

Aprobat, Primar

FIȘA DE DATE A ACHIZIȚIEI
Procedură proprie – Legea nr. 98/2016
„Servicii de catering – PNMS 2025–2026”

SECȚIUNEA I: AUTORITATEA CONTRACTANTĂ**I.1. Denumire și adrese**

| | |
|---------------------------------|--|
| Denumire | COMUNA GURA VITIOAREI |
| Adresa | Sat Gura Vîtioarei, nr. 214, județul Prahova |
| Localitate | Comuna Gura Vîtioarei |
| Cod poștal | 107305 |
| Țara | România |
| Cod unic de înregistrare | 2843965 |
| Persoană de contact | Paraschivescu Anitta Maria |
| Telefon / Fax | 0244285067 / 0244285300 |
| E-mail | achizitiiguravitioarei@gmail.com |
| Adresă internet (URL) | www.comunaguravitioarei.ro |

I.2. Achiziție comună

| | |
|-------------------------|----|
| Achiziție comună | NU |
|-------------------------|----|

I.3. Comunicare

| | |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| Documentele achiziției | Disponibile pe site-ul institutiei |
| Depunerea ofertelor | La sediul autoritatii |
| Limba de redactare a ofertei | Română |

I.4. Tipul autorității contractante

| | |
|------------------------------|---------------------------------|
| Tip autoritate | Autoritate publică locală – UAT |
| Activitate principală | Servicii publice generale |

SECȚIUNEA II: OBIECTUL CONTRACTULUI**II.1. Obiectul achiziției**

| | |
|---------------------------|--|
| Titlu | Servicii de catering – asigurarea suportului alimentar în cadrul PNMS pentru anul școlar 2025–2026 |
| Cod CPV principal | 55524000-9 – Servicii de catering pentru școli |
| Tipul contractului | Servicii |

II.2. Descrierea achiziției

| | |
|------------------|---|
| Descriere | Achiziția de servicii de catering constând în prepararea, ambalarea, transportul și livrarea zilnică a suportului alimentar (masă caldă și/sau pachet alimentar) pentru 514 |
|------------------|---|

| | |
|------------------------------------|--|
| | beneficiari (elevi și preșcolari) din unitățile de învățământ de pe raza Comunei Gura Vitioarei, județul Prahova, conform H.G. nr. 1.171/2025. |
| Valoarea zilnică/beneficiar | Max. 16,5 lei/beneficiar/zi (inclusiv TVA) |
| Valoarea totală estimată | Valoarea estimată a contractului: 847822,44 lei cu TVA . (cota TVA 11%). Valoare estimată fără TVA: 763804 lei (514 beneficiari × 14,86 lei/zi × ~100 zile de curs). |
| Moneda | RON |

II.3. Locul de prestare

| | |
|--------------------------|--|
| Cod NUTS | RO316 – Prahova |
| Puncte de livrare | 8 unități de învățământ: Șc. Gimn. Gura Vitioarei (223), Șc. Gimn. Bughea de Jos (80), Șc. Gimn. Poiana Copăcenii (89), GPN Gura Vitioarei (56), GPN Bughea de Jos (26), GPN Poiana Copăcenii (25), GPN Făgățu (15). |

II.4. Durata contractului

| | |
|---------------|---|
| Durata | Pe perioada cursurilor școlare 2025–2026, rest de furnizat ulterior finalizării contractului aferent lot punte. |
|---------------|---|

II.5. Împărțirea pe loturi

| | |
|-----------------|--|
| Lotizare | Da. Lotul 1 a fost atribuit prin achiziție directă cnf art 19 din Legea 98/2016. |
|-----------------|--|

SECȚIUNEA III: INFORMAȚII JURIDICE, ECONOMICE, FINANCIARE ȘI TEHNICE**III.1. Condiții referitoare la contract**

| | |
|----------------------------------|--|
| Garanție de participare | 1% din valoarea estimată fără TVA (7.638,04 lei) |
| Garanție de bună execuție | 5% din valoarea contractului fără TVA |

III.2. Motive de excludere

| | |
|----------------------------|---|
| Cerințe obligatorii | Neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164, 165 și 167 din Legea nr. 98/2016. Document: DUAE + documente justificative. |
|----------------------------|---|

III.3. Capacitate profesională

| | |
|-----------------------------|--|
| Documente solicitate | Certificat ONRC; Autorizație/înregistrare DSVSA; Autorizație sanitară DSP. |
|-----------------------------|--|

III.4. Capacitate tehnică și profesională

| | |
|-----------------------------|--|
| Experiență similară | Minimum 1 contract servicii similare (catering/alimentație) în ultimii 3 ani |
| Dotări / echipamente | Spațiu preparare autorizat; mijloace transport autorizate DSVSA |
| Standarde calitate | Se recomandă certificare HACCP sau echivalent |

SECȚIUNEA IV: PROCEDURA**IV.1. Tipul procedurii**

| | |
|---------------------------|-------------------|
| Procedura aplicată | Procedură proprie |
|---------------------------|-------------------|

| | |
|--|---|
| Legislație aplicabilă | Legea nr. 98/2016; H.G. nr. 395/2016; H.G. nr. 1.171/2025 |
| IV.2. Criteriul de atribuire | |
| Criteriul de atribuire | „Cel mai bun raport calitate-preț”, conform art. 187 alin. (3) lit. a) din Legea nr. 98/2016 |
| Punctaj total | Punctajul total maxim: 100 puncte Punctaj total = Punctaj financiar (PF) + Punctaj tehnic (PT) PF maxim = 40 puncte PT maxim = 60 puncte |
| FACTORUL DE EVALUARE NR. 1 – PREȚUL OFERTEI (componentă financiară) | |
| Denumire factor | Prețul ofertei |
| Pondere / Punctaj maxim | 40% – 40 puncte |
| Descrierea factorului | Se va evalua prețul unitar oferat per porție (lei/porție, inclusiv TVA), care nu poate depăși valoarea maximă de 16,5 lei/porție conform art. 2 alin. (1) din H.G. nr. 1.171/2025. Prețul unitar va cuprinde obligatoriu defalcarea pe cele 3 categorii de costuri prevăzute la art. 6 alin. (4) din H.G. nr. 1.171/2025: – materie primă/produse alimentare; – servicii de preparare a hranei; – servicii de transport (inclusiv colectare și transport deșeuri). Ofertele cu preț unitar mai mare de 16,5 lei/porție (inclusiv TVA) vor fi declarate inacceptabile. |
| Algoritmul de calcul | Punctaj financiar (PF): $PF = (\text{Preț minim} / \text{Preț ofertat}) \times 40$ Unde: – Preț minim = cel mai scăzut preț unitar/porție (inclusiv TVA) dintre toate ofertele admisibile; – Preț ofertat = prețul unitar/porție (inclusiv TVA) al ofertei evaluate. Exemplu: Dacă prețul minim este 14,00 lei și un ofertant a ofertat 15,50 lei: $PF = (14,00 / 15,50) \times 40 = 36,13 \text{ puncte}$ Notă: Ofertantul cu prețul cel mai scăzut va primi automat punctajul maxim de 40 de puncte. |
| Mod de verificare | Comisia de evaluare va verifica: 1. Încadrarea prețului unitar în limita de 16,5 lei/porție inclusiv TVA; |

2. Existența și coerența defalcării costurilor pe cele 3 categorii;
3. Concordanța prețului cu propunerea tehnică (justificarea materială a prețului prin raportare la meniurile propuse);
4. Verificarea eventualei preț aparent neobisnuit de scăzut, conform art. 210 din Legea nr. 98/2016.

FACTORUL DE EVALUARE NR. 2 – DIVERSITATEA ȘI CALITATEA MENIULUI PROPUȘ (componentă tehnică)

| | |
|--------------------------------|--|
| Denumire factor | Diversitatea și calitatea meniului propus |
| Pondere / Punctaj maxim | 30% – 30 puncte |
| Descrierea factorului | <p>Se evaluează propunerea de meniuri săptămânale prezentate de ofertant pentru o perioadă de minimum 4 săptămâni consecutive, care trebuie să respecte normele minime obligatorii din Anexa nr. 2 la H.G. nr. 1.171/2025, recomandările INSP și prevederile Legii nr. 123/2008.</p> <p>Meniurile vor fi evaluate în raport cu:</p> <ul style="list-style-type: none"> – diversitatea preparatelor (evitarea repetării aceluiași tip de preparat în săptămâna respectivă); – echilibrul nutrițional (prezența grupelor alimentare principale: proteine, glucide, lipide, vitamine); – adaptarea la vârsta beneficiarilor (preșcolari vs. elevi); – utilizarea de ingrediente proaspete, naturale, fără aditivi alimentari interzisi; – includerea de legume, fructe, salate din crudități. |
| Algoritmul de calcul | <p>Punctajul se acordă pe baza următoarelor subfactori:</p> <p>Subfactorul 2.1 – Diversitatea preparatelor propuse Punctaj maxim: 12 puncte</p> <ul style="list-style-type: none"> • 12 puncte – Meniurile propuse pentru cele 4 săptămâni conțin preparate variate, fără repetări într-o săptămână, cu minimum 15 tipuri distincte de preparate principale pe parcursul celor 4 săptămâni, alternând surse de proteine (pui, porc, vită, pește, ouă, brânză) și garnituri variate. • 8 puncte – Meniurile conțin între 10 și 14 tipuri distincte de preparate principale, cu diversitate moderată în sursele de proteine și garnituri, cu repetări minime. • 4 puncte – Meniurile conțin mai puțin de 10 tipuri distincte de preparate principale, cu diversitate limitată și repetări frecvente. • 0 puncte – Meniurile nu sunt prezentate sau nu respectă cerințele minime din caietul de sarcini (oferta este declarată neconformă). |

Subfactorul 2.2 – Echilibrul nutrițional și conformitatea cu normele

Punctaj maxim: 10 puncte

- **10 puncte** – Meniurile respectă integral normele minime din Anexa nr. 2 la H.G. nr. 1.171/2025 și recomandările INSP; includ zilnic legume/salată de crudități și fructe; evită complet alimentele nerecomandate conform OMS nr. 541/2025; prezintă informații despre aportul nutrițional estimat (calorii, proteine, grasimi, carbohidrați) pe porție.
- **6 puncte** – Meniurile respectă normele obligatorii și includ legume/fructe în majoritatea zilelor; nu prezintă informații nutriționale detaliate dar respectă principiile alimentației sănătoase.
- **3 puncte** – Meniurile respectă partial normele; nu includ zilnic legume/fructe; conțin unele preparate care nu se încadrează pe deplin în recomandările INSP.
- **0 puncte** – Meniurile nu respectă normele minime obligatorii (oferta este declarată neconformă).

Subfactorul 2.3 – Adaptarea meniului la grupele de vârstă și la grupele speciale

Punctaj maxim: 8 puncte

- **8 puncte** – Ofertantul prezintă meniuri diferențiate pe grupe de vârstă (preșcolari / ciclul primar / ciclul gimnazial) și include meniuri alternative concrete pentru grupele speciale de consumatori (intoleranță la lactoză/gluten, diabet, regim alimentar din motive religioase), cu detalii privind modul de gestionare a solicitărilor individuale.
- **4 puncte** – Ofertantul prezintă un meniu unic cu mențiunea adaptării la vârstă prin porții diferențiate și declară disponibilitatea de a asigura meniuri alternative pentru grupele speciale, fără a prezenta meniuri concrete.
- **0 puncte** – Ofertantul nu face referire la adaptarea meniului.

TOTAL Factor 2 = Subfactor 2.1 + Subfactor 2.2 + Subfactor 2.3 (max. 30 puncte)

Mod de verificare

Comisia de evaluare va analiza:

- Meniurile săptămânale prezentate în propunerea tehnică (min. 4 săptămâni);
- Conformitatea fiecărui preparat cu Anexa nr. 2 și Anexa nr. 3 la H.G. nr. 1.171/2025;
- Conformitatea cu Legea nr. 123/2008 și OMS nr. 541/2025;

- Existența meniului diferențiat pe grupe de vîrstă și a meniului alternativ.

FACTORUL DE EVALUARE NR. 3 – MODUL DE ORGANIZARE A PRESTĂRII SERVICIULUI (componentă tehnică)

| | |
|--------------------------------|--|
| Denumire factor | Modul de organizare a prestării serviciului |
| Pondere / Punctaj maxim | 20% – 20 puncte |
| Descrierea factorului | <p>Se evaluează modul în care ofertantul își organizează activitatea de preparare, ambalare, transport și livrare a suportului alimentar către cele 8 puncte de livrare, cu accent pe:</p> <ul style="list-style-type: none"> – planul logistic de livrare (rute, orar, acoperire simultană a punctelor); – resursele umane alocate (număr și calificarea personalului); – mijloacele de transport dedicate și capacitatea acestora; – proceduri interne de comunicare cu unitățile de învățământ (comandă zilnică, ajustări); – măsuri de gestionare a situațiilor neprevăzute (defecțiuni, personal lipsă, condiții meteo). |
| Algoritmul de calcul | <p>Punctajul se acordă pe baza următoarelor subfactori:</p> <p>Subfactorul 3.1 – Planul logistic de livrare Punctaj maxim: 10 puncte</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 puncte – durata de livrare 15 min • 6 puncte – durata de livrare 30 min • 3 puncte – durata de livrare 45 min • 0 puncte – durata de livrare 60 min <p>Se va prezenta un plan logistic de livrare cu rute principale și rute alternative.</p> <p>Subfactorul 3.2 – Resursele umane și proceduri de comunicare Punctaj maxim: 10 puncte</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 puncte – Ofertantul prezintă o echipă dedicată, cu nominală (funcție, calificare, certificat igienă, fișă aptitudine) și un plan de înlocuire a personalului absent. Descrie proceduri concrete de comunicare zilnică cu unitățile de învățământ: persoană de contact desemnată, interval orar de transmitere/primire a comenzilor, canal de comunicare (telefon, e-mail, aplicație), confirmare comenzi. • 6 puncte – Ofertantul indică personalul disponibil (fără nominală completă) și descrie în linii mari procedura de |

| | |
|--------------------------|---|
| | <p>comunicare cu unitățile de învățământ, fără a preciza instrumente și intervale concrete.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 puncte – Ofertantul face referiri generale la personal și comunicare, fără detalii operaționale. • 0 puncte – Nu se prezintă informații (ofertă neconformă). <p>TOTAL Factor 3 = Subfactor 3.1 + Subfactor 3.2 (max. 20 puncte)</p> |
| Mod de verificare | <p>Comisia de evaluare va analiza propunerea tehnică și va verifica:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Prezența și coerența planului logistic de livrare; – Autorizațiile vehiculelor și capacitatea flotei raportată la volumul necesar; – Calificarea personalului și documentația justificativă; – Claritatea și fezabilitatea procedurilor de comunicare. |

FACTORUL DE EVALUARE NR. 4 – MĂSURI PENTRU CALITATE ȘI SIGURANȚĂ ALIMENTARĂ (componentă tehnică)

| | |
|--------------------------------|--|
| Denumire factor | Măsuri pentru asigurarea calității și siguranței alimentare |
| Pondere / Punctaj maxim | 10% – 10 puncte |
| Descrierea factorului | <p>Se evaluează măsurile propuse de ofertant pentru asigurarea calității și siguranței alimentare pe întregul lanț (aprovizionare materie primă – preparare – ambalare – transport – livrare – servire), inclusiv:</p> <ul style="list-style-type: none"> – implementarea unui sistem HACCP sau echivalent; – proceduri de trasabilitate a produselor alimentare; – monitorizarea temperaturii pe întregul lanț (preparare – transport – livrare); – proceduri de recepție materie primă și verificare a furnizorilor; – proceduri de păstrare a probelor alimentare (48 ore); – măsuri de prevenire a risipei alimentare, conform O.U.G. nr. 92/2021. |
| Algoritmul de calcul | <p>Punctajul se acordă astfel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 puncte – Ofertantul deține certificare HACCP (sau echivalent) valabilă și prezintă un plan complet de control al calității care acoperă toate etapele lanțului alimentar, incluzând: proceduri scrise de trasabilitate, plan de monitorizare a temperaturii cu instrumente calibrate, proceduri de recepție materie primă, proceduri de păstrare a probelor, plan concret de prevenire a risipei alimentare cu măsuri cuantificabile. |

Mod de verificare

• **6 puncte** – Ofertantul deține certificare HACCP (sau echivalent) și prezintă un plan de control al calității care acoperă principalele etape, dar fără a detalia toate procedurile menționate mai sus, sau prezintă planul complet dar fără certificare HACCP.

• **3 puncte** – Ofertantul prezintă măsuri generale de asigurare a calității, fără certificare HACCP și fără un plan structurat de control, dar demonstrează cunoașterea și angajamentul de a respecta legislația în vigoare.

• **0 puncte** – Ofertantul nu prezintă nicio măsură relevantă de asigurare a calității (ofertă neconformă).

Comisia va verifica:

- Prezența certificatului HACCP (copie conformă cu originalul);
- Planul de control al calității – conținut, coerență, aplicabilitate;
- Procedurile de trasabilitate și monitorizare a temperaturii;
- Măsurile de prevenire a risipei alimentare.

CLASAMENTUL FINAL

Calculul punctajului total

PUNCTAJ TOTAL = PF + PT

Unde:

- PF (Punctaj Financiar) = Factor 1 (max. 40 puncte)
- PT (Punctaj Tehnic) = Factor 2 + Factor 3 + Factor 4 (max. 60 puncte)

Punctaj total maxim posibil = 100 puncte

Stabilirea clasamentului

1. Ofertele sunt evaluate mai întâi din punct de vedere tehnic (conformitate cu caietul de sarcini). Ofertele care nu îndeplinesc cerințele minime din caietul de sarcini sunt declarate neconforme.
2. Ofertele conforme sunt evaluate din punct de vedere financiar (admisibilitate). Ofertele cu preț unitar > 16,5 lei/porție TVA inclus sunt declarate inacceptabile.
3. Se aplică algoritmul de punctare pentru fiecare factor și subfactor.
4. Se calculează punctajul total și se întocmește clasamentul ofertelor.
5. Oferta câștigătoare este oferta cu cel mai mare punctaj total.
6. În cazul egalității de punctaj total, departajarea se va face în funcție de punctajul tehnic (PT) cel mai mare. Dacă și

punctajul tehnic este egal, departajarea se face în funcție de prețul cel mai scăzut.

Precizări importante

- Factorii de evaluare se aplică doar ofertelor declarate admisibile și conforme.
- Punctajele aferente subfactorilor tehnici sunt acordate de fiecare membru al comisiei de evaluare individual, iar punctajul final pe subfactor este media aritmetică a punctajelor individuale.
- Comisia de evaluare va motiva în scris punctajul acordat pentru fiecare subfactor tehnic, în raportul procedurii.
- Ofertantului clasat pe locul I i se vor solicita documentele justificative în original/copie conformă cu originalul.

IV.3. Condiții administrative

| | |
|-------------------------------------|--|
| Termen depunere oferte | 26.03.2026, orele 10.00 |
| Termen clarificări | 25.03.2026, orele 14.00 |
| Perioada valabilitate ofertă | 90 de zile de la data limită de depunere |

IV.4. Prezentarea ofertei

| | |
|---------------------------|--|
| Conținutul ofertei | A. Documente de calificare (declarații, certificat ONRC, autorizații DSVSA/DSP); B. Propunerea tehnică (meniuri 4 săptămâni, plan logistic, personal, măsuri calitate); C. Propunerea financiară (formular ofertă, defalcare costuri per porție). |
|---------------------------|--|

SECȚIUNEA V: INFORMAȚII SUPLIMENTARE

V.1. Sursa de finanțare

| | |
|------------------|---|
| Finanțare | Bugetul de stat, sume defalcate, cap. 65.02, art. 57.02.05 „Suport alimentar” |
|------------------|---|

V.2. Căi de atac

| | |
|---------------------------|---|
| Organism competent | CNSC – Str. Stavropoleos nr. 6, sector 3, București |
| Termen contestație | Conform art. 8 din Legea nr. 101/2016 |

Intocmit,

Expert cooptat din partea prestatorului de servicii
auxiliare achiziției, S.C. AMIRADGROUP S.R.L.,
Alexe Dumitru

