PRIMARIA PASTRAVENI
JUDETUL NEAMT

Nr.918./10.02.2026

Anunțul de participare

aferentă procedurii simplificate proprii organizate pentru atribuirea contractului de

Servicii de catering conform prevederilor **Programului national „Masa sanatoasa"**– pentru Comuna Pastraveni anul 2026

a) denumirea, adresa, numărul de telefon și de fax și adresa de e-mail ale autorității contractante

Județul Neamț, Comuna Păstrăveni
Tel.: 0233-783005
Fax: 0233-783005
E-mail: pastraveni@nt.e-adm.ro
Web.: www.pastraveni.ro

b) tipul de contract;

Servicii din categoria „Serviciilor sociale și alte servicii specifice" din Anexa 2 din Legea 98/2016 - subcategoria „Servicii hoteliere și restaurante".

c) Denumirea serviciilor care urmează să fie prestate și codul/codurile CPV

Servicii de catering conform prevederilor HG1171/2025 - privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa" – pentru Comuna Păstrăveni, pentru un numar de aproximativ 407 de elevi, din 3 institutii de invatamant

d) Valoarea estimată

Valoarea estimata **CU TVA : 1,031,382.00 lei;** Moneda: RON, **adica maxim 16,5 lei cu TVA pe portie**

Cantitatea de produse care trebuie furnizată, dacă este cazul;

Prestatorul va livra o masă caldă, în regim catering, compusă:

1. **dintr-un singur fel I și fruct in zilele de LUNI, MIERCURI SI VINERI**
2. **sandvich+fruct in ziele de MARTI si JOI**

preparat conform normelor minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea alimentelor pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la hotărâre, precum și în conformitate cu sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică.

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

1. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
2. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
3. pilaf cu legume și ficăței de pui;
4. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;

5. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
6. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
7. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
8. orez cu legume şi pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
9. sufleu de broccoli cu brânză;
10. cartofi gratinaţi, salată cu piept de pui la grătar;
11. tocană de legume cu orez brun;
12. piure de cartofi cu sfeclă şi chifteluţe de legume la cuptor;
13. omletă cu legume — ardei, ciuperci, ceapă verde şi brânză telemea;
14. sufleu de conopidă, broccoli şi brânză la cuptor;
15. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
16. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
17. macaroane cu brânză;
18. cartofi franţuzeşti, la cuptor, cu brânză şi ou;
19. quinoa cu legume;
20. sandvici cu unt, şuncă, caşcaval şi legume - roşii, castravete, salată;
21. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoşar, varză, morcov.

Fiecare meniu va fi insotit de o chifla de paine de 50 gr si un fruct proaspat (măr, banană, pară, piersică, clementină, portocală etc.).

Fructele distribuite vor fi întregi, sănătoase, spălate, curate, fără corpuri străine vizibile, fără urme de atacuri de boli şi dăunători, fără umiditate externă în exces, fără miros sau gust străin. De asemenea, se va ţine cont şi de alimentele de sezon pentru a se asigura un aport alimentar ce va conţine necesarul zilnic de substanţe nutritive şi elemente minerale pentru copii.

Fructele vor fi spălate în prealabil (după caz) şi ambalate individual în folie de protecţie de plastic sau ambalaj de hârtie.

ATENTIE: LA NIVELUL ŞCOLII GIMNAZIALE, COMUNA PĂSTRĂVENI NIVELUL PRIMAR, EXISTĂ UN ELEV CARE SUFERĂ DE DIABET ZAHARAT TIP 1. PRIN URMARE, PENTRU ACEST ELEV VA FI PREPARAT UN MENIU SPECIAL CARE SE VA INCADRA IN PRETUL MAXIM ADMIS, RESPECTIV 16,5 LEI INCLUSIV TVA/PORTIE.

Servicii de catering conform prevederilor PROGRAMULUI NAŢIONAL „MASĂ SĂNĂTOASĂ" – pentru Comuna PASTRAVENI conform H1171/2025 art 3 alin 1 lit b „ masă caldă, în regim catering, pentru preşcolarii şi elevii din unităţile de învăţământ în care nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, hrana putând fi servită în sala de clasă sau într-un alt spaţiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătăţii nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unităţile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna şi recreerea copiilor şi tinerilor, cu modificările ulterioare. În situaţia în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spaţii amenajate, în care sunt asigurate condiţiile de manipulare şi depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena şi siguranţa produselor alimentare, condiţii care să poată fi monitorizate şi controlate", pentru un numar de aproximativ 407 de elevi, din 3 institutii de invatamant distribuiti astfel:

Nr. Crt	Unitatea școlară	Școala	februarie			martie			aprilie			mai			iunie			septembrie		
			nr.elevi	nr. zile	nr.porții	nr.elevi	nr. zile	nr.porții	nr.elevi	nr. zile	nr.porții	nr.elevi	nr. zile	nr.porții	nr.elevi	nr. zile	nr.porții	nr.elevi	nr. zile	nr.porții
1	Școala Gimnazială, Comuna Păstrăveni	Școala Gimnazială, Comuna Păstrăveni	215	15	3225	215	22	4730	215	15	3225	215	20	4300	215	13	2730	215	18	3870
2		Școala Gimnazială, Nr.1 Rădeni	142	15	2130	142	22	3124	142	15	2130	142	20	2840	142	13	1741	142	18	2556
3		Școala Primară Nr. 2 Rădeni	50	15	750	50	22	1100	50	15	750	50	20	1000	50	13	650	50	18	900
TOTAL			407	15	6,105	407	22	8,954	407	15	6,105	407	20	8,140	407	13	5,121	407	18	7,326

Vor fi achiziționate aproximativ maxim **62,508 de portii – care vor respecta cu strictete ANEXA Nr. 2 - NORMELE MINIME OBLIGATORII - care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi si ANEXA nr 3 - SPECIFICATII TEHNICE - pentru procedurile de atribuire a contractelor de achizitie publica de furnizare/servicii la – atasate la prezenta documentatie**

Numarul de portii este maximal, decontarea se va face pe baza comenzilor efectiv lansate zilnic/saptamanal. Cantitatea de maxim 62,508 de portii nu este considerate o comanda ferma, ci are rol ca si cantitatea cadru orientativa

Contractul va respecta in totalitate cerintele si caracteristicile tehnice ale **HG1171/2025 - privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa" in anul 2026**

f) Sursa de finanțare;

In conformitate cu prevederile HG1171/2025 - privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa"

g) termenul-limită de primire a ofertelor;

Ofertele se depun pana la data de **17.02.2026 ora 10:00**. Ofertele se vor deschide la ora 12:00 in cadrul aceleiasi zile.

h) Adresa la care se transmit ofertele;

Județul Neamț, Comuna Păstrăveni
Tel.: 0233-783005
Fax: 0233-783005
E-mail: pastraveni@nt.e-adm.ro
Web.: www.pastraveni.ro

i) Limba sau limbile în care trebuie redactate ofertele;

Romana

j) Perioada de timp în care ofertantul trebuie să își mențină oferta valabilă;

60 zile

k) Modul de obtinere a documentatiei de atribuire;

Ofertantii interesati pot trimite solicitare pentru a primi documentatia de atribuire la adresa de e-mail a consultantului extern (SC SPES CONSULTING SRL): valitugui@yahoo.com – 0760652810

l) criteriul de atribuire a contractului de achiziție publică.

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind **cel mai bun raport calitate-preț** acele oferte care alocă cel puțin **40%** din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PREȚ
1. Componenta financiară - **prețul ofertei 50% (50 puncte)**

2. Componenta financiară - **Ponderea pentru materie primă din prețul total/pachet alimentar: 50% (50 puncte)**

1. Componenta financiară
50% (50 puncte) Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel:
a) Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respectiv 50 puncte
b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculează proportional, astfel:
P(n) = (Preț minim ofertat / Preț n) x punctaj maxim alocat.

2. Ponderea pentru materie primă din prețul total/porție Componenta financiară 50% (50 puncte).
Algoritm de calcul:
a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime justificate prin calcule la nivelul ofertei din prețul total/pachet alimentar se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 50 puncte
b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime justificate prin calcule la nivelul ofertei din prețul total/pachet alimentar, punctajul Pmp(n) se calculează astfel:
Pmp(n) =(MP n/MP maxim) x punctajul maxim alocat Unde: **Pmp(n)** - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar **MP n** - nivelul n al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar **MP maxim** - nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/porție
Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/parchet alimentar este de 40% Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acordă punctaj.
Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar mai mic decât nivelul minim indicat de 40%, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă şi respinsă. Pentru acest criteriu de evaluare nu se vor solicita clarificari ulterior depunerii ofertei. Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar va fi exprimat cu maxim două zecimale. Este declarată câştigătoare oferta care îndeplineşte cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim două zecimale, în urma aplicării criteriului de atribuire *„cel mai bun raport calitate - preț".* Punctajul pentru fiecare ofertă se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare după formula: **Ptotal = P + Pmp,** exprimat cu două zecimale. Se va întocmi, în ordine descrescătoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza căruia se stabileşte oferta câştigătoare. Ofertele prin care se propune mai puțin de 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime sau ofertele ce nu justifica detaliat procentul materiei prime la nivelul ofertei, vor fi respinsă ca neconformă, fara clarificari.

ATENTIE: la nivelul ofertei se vor prezenta 3 propuneri de fel principal si 2 propuneri de sandvich, împreună cu buletine de analiză a valorilor nutriționale, realizate într-un laborator acreditat RENAR. Nerespectarea cerintei duce la respingerea ofertei

Primar,
Gorea Anton Nicolai