



Liceul Teoretic „Lucian Blaga”
Șos. Pantelimon, nr. 355, Sector 2, București
Tel/fax: 0212551265
E-mail: liceulteoreticlucianblaga@yahoo.ro



MINISTERUL EDUCAȚIEI
ȘI CERCETĂRII

ERATĂ LA CAIETUL DE SARCINI NR. 3649 / 19.06.2026

Prin prezenta erată, se modifică Capitolul III din caietul de sarcini nr. 3649 / 19.06.2026, astfel:

ÎN LOC DE:

Condiții minime impuse de autoritatea contractantă:

Solicitam in cadrul propunerii tehnice:

1. Ofertantul participant la procedura trebuie sa aiba in scris in statutul societatii, ca obiect de activitate, prepararea hranei, Prezentarea Certificatului de clasificare, valabil la data selectiei ofertelor este obligatorie;

2. Prezentarea Autorizatiilor sanitar-veterinare/Documente ANSVSA doveditoare, prin care sa atesta respectarea normelor in vigoare, valabile la data selectiei ofertelor.

3. Prezentarea de catre prestator a unui numar de **20 variante de meniuri si gustari**, obligatoriu sa fie conforme cu recomandarile prezentului caiet de sarcini, aceste meniuri propuse vor fi trimise spre aprobare/parafare/avizare unui medic nutritionist **dupa semnarea contractului**, dar inainte de inceperea executiei acestuia.

Meniurile vor contine felurile de mancare propuse cu enumerarea ingredientelor si mentionarea gramajelor per categorii principale de alimente(carne, legume, cereale e.t.c) care urmeaza a fi folosite la prepararea acestora.

Medicul nutritionist va urmari incadrarea necesarului caloric al scolarii in ratia alimentara si daca respectiva cantitate de alimente ingerata satisface calitativ si cantitativ nevoile nutritive ale elevilor scolari.

Cele 20 variante de meniuri vor fi folosite, alternativ sau in diverse combinatii, pe toata perioada derularii contractului. Daca se doreste, pe parcursul executiei inlocuirea unui meniu sau suplimentarea numarului de meniuri noi trebuie supuse si ele spre aprobarea unui medic nutritionist.

4.Administratorul firmei de preparare a hranei stabileste impreuna cu bucatarul care va fi structura meniurilor care urmeaza a fi livrate. Prestatorul nu are voie sa modifice structura meniurilor stabilite si aprobate fara acordul Achizitorului

5. Ofertantul participant la achiziție trebuie să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare ale serviciului de livrare a mancarii prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare a acestui serviciu

6. La data semnării contractului prestatorul câștigător va prezenta obligatoriu rețetarele care urmează a fi folosite în derularea contractului.

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

8. Prestatorul trebuie să delege o persoană de legătură între bucătarul, medicul prestatorului și beneficiar.

9. Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare și pentru prepararea și transportul hranei

10. Prestatorul trebuie să dovedească capacitatea de producție prin deținerea de utilaje și echipamente tehnice specializate și performante în domeniul preparării hranei. Echipamentele cu care prestatorul va furniza hrana gătită, cât și echipamentele de rezervă, vor fi conform legislației române în vigoare și standardelor europene. Ofertantul trebuie să execute la termenele legale și, ori de câte ori este nevoie, verificările metrologice ale aparatelor de măsură și control utilizate.

11. Prestatorul trebuie să asigure personal de specialitate calificat necesar executării prestației.

12. Oferta va conține obligatoriu 20 meniuri.

Reprezintă un avantaj :

-distanța față de școală a punctului de lucru al ofertantului 40%

-prezentarea a 3 contracte de prestări servicii ce au ca obiect

-servicii de livrare mâncării în școli 30%

-ponderea cheltuielilor cu materia primă în preț 30%

SE VA CITI:

Condiții minime impuse de autoritatea contractantă:

Solicitam în cadrul propunerii tehnice:

1. Ofertantul participant la procedura trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate, prepararea hranei, Prezentarea Certificatului de clasificare, valabil la data selecției ofertelor este obligatorie;

2. Prezentarea Autorizațiilor sanitar-veterinare/Documente ANSVSA doveditoare, prin care să ateste respectarea normelor în vigoare, valabile la data selecției ofertelor.

3. Prezentarea de către prestator a unui număr de **20 variante de meniuri și gustări**, obligatoriu să fie conforme cu recomandările prezentului caiet de sarcini, aceste meniuri propuse vor fi trimise spre aprobare/parafare/avizare unui medic nutritionist **dupa semnarea contractului**, dar înainte de începerea executiei acestuia.

Meniurile vor conține felurile de mâncare propuse cu enumerarea ingredientelor și menționarea gramajelor per categorii principale de alimente(carne, legume, cereale e.t.c) care urmează să fie folosite la prepararea acestora.

Medicul nutritionist va urmări încadrarea necesarului caloric al școlarilor în rația alimentară și dacă respectiva cantitate de alimente ingerată satisface calitativ și cantitativ nevoile nutritive ale elevilor școlari.

Cele 20 variante de meniuri vor fi folosite, alternativ sau în diverse combinații, pe toată perioada derulării contractului. Dacă se dorește, pe parcursul executiei înlocuirea unui meniu

sau suplimentarea numarului de meniuri noi trebuie supuse si ele spre aprobarea unui medic nutritionist.

4. Administratorul firmei de preparare a hranei stabileste impreuna cu bucatarul care va fi structura meniurilor care urmeaza a fi livrate. Prestatorul nu are voie sa modifice structura meniurilor stabilite si aprobate fara acordul Achizitorului

5. Ofertantul participant la achiziție trebuie să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare ale serviciului de livrare a mancarii prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare a acestui serviciu

6. La data semnării contractului prestatorul câștigător va prezenta obligatoriu rețetarele care urmează a fi folosite în derularea contractului.

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

8. Prestatorul **trebuie sa delege o persoana de legatura între bucatarul, medicul prestatorului si beneficiar.**

9. Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare și pentru prepararea și transportul hranei

10. Prestatorul trebuie sa dovedeasca capacitatea de productie prin detinerea de utilaje si echipamente tehnice specializate si performante in domeniul prepararii hranei. Echipamentele cu care prestatorul va furniza hrana gatita, cât și echipamentele de rezervă, vor fi conform legislației române în vigoare și standardelor europene. Ofertantul trebuie să execute la termenele legale și, ori de câte ori este nevoie, verificările metrologice ale aparatelor de măsură și control utilizate.

11. Prestatorul trebuie sa asigure personal de specialitate calificat necesar executarii prestatiei.

12. Oferta va contine obligatoriu 20 meniuri.

FACTORII DE EVALUARE:

COMPONENTA FINANCIARĂ:

1. Prețul ofertei – 40 %

Punctaj maxim factor: **40 puncte;**

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: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

COMPONENTA TEHNICĂ – 60 %

Punctaj maxim – 60 de puncte;

1. Distanța punctului de lucru față de unitatea de învățământ – Punctaj maxim factor – 30 de puncte – pondere 30%;

Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

a) Pentru distanța cea mai mică a punctului de lucru al ofertantului față de unitatea de învățământ situată în Strada Șos. Pantelimon nr. 355, Sector 2, se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv – **30 de puncte;**

b) Pentru o distanță mai mare a punctului de lucru al ofertantului, decât distanța minimă ofertată, față de unitatea de învățământ situată în Strada Șos. Pantelimon nr. 355, Sector 2, punctajul se determină cu formula: **Punctaj (d.p.l) = (distanță minimă / distanță n) x punctaj maxim alocat.**

Notă: Ofertantul are obligația de a prezenta o declarație pe propria răspundere prin care indică în mod expres distanța dintre punctul de lucru și unitatea de învățământ. Declarația trebuie să fie în mod obligatoriu însoțită de Certificatul constatator emis de ONRC, precum și de extrase Google Maps care să confirme, în mod obiectiv și verificabil, distanța declarată.

*În situația în care oricare dintre aceste documente lipsește, factorul de evaluare **nu va fi punctat**, întrucât autoritatea contractantă poate acorda punctaj exclusiv pe baza unor informații complete, verificabile și conforme cu cerințele documentației de atribuire.*

2. Experiența similară – Punctaj maxim factor – 15 puncte – pondere 15%;

Autoritatea contractantă acordă punctaj pentru **experiența similară demonstrată** de operatorul economic, experiență dovedită prin prezentarea unor **contracte de servicii** din care să rezulte că, în ultimii 3 ani calculați retroactiv de la data limită de depunere a ofertelor stabilită prin anunțul de participare, ofertantul a prestat **servicii de catering în unități de învățământ.**

ALGORITM DE CALCUL:

- *Prezentarea unui contract, se acordă – 5 puncte;*
- *Prezentarea a 2 contracte, se acordă – 10 puncte;*
- *Prezentarea a 3 sau mai mult de 3 contracte, se acordă – 15 puncte;*

3. Ponderea materiei prime – Punctaj maxim factor 15 puncte – Pondere 15% (Invers proporțional);

Punctajul pentru factorul de evaluare “*Ponderea materiei prime*”, cu o valoare de **15 puncte**, se vor acorda după cum urmează:

ALGORITM DE CALCUL:

a) Pentru oferta admisibilă cu cea mai mare pondere a materiei prime din prețul total per porție, dar nu mai mică de 40%, se va acorda punctaj maxim, respectiv – **15 puncte**;

b) Pentru restul ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizând următoarea formula:

$$P_{\text{ponderea materiei prime}(n)} = P_{\text{ponderea materiei prime}(\text{min})} / P_{\text{ponderea materiei prime}(\text{max})} \times 15$$
, unde :

$P_{\text{ponderea materiei prime}(n)}$ – punctajul obținut pentru ponderea materiei prime de către oferta admisibilă aflată în evaluare;

$P_{\text{ponderea materiei prime}(\text{max})}$ – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total per porție.

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

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total per porție mai mic de 40%, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, fiind declarată ca fiind **neconformă** în conformitate cu prevederile Art. 137 alin. (3) din Normele metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice din 02.06.2016 și respinsă.

Aplicarea factorului de evaluare se va realiza numai pentru ofertele care îndeplinesc cerința minimă din Caietul de sarcini referitor la ponderea materiei prime de minim 40%.

**Notă: Pentru factorului privind ponderea materiei prime din prețul total per porție, ofertanții vor depune odată cu propunerea tehnică, o declarație pe propria răspundere semnată de*

reprezentantul legal al ofertantului sau asocierii. În declarația pe propria răspundere ofertanții vor preciza fără echivoc care este procentul materiei prime din prețul total per porție. Pentru demonstrarea și corelarea informațiilor menționate în declarația pe propria răspundere ce face parte componentă din propunerea tehnică, ofertanții au obligația de a include în propunerea financiară oferte primite de la furnizorii de materii prime, care să susțină și să justifice ponderea declarată a materiei prime din prețul total per porție.