



MUNICIPIUL BUCUREȘTI - CONSILIUL LOCAL AL SECTORULUI 4
CREȘA "MICII MAGICIENI"

Cod fiscal: 45450331

Adresa: Str. Izvorul Mureșului, Nr.4, Sector 4; Tel: 0371.360.128

Adresă E-mail: contact@cresamicimagicieni.ro

Sistem de management al calității SR EN ISO 9001:2015/AMD.1:2024-certificat 264C

Compartimentul Juridic, Contabilitate și Patrimoniu

Nr. 8357/04.12.2025

ROMANIA
Director,
Liliana Irina Nicoleta SOARE

CAIET DE SARCINI

***Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea hranei
la sediile Creșei "Micii Magicieni" și ale structurilor școlare arundate, inclusiv servicii conexe***

Caietul de sarcini face parte integrantă din Documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta în vederea încheierii acordului-cadru având ca obiect prestarea serviciilor de catering și a serviciilor conexe pentru Creșa "Micii Magicieni" și structurile școlare arundate, pentru un număr maxim estimat de 1.040 beneficiari, astfel:

Nr. crt.	Denumire unitate învățământ antepreșcolar	Adresa	Nr. maxim estimat beneficiari
1	Creșa "Micii Magicieni"	București, sector 4, Str. Izvorul Mureșului nr. 4	200
2	Structura școlară arundată "Creșa Degețica"	București, sector 4, Str. Aleea Covasna nr. 8A	320
		București, sector 4, Str. Nițu Vasile nr. 50-54	
		București, sector 4, Aleea Reșița D nr. 9	
3	Structura școlară arundată Creșa "Crăiasa Zăpezii"	București, sector 4, Str. Oițelor nr. 8	160
		București, sector 4, Aleea Tohani nr. 1, bl. 30	
4	Structura școlară arundată Creșa "Dumbrava Minunată"	București, sector 4, Str. Stoian Militaru nr. 84	160
5	Structura școlară arundată Creșa "Mica Sirenă"	București, sector 4, Str. Emil Racoviță nr. 2B	200
	Total		1,040

Organizarea și desfășurarea procedurii de atribuire se realizează conform prevederilor:

- 1) Legii nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- 2) HG nr. 395/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- 3) Hotărârii Consiliului Local Sector 4 nr. 84/31.03.2022 privind cuantumul alocației de hrană pentru copiii și adulții din centrele/creșele aflate în subordinea/administrarea Direcției Generale de Asistență Socială și Protecția Copilului Sector 4, astfel cum a fost modificată prin Hotărârea Consiliului Local Sector 4 nr. 35/23.02.2023.

1. OBIECTUL ACHIZIȚIEI

Autoritatea contractantă Creșa "Micii Magicieni" va finaliza procedura de atribuire prin încheierea unui **acord-cadru** având ca obiect **Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea hranei la sediile Creșei "Micii Magicieni" și ale structurilor școlare arondate, inclusiv servicii conexe**, pentru copiii/beneficiarii din cadrul unităților de învățământ antepreșcolar mai sus enumerate.

Durata acordului-cadru: **01.01.2026-15.01.2027 (220 zile lucrătoare)**

Cod CPV: 55520000-1 – Servicii de catering (Rev. 2).

Acordul-cadru se va încheia cu un singur operator economic.

Frecvența de atribuire a contractelor subsecvente: lunar/trimestrial, condiționat de existența resurselor financiare alocate cu această destinație.

Serviciile de catering includ și **Servicii conexe**, care se referă la:

- a) aprovizionarea alimentelor pentru prepararea hranei;
- b) prepararea și livrarea hranei ce revine pe zi lucrătoare pentru un beneficiar;
- c) prezentarea felurilor de mancare;
- d) punerea la dispoziția beneficiarilor, dacă este cazul, a recipientelor/echipamentelor care mențin hrana la temperaturi și condiții optime, conform prevederilor legale;
- e) punerea la dispoziția beneficiarilor de personal care se ocupă cu servirea/manipularea și consilierea pentru alcătuirea meniului și, dacă este necesar, pentru alegerea băuturilor.

În funcție de fondurile bugetare alocate pentru îndeplinirea acordului-cadru sau de unele situații care nu pot fi prevăzute la încheierea acestuia (modificări de efective – număr de persoane beneficiare din unități), autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de servicii care fac obiectul acordului-cadru.

Nu sunt acceptate oferte alteranative. Nu sunt acceptate oferte parțiale.

Legislația aplicabilă:

- Legea învățământului preuniversitar nr. 198/2023, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- HG nr. 566/2022 privind aprobarea Metodologiei de organizare și funcționare a creșelor și a altor unități de educație timpurie antepreșcolară;
- Ordinul Ministerului Sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolariilor și școlariilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar, modificată prin O.M.E nr. 1582/28.11.2025;
- Ordinul Ministerului Sănătății nr. 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările și completările ulterioare.

2. CONSIDERAȚII GENERALE

2.1 DESCRIEREA SERVICIILOR DE CATERING

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru copiii/beneficiarii din cadrul unităților de învățământ antepreșcolar menționate mai sus, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute în legislația în vigoare și cu respectarea nivelului minim al alocației de hrană, după cum urmează:

- micul dejun, ora 08.30;
- gustare, ora 10.00;
- prânzul, felul I și felul II, ora 12.00;
- gustare, ora 16.00.

2.2 CANTITĂȚI ESTIMATE DE SERVICII

Estimările cantităților minime și maxime care ar putea fi solicitate pe durata întregului acord-cadru, precum și ale cantităților minime și maxime care ar putea face obiectul unui singur contract subsecvent dintre cele care urmează să fie atribuite pe durata acordului-cadru, sunt evidențiate mai jos:

Nr. crt.	Denumire	Nr. benef.	Estimări ale cantităților minime care ar putea fi solicitate pe durata întregului acord-cadru		Estimări ale cantităților maxime care ar putea fi solicitate pe durata întregului acord-cadru		Estimări ale cantităților minime care ar putea face obiectul unui singur contract subsecvent dintre cele care urmează a fi atribuite pe durata acordului-cadru		Estimări ale cantităților maxime care ar putea face obiectul unui singur contract subsecvent dintre cele care urmează a fi atribuite pe durata acordului-cadru	
			Nr. zile	Nr. porții	Nr. zile	Nr. porții	Nr. zile	Nr. porții	Nr. zile	Nr. porții
1	Creșa "Micii Magicieni"	200	17	3,400	220	44,000	17	3,400	63	12,600
2	Structura școlară arondată "Creșa Degețica"	320	17	5,440	220	70,400	17	5,440	63	20,160
3	Structura școlară arondată Creșa "Crăiasa Zăpezii"	160	17	2,720	220	35,200	17	2,720	63	10,080
4	Structura școlară arondată Creșa "Dumbrava Minunată"	160	17	2,720	220	35,200	17	2,720	63	10,080
5	Structura școlară arondată Creșa "Mica Sirenă"	200	17	3,400	220	44,000	17	3,400	63	12,600
	Total	1,040		17,680		228,800		17,680		65,520

2.3 PREPARAREA HRANEI

Prepararea hranei se va face în conformitate cu necesitățile calorice ale beneficiarilor.

Reprezentantul desemnat de achizitor, respectiv de către Directorul Creșei "Micii Magicieni", va stabili, împreună cu prestatorul, o listă de meniuri variate, din care prestatorul este obligat să aleagă câte unul pentru fiecare zi, cu condiția ca acest tip de meniu să nu se repete pe parcursul unei săptămâni.

Prestatorul poate propune, numai printr-un înscris, și alte tipuri de meniuri, dar nu le va putea folosi până când nu va avea în prealabil aprobarea scrisă din partea personalului de specialitate din cadrul unității respective.

Personalul de specialitate și reprezentantul desemnat de achizitor vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate și reprezentantul desemnat de achizitor vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele/alta corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 ore de la primirea notificării.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului zilnic, până la ora 09.00, și va fi valabilă pentru mesele din ziua următoare.

Comanda se va face de reprezentantul desemnat de achizitor, care va specifica numărul exact de porții. Modalitatea de comandă se va realiza prin orice mijloc de comunicare, agreat de către ambele părți.

Resursele necesare/experiența profesională a personalului care prepară hrana

Pentru realizarea principalei activități a viitorului acord-cadru, prepararea hranei, și având în vedere complexitatea și volumul obiectului acestuia (1.040 beneficiari/copii antepreșcolari), autoritatea contractantă solicită ofertantului să facă dovada că are angajați minim 4 bucătari, fiecare dintre aceștia cu o vechime în profesie/experiență profesională de cel puțin 1 an.

Ofertantul va prezenta documente care atestă relația juridică dintre acesta și persoanele respective (contract de muncă, colaborare, servicii sau orice documente din care să rezulte relația de colaborare). Experiența profesională va fi demonstrată prin orice mijloc de probă adecvat: certificate, atestate pentru calificări profesionale, autorizații etc.

2.4 LIVRAREA HRANEI

Livrarea hranei se va realiza în fiecare zi lucrătoare, de 2 (două) ori pe zi, după cum urmează:

- micul dejun împreună cu gustarea de la ora 10.00 - ora 08.00-08.30;
- prânzul, felul I și felul II, împreună cu gustarea de la ora 16.00 - ora 11.30-12.00.

Programul de livrare a hranei și de servire a meselor va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesități și la dorința beneficiarului.

Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și ori de câte ori va suferi modificări.

În situația în care prestatorul poate oferi, fără costuri suplimentare pentru achizitor, echipamente care mențin hrana la temperaturi și condiții optime, conform prevederilor legale, autoritatea contractantă poate opta pentru stabilirea numărului de livrări zilnice.

2.5 TRANSPORTUL HRANEI LA SEDIILE UNITĂȚILOR BENEFICIARE

Transportul hranei va fi asigurat de către prestator, cu mijloace de transport autorizate, până la locațiile indicate.

2.6 SPAȚIILE DE SERVIRE A MESEI ȘI VESELA

Spațiile de servire a mesei și vesela vor fi asigurate de către unitatea beneficiară.

În vederea rezolvării problemelor curente și evitării unor disfuncționalități, prestatorul va numi persoane cu responsabilități operative, care vor prelua zilnic eventualele solicitări și observații din partea unității, făcute de persoanele delegate de conducerea unității cu astfel de sarcini.

3. CONSIDERAȚII PRIVIND PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING

Condiții minime impuse de autoritatea contractantă

Ofertantul participant la procedura de atribuire trebuie să aibă capacitatea tehnică și profesională pentru a îndeplini activitățile care fac obiectul acordului-cadru, respectiv ale contractelor subsecvente care vor fi atribuite în baza acestuia.

Prestatorul trebuie să constituie stocuri de siguranță pentru o perioadă de minim 3 zile, constând în alimente și materiale de transport la locul, timpul, calitatea și în condițiile stabilite de beneficiar, pentru a preîntâmpina întreruperea procesului de preparare a hranei. Prestatorul este responsabil pentru garanția produselor constituite în stocuri.

Prestatorul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agro-alimentare de calitate.

Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituiri numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a reprezentantului desemnat de achizitor, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

Prestatorul trebuie să asigure:

- a. condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei;
- b. întocmirea meniului săptămânal ținând cont de următorii factori:
 - i. realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide etc);
 - ii. afecțiunile, bolile și indicațiile medicale ale beneficiarilor;
 - iii. anotimpul în care se prepară meniurile;
 - iv. preferințele beneficiarilor pentru anumite feluri de mâncare;
 - v. planurile de meniu întocmite în ultimele două săptămâni, spre a nu se repeta felurile de mâncare;
 - vi. realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de cei care le consumă;
 - vii. mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
 - viii. mâncarea să fie variată, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin reprezentanții desemnați. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului de specialitate și al reprezentanților desemnați. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

Prestatorul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către achizitor sau de către reprezentantul desemnat de acesta în termen de maxim 2 ore.

Zilnic, prestatorul asigură gratuit o probă recoltată din fiecare fel de hrană administrată (mâncare gătită sau hrană rece), care va fi pastrată în frigider 48 de ore. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de reprezentantul desemnat de achizitor. Avizul acestuia se va regăsi pe documentul de distribuție.

Cerințe specifice privind transportul hranei

Mijloacele de transport și containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate conform normelor aplicabile, menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și, acolo unde este necesar, vor fi create condiții pentru a permite o curățare adecvată și/sau dezinfecție.

Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice în vigoare.

Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente închise ermetic care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare.

Recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde există riscul contaminării alimentelor. Alimentele voluminoase sub forma lichidă, granulată sau pudră trebuie transportate în recipiente și/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar. Aceste containere trebuie marcate clar și la loc vizibil, astfel încât să nu se poată șterge, într-una sau mai multe limbi comunitare, care să ateste faptul că acestea sunt utilizate la transportul alimentelor sau să fie marcate "**numai pentru alimente**".

Mijloacele de transport și/sau containerele ce sunt folosite la transportul produselor adiționale alimentelor, sau la transportul diferitelor alimente în același timp, se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminării.

Atunci când mijloacele de transport și/sau containerele au fost folosite la transportul unor alimente diferite, se vor spăla de fiecare dată înainte de a fi reumplute pentru evitarea contaminării.

Alimentele din mijloacele de transport și/sau containere trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării.

Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, acolo unde este cazul, să permită ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

Hrana va fi livrată în ambalaje secundare și/sau de transport din materiale reciclabile în proporție de minim 10% sau în ambalaje realizate din materii prime regenerabile.

Pentru ca oferta să fie conformă, ofertantul trebuie să facă dovada că deține, în proprietate sau în chirie, minim 5 mijloace de transport, câte unul pentru fiecare structură școlară beneficiară, autorizate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, conform normelor legale aplicabile.

Cerințe specifice privind igiena personalului

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical la angajare și periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă.

Cerințe specifice privind alimentele

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări ce pot face alimentele impropriei 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 minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate.

Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se va permite expunerea acestora pe perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

Se recomandă ca hrana să fie servită la aproximativ 30 min. de la preparare. În caz contrar, trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și la max. 4 grade Celsius pentru hrana rece.

Cerințe privind capacitatea tehnică și profesională

Atât echipamentele/utilajele necesare prestării serviciilor, cât și cele de rezervă, vor fi conform legislației române în vigoare și standardelor europene.

Prestatorul trebuie să realizeze la termenele legale, și ori de câte ori este necesar, verificările metrologice ale aparatelor de măsură și control utilizate.

Livrarea meniurilor se asigură de către prestator.

Prestatorul trebuie să asigure personalul de specialitate calificat necesar prestării serviciilor de catering și serviciilor conexe în conformitate cu propunerea tehnică. Propunerea tehnică trebuie să respecte toate cerințele prevăzute în prezentul caiet de sarcini.

Personalul prestatorului, utilizat pentru îndeplinirea acordului-cadru, trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentele unităților beneficiare.

Normele de protecția muncii, de prevenire și stingerea incendiilor, precum și cele de protecția mediului, sunt cele prevăzute de legislația specifică în vigoare.

4. ELABORAREA PROPUNERII TEHNICE

Propunerea tehnică va conține un comentariu articol cu articol al cerințelor prevăzute în prezentul caiet de sarcini, în scopul demonstrării conformității acesteia cu cerințele respective.

Propunerea tehnică va cuprinde, de asemenea, minim 2 variante de meniuri săptămânale, respectiv mic dejun, prânz, gustări, pentru fiecare zi a săptămânii.

5. ELABORAREA PROPUNERII FINANCIARE

Ofertantul va elabora propunerea financiară pe baza:

- **cantităților maxime estimate de servicii** care ar putea fi solicitate pe durata întregului acord-cadru;
- **cuantumul alocației de hrană (lei/zi/beneficiar) stabilit prin Hotărârea Consiliului Local Sector 4 nr. 84/31.03.2022** privind cuantumul alocației de hrană pentru copiii și adulții din centrele/creșele aflate în subordinea/administrarea Direcției Generale de Asistență Socială și Protecția Copilului Sector 4, astfel cum a fost modificată prin Hotărârea Consiliului Local Sector 4 nr. 35/23.02.2023, respectiv: pentru copiii antepreșcolari din creșele administrate de DGASPC Sector 4 – 23,00 lei/zi/beneficiar inclusiv TVA, respectiv 20,72 lei/zi/beneficiar fără TVA;
- **valoarea propusă pentru celalte servicii** (pregătirea, prepararea, livrarea hranei la sediile Creșei

”Micii Magicieni” și ale structurilor școlare arondate, inclusiv serviciile conexe prevăzute la pct. 1 din prezentul caiet de sarcini), lei/zi/beneficiar.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să evidențieze distinct valoarea hranei și valoarea celorlalte servicii, în lei fără TVA, la care se adaugă TVA 11%.

Cota redusă de 11% este reglementată de prevederile art. 291 alin. (2) lit. b) și n) din Legea nr. 227/2016 privind codul fiscal, cu modificările și completările ulterioare.

Prețurile unitare ale serviciilor care fac obiectul acordului-cadru sunt ferme în lei și nu se ajustează pe durata acordului-cadru.

6. CRITERIUL DE ATRIBUIRE: *cel mai bun raport calitate-preț*

Factorii de evaluare utilizați de autoritatea contractantă sunt:

Denumire factor evaluare	Pondere	Punctaj
<p>1. Componenta financiară – Prețul ofertei</p> <p><i>Algoritm de calcul:</i> Punctajul se acordă astfel:</p> <p>a) Pentru oferta cu cel mai mic preț, care să asigure nivelul calitativ, tehnic și funcțional al ofertei, se acordă punctajul maxim, respectiv 60 puncte.</p> <p>b) Pentru celelalte prețuri oferite, punctajul se calculează proporțional, cu formula: $P_p = (\text{Preț minim ofertat} / \text{Preț}_n) \times \text{punctaj maxim alocat,}$ unde: - Preț_n – prețul ofertei operatorului economic; - Preț minim ofertat – cel mai mic preț din toate ofertele; - Punctaj maxim alocat – 60 puncte.</p> <p><i>Prețurile care se compară, în vederea acordării punctajului, sunt prețurile oferite, exclusiv TVA.</i></p>	60 %	60 puncte
<p>2. Componenta tehnică</p> <p>Din care:</p>	40%	40 puncte
<p>2.1. Experiența profesională a personalului care prepară hrana (bucătari)</p> <p>Pentru ca oferta să fie conformă, ofertantul trebuie să facă dovada, prin mijloacele de probă precizate la pct. 2.3. din prezentul caiet de sarcini, că are angajați minim 4 bucătari, fiecare dintre aceștia cu o vechime în profesie/experiență profesională mai mare de 2 ani.</p> <p>Pentru operatorul economic care prezintă cea mai mare experiență/vechime a personalului angajat în funcția de bucătar se acordă punctajul maxim, respectiv 10 puncte.</p> <p><i>Algoritm de calcul:</i> Punctajul pentru experiența personalului angajat în funcția de bucătar se calculează astfel:</p> <p>a) vechime mai mare de 10 ani – se acordă 2,5 puncte pentru fiecare bucătar nominalizat care se încadrează în această secțiune;</p> <p>b) vechime cuprinsă între 2 ani și 10 ani – se acordă 2 puncte pentru fiecare bucătar nominalizat care se încadrează în această secțiune.</p> <p>Punctajul se va calcula după următoarea formulă: Punctaj ofertant = Pb1 + Pb2 + Pb3 + Pb4, unde Pb1, 2, 3, 4 – punctaj obținut de bucătar 1, 2, 3, 4</p> <p><i>Nu se punctează un număr mai mare de 4 bucătari.</i></p>	10%	10 puncte
<p>2.2. Materiale de ambalare reciclabile</p> <p>Hrana este livrată în ambalaje secundare și/sau de transport din materiale reciclabile în proporție de minim 30% sau în ambalaje realizate din materii prime regenerabile.</p> <p><i>Modalitatea de verificare:</i></p>	10%	10 puncte

Denumire factor evaluare	Pondere	Punctaj
Ofertantul va prezenta autorității contractante o declarație semnată în care să indice care dintre cerințele privind ambalarea hranei pot fi îndeplinite.		
<p>2.3. Emisiile de poluanți atmosferici</p> <p>Se vor acorda puncte ofertanților care dețin o flotă destinată asigurării serviciului conform Regulamentul nr. 1257/2024 al Parlamentului European și Consiliului Uniunii Europene privind omologarea de tip a autovehiculelor și a motoarelor, precum și a sistemelor, componentelor și unităților tehnice separate destinate vehiculelor respective, în ceea ce privește emisiile și durabilitatea bateriilor (Euro 7), de modificare a Regulamentului (UE) 2018/858 al Parlamentului European și al Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 715/2007 și (CE) nr. 595/2009 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (UE) nr. 582/2011, (UE) 2017/1151 și (UE) 2017/2400 ale Comisiei și a Regulamentului de punere în aplicare (UE) 2022/1362 al Comisiei.</p> <p>Pentru ca oferta să fie conformă, ofertantul trebuie să facă dovada că deține, în proprietate sau în chirie, minim 5 unități auto, câte una pentru fiecare structură școlară beneficiară. Ofertantul va prezenta o listă cu vehiculele parcului auto destinat asigurării serviciului și certificatele de conformitate sau alte documente care să ateste norma de poluare, emise de organismul național autorizat.</p> <p><i>Algoritm de calcul:</i></p> <p>Ca urmare a stabilirii punctajului pentru toate cele 5 unități auto aferente flotei de bază conform normei de poluare, un ofertant poate obține următorul punctaj:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) pentru 1 unitate auto electrică – maxim 4 puncte/unitate = 20 puncte; b) pentru 1 unitate auto Euro 6 – maxim 3 puncte/unitate = 15 puncte; c) pentru 1 unitate auto Euro 5 – maxim 1 puncte unitate = 5 puncte. <p><i>Nu se acordă punctaj pentru alte norme de poluare în afara celor de mai sus.</i></p> <p><i>Nu se acordă punctaj pentru un număr mai mare de 5 unități auto.</i></p>	20%	20 puncte
<p>Punctaj ofertă:</p> <p>$P_o = P_f + P_t$, unde:</p> <p>P_o – punctaj ofertă;</p> <p>P_f – punctaj componentă financiară;</p> <p>P_t – punctaj componenta tehnică.</p>	100%	100 puncte

Evaluarea ofertelor se realizează prin acordarea, pentru fiecare ofertă în parte, a unui punctaj rezultat ca urmare a algoritmului de calcul stabilit conform celor de mai sus.

Clasamentul ofertelor se stabilește prin ordonarea descrescătoare a punctajelor respective, oferta câștigătoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu cel mai mare punctaj.

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.

7. Modalități de plată

Prestatorul va emite facturile lunar, în baza documentelor însoțitoare de predare-primire a hranei întocmite la livrarea zilnică, respectiv dispoziția de livrare și certificatul de conformitate, pentru fiecare unitate beneficiară.

Achizitorul va efectua plățile în contul de trezorerie al prestatorului, după semnarea proceselor-verbale de recepție a serviciilor prestate, în termen de maxim 30 zile de la data la care factura este disponibilă

achizitorului pentru descărcare din sistemul național privind factura electronică RO e-Factura, în limita creditelor bugetare și de angajament aprobate cu această destinație.

**Întocmit,
Consilier,**

CI

