele financiare sunt utilizate în principal pentru

DOCUMENT CONCEPT D

ASIST CO
SOLUȚII DE MANAGEMENT



ROMÂNIA



**JUDEȚUL CARAȘ – SEVERIN
PRIMĂRIA COMUNEI DOCLIN**

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 „Pondere 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 în cadrul Programului Național - Masă Sănătoasă (PNMS) – An 2025”, 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 proapețimii și calității alimentelor

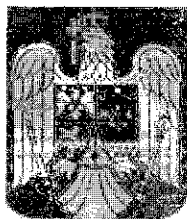
Programul PNMS vizează furnizarea zilnică a unor mese sănătoase și echilibrate pentru elevi, ceea ce impune livrarea alimentelor într-un timp optim, astfel încât acestea să își păstreze proapețimea și calitatea nutrițională. Un termen de livrare redus garantează că alimentele sunt transportate și distribuite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

Respectarea normelor de siguranță alimentară

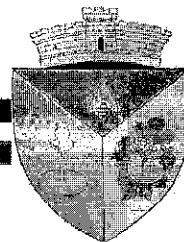
Alimentele preparate trebuie livrate în conformitate cu reglementările în vigoare privind siguranța alimentară (ex. temperaturi optime de transport, timp limitat de păstrare în afara unităților de producție). Alegerea termenului de livrare ca factor de evaluare contribuie la respectarea acestor norme, prevenind riscurile asociate consumului de alimente alterate sau improprii consumului uman.

DOCUMENT CONCEPT D

ASIST CO
SOCIETATE PENTRU MANAGEMENT



ROMÂNIA



**JUDEȚUL CARAȘ – SEVERIN
PRIMĂRIA COMUNEI DOCLIN**

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, retururilor 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

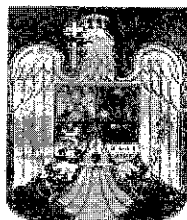
Prin introducerea termenului de livrare ca factor de evaluare, ofertanții sunt stimulați să-și optimizeze procesele logistice, investind în infrastructura necesară pentru a răspunde rapid cerințelor autorității contractante. Acest aspect asigură un nivel ridicat de responsabilitate și profesionalism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

Concluzie:

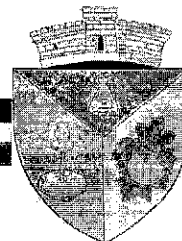
Alegerea factorului „Termen de livrare” ca element de evaluare în atribuirea contractului pentru PNMS 2025 este justificată de necesitatea asigurării unor mese proaspete, sigure și livrate la timp pentru beneficiarii programului. Acest criteriu permite selecția unor furnizori capabili să ofere servicii 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.

DOCUMENT CONCEPUT DE

ASIST CO
ASIST CO



ROMÂNIA



JUDEȚUL CARAȘ – SEVERIN
PRIMĂRIA COMUNEI DOCLIN

Ponderea stabilită 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 îl 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 îl urmărește prin aplicarea procedurii este acela de a obține un raport preț/calitate foarte bun

SECȚIUNEA IX

INFORMAȚII SUPLIMENTARE

- Serviciile se vor adresa unui număr de aproximativ **135 elevi**, după cum urmează:

Unitate școlară	Beneficiari (elevi)	Numar zile	Cantitate contract	Durata contractului
Scoala Gimnaziala Tirol	135	132	17.820,00 mese	Data emiterii ordinului de începere a Serviciilor – 19 Decembrie 2025

INTOCMIT RESPONSABIL ACHIZITII PUBLICE
Lavinia Florentina POHANCIU

Pohanciu

AVIZAT CONTROL FINANCIAR PREVENTIV
Marian RADICI

Radici

DOCUMENT CONCEPUT DE

ASIST CO
ASISTENȚA GENERALĂ