



**ROMÂNIA
JUDEȚUL NEAMȚ
COMUNA BAHNA**

Str. Principală;
Telefon/Fax: 0233/760002
CUI 2613648
E-mail: primaria@bahna.ro

Comuna Bahna

Nr. 2666 Din 26.08.2026

Aprobat,
Primar,
PATRAȘCU GHEORGHE

ANUNT DE PARTICIPARE PROCEDURA SIMPLIFICATA PROPRIE

Sectiunea I Autoritatea contractanta

I.1) Denumire si adrese

Comuna BAHNA

Cod de identificare fiscala: 2613648;

Adresa: Strada: Principală, nr. 61; Localitate: Bahna;

Cod Postal: 617015;

Tara: Romania; Adresa de e-mail: primaria@bahna.ro;

Nr de telefon: +40 233760002; Fax: +40 233760002;

Persoana de contact: Stolnicu Ionut

Adresa Web a autoritatii contractante : www.bahna.ro

Obiectul achizitiei

Titlu:

Furnizarea serviciilor de catering pentru scoli, respectiv furnizarea unei mese calde in regim de catering pentru prescolarii si elevii din unitatile de invatamant de pe raza comunei Bahna.

Cod CPV principal - 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)

Tipul contractului: Procedura simplificata proprie ANEXA 2 - Servicii / Servicii hoteliere si restaurant

Descrierea succinta

Obiectul contractului este Furnizarea serviciilor de catering pentru scoli, respectiv furnizarea unei mese calde in regim de catering pentru prescolarii si elevii din unitatile de invatamant de pe raza comunei Bahna, in perioara 07 Septembrie 2026 - 18 Iunie 2027.

Se vor furniza :

- **Legume cu piept de pui/carne de porc la gratar;**
- **Mancare de mazare cu piept de pui/carne slaba de porc/vita;**
- **Pilaf cu legume si ficatei de pui;**
- **Piure de morcov cu gratar de pui/carne slaba de porc;**
- **Piure de cartofi, salata cu piept de curcan;**

- Mancare de varza dule cu friptura la cuptor;
- Ghiveci de legume cu pui/carne slaba de porc;
- Orez cu legume si pui/carne slaba de porc/vita la tava;
- Sufleu de broccoli cu branza;
- Cartofi gratinati, salata cu piept de pui la gratar;
- Tocana de legume cu orez brun
- Piure de cartofi cu sfecla si chiftelute de legume la cuptor;
- Omleta cu legume – ardei, ciuperci, ceapa verde si branza telemea;
- Sufleu de conopida, broccoli si branza la cuptor;
- Dovlecel umplut cu branza la cuptor;
- Ciuperci la cuptor umplute cu branza, pentru copiii cu varsta mai mare de 7 ani;
- Macaroane cu branza;
- Cartofi frantuzesti la cuptor cu branza si ou;
- Quinoa cu legume.

Acelasi tip de suport alimentar nu se va furniza timp de 5 zile consecutiv.

La suportul alimentar, se adauga un fruct (portocala / para / piersica / caisa / mar / banana sau echivalent).

Se va asigura transportul si distributia zilnica, la unitatile scolare din Comuna Bahna.

Numarul estimat de portii este 60876 conform tabelului de mai jos:

Nr.	DENUMIRE SCOALA	NUMAR ELEVI	ZILE HRANA SEPTEMBRIE- DECEMBRIE 2025
1.	SCOALA GIMNAZIALA, COMUNA BAHNA	356	171
	TOTAL	356	171

Numarul estimat de portii, calculat de la data de 07 Septembrie 2026 - 18 Iunie 2027, este: **60876** (nr. de zile scolare 171 x nr. estimat de beneficiari 356).

Valoarea totala estimata: **921.662,64 Lei fara TVA**

CRITERIU DE ATRIBUIRE: Cel mai bun raport calitate-pret

Justificare: In cadrul procesului de selectie vor fi preferate si considerate ca indeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret, acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibila per beneficiar pentru achizitia materiei prime.

FACTORI DE EVALUARE-PUNCTAJ

A) Pretul ofertei:

Componenta financiara 10%

Invers proportional

Punctajul maxim total pentru factorul de evaluare "Pretul ofertei" este de 10 puncte

Algoritmul de calcul: - punctajul se acorda astfel:

a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respectiv 10 de puncte;

b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel:

$P(n) = \text{pret minim ofertat} / \text{Pret "n"} \times \text{punctaj maxim alocat (10 puncte)}$, unde

$P(n) = \text{punctajul ofertei n}$

Pret "n"= pretul ofertei n

Pretul maxim care se poate oferi pentru un pachet alimentar este de 15,14 lei fara TVA/ suport alimentar care include pretul produselor, cheltuielile cu prepararea si cheltuielile de transport si de distributie, dupa caz.

Pretul ofertat ramane ferm pe toata durata derularii contractului.

B) Componenta tehnica 90 %

1. Ponderea pentru materieprimă din prețul total/pachet alimentar. Componenta materie prima: maxim 30 de puncte

Direct proporțional - Punctaj maxim total: 30 puncte

Algoritm de calcul.

Punctajul se acordă astfel:

Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 30 puncte.

Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar, punctajul Pmp(n) se calculează astfel: $Pmp(n) = (MP\ n / MP\ maxim \times punctajul\ maxim\ alocat)$.

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/pachet alimentar;

2. Gramajul pachetului de hrana – maxim 30 de puncte

Gramajul minim al pachetului de la care se porneste punctajul este de 260 gr /pachet mancare calda.

Ofertantul care va avea gramajul cel mai mare la pachetul de hrana masa calda va primi punctajul maxim de 30 puncte.

Zero puncte se vor da pentru ofertele cu gramajul minim impus, cel de 260 gr.

1) Algoritmul de calcul astfel:

Punctajul se va acorda astfel:

a) pentru gramajul maxim ofertat se va acorda punctajul maxim alocat;

b) pentru celelalte gramaje ofertate:

Punctajul gr(n) se calculeaza proportional , astfel : $Gr(n) = (gramajul\ minim\ ofertat / Gr\ n) \times punctaj\ maxim\ alocat$

In calculul pachetului NU se ia in considerare fructul si produsul de panificatie. Produsul de panificatie sa fie integrala sau neagra.

Gramajul maxim pentru sos din total pachet sa nu depaseasca 20%.

Gramajul maxim pentru salata din total pachet sa nu depaseasca 20%. Salata este obligatorie la toate variantele de meniu.

Nu se accepta variante de meniu de tip ciorba/supa.

3. Componenta calitate – Gramaj produse din carne si/sau branzaturi folosite la meniu zilnic ofertat – maxim 30 de puncte

Gramaj pentru produse din carne si/sau branzeturi minim 25% din greutatea totala a meniului ofertat

a) Se vor oferta minim 5 variante de meniuri de tip masa calda

b) Pentru mai puțin de 5 variante de meniu prezentat, oferta va fi declarată inadmisibilă din punct de vedere tehnic;

c) Pentru un număr de variante orientative de pachet alimentar mai mare de 5, oferta nu va fi punctată suplimentar.

Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel:

a) Pentru gramajul maxim al componentei: „produse din carne si/sau branzaturi,, se acordă 30

puncte: $P_{max} = 30$ de puncte;

- b) *Calcul pentru gramajul – componenta carne si/sau branzaturi – se face astfel: $PG(n) = (Gn/G_{max}) \times 30$ (punctaj maxim alocat)*

Unde:

- *$PG(n)$ -punctajul ofertei care se evaluează;*
- *Gn - gramajul ofertei care se evaluează;*
- *G_{max} - gramajul cel mai ridicat*

Gramajul minim acceptat pentru componenta produse din carne/branzaturi este de 65 de grame/pachet. Orice oferta cu un gramaj pentru componenta produse din carne de 65 grame va fi considerata conforma si va fi punctata cu 0 puncte, fiind cerinta minima. Orice ofertă cu un gramaj sub pragul de 65 grame va fi respinsa ca neconforma.

PUNCTAJ MAXIM TOTAL : 100 PUNCTE

GARANTIE DE PARTICIPARE:

Garantia de participare in cuantum de 0,1 % din valoarea estimata a obiectivului sau echivalentul in alta valuta, conform cursului BNR din a 3 a zi premergatoare datei limita de depunere a ofertelor. Dovada constituirii garantiei de participare trebuie transmisa IN ORIGINAL la sediul primariei Bahna, odata cu depunerea ofertelor.

Garantia de participare va fi constituita in conformitate cu prevederile art. 36 din HG 395/2016, prin virament bancar sau printr-un alt instrument de garantare emis in conditiile legii de o societate bancara sau de o societate de asigurari, si va avea valabilitatea de 30 de zile de la data limita de depunere a ofertelor. In cazul in care ofertantul opteaza pentru constituirea garantiei de participare prin virament bancar, contul deschis de autoritatea contractanta este urmatorul: RO19TREZ4925006XXX000155 deschis la Trezoreria Roman.

GARANTIE DE BUNA EXECUTIE:

Garantia de buna executie se constituie in termen de 5 zile lucratoare de la data semnarii contractului. Valoarea garantiei de buna executie prin raportarea la complexitatea contractului care urmeaza a fi executat este in cuantum de 0,5 % din pretul contractului, fara TVA. Garantia de buna executie se constituie prin virament bancar sau printr-un instrument de garantare emis in conditiile legii de o societate bancara ori de o societate de asigurari, care devine anexa la contract, prevederile art.36 alin.(3)-(5) din HG 395/2016 aplicandu-se corespunzator. In cazul in care valoarea garantiei de buna executie este mai mica de 5.000 lei, autoritatea contractanta accepta constituirea acesteia prin depunerea la casierie a unor sume in numerar.

MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI :

Ofertantul va prezenta oferta astfel:

Plicul exterior va contine - Scrisoarea de inaintare, Imputernicire si copie Carte de identitate a imputernicitului (daca este cazul);

IN PLICUL EXTERIOR VOR FI URMATOARELE DOCUMENTE:

1. DOCUMENTELE DE CALIFICARE - IN PLIC SIGILAT

Documentele de calificare sunt urmatoarele :

- ✓ **Declaratie pe propria raspundere privind eligibilitatea, respectiv neincadrarea in prevederile art.164 din Legea nr. 98/2016 - DOCUMENT IN ORIGINAL;**

- ✓ Declarație privind neincadrarea în situațiile prevăzute la art.165 din Legea 98 /2016 privind achizițiile publice - **DOCUMENT IN ORIGINAL;**
- ✓ Declarație privind neincadrarea în situațiile prevăzute la art.167 din Legea 98 /2016 privind achizițiile publice - **DOCUMENT IN ORIGINAL;**
- ✓ Declarație pe propria răspundere privind conflictul de interese, respectiv neincadrarea în prevederile art. 59 și 60 din Legea nr. 98/2016 - **DOCUMENT IN ORIGINAL;**
- ✓ Declarația GDPR;
- ✓ Experiența similară în ultimul an de zile din maxim 2 contracte cumulate care să fie echivalente sau mai mari decât valoarea actualului contract;
- ✓ Declarație de asumare privind termenul de plată, asumat la semnarea contractului - **DOCUMENT IN ORIGINAL;**
- ✓ Certificat de înregistrare la Registrul Comerțului din care să rezulte codul CAEN principal să aibă corespondent în obiectul actualei proceduri și anume cod CAEN 5610/5621/5626;
- ✓ Declarație de acceptare a condițiilor contractuale - **DOCUMENT IN ORIGINAL;**
- ✓ Lista principalelor prestări de servicii similare efectuate în ultimii 3 ani -**DOCUMENT IN ORIGINAL;**
- ✓ Declarație privind respectarea legislației de mediu, în domeniul social și al relațiilor de muncă - **DOCUMENT IN ORIGINAL;**
- ✓ Imputernicire privind desemnarea persoanei pentru distribuția produselor- **DOCUMENT IN ORIGINAL;**
- ✓ Declarația de acceptare a condițiilor contractuale - **DOCUMENT IN ORIGINAL;**
- ✓ Certificat Constatator eliberat de Oficiul Național al Registrului Comerțului, **în copie "conform cu originalul"** din care reiese că informațiile cuprinse în acesta sunt reale/actuale la data limită de depunere a ofertelor, din care să rezulte că domeniul de activitate al ofertantului corespunde obiectului procedurii (servicii de catering);
- ✓ Certificat de înregistrare la Registrul Comerțului, **copie "conform cu originalul"**.
- ✓ Analizele solicitate - **copie "conform cu originalul"**.
- ✓ Certificate ISO 22000:2019; ISO 14001; ISO 9001; ISO 45001
- ✓ Lista cu variantele de meniu oferite. În formular se prezintă meniurile propuse, cu precizarea gramajului ingredientelor și a gramajului porției finale, precum și a alergenilor, conform legislației în vigoare.

Pentru fiecare variantă de meniu, ofertantul va prezenta fișa tehnologică (rețetarul detaliat), care va include obligatoriu ingredientele și gramajele aferente produsului finit, valoarea energetică (kcal/porție) și conținutul de macronutrienți (proteine, lipide, glucide).

Fișele tehnologice / rețetele vor fi întocmite și avizate de personal de specialitate în domeniul nutriției (nutriționist, dietetician sau medic), dovada colaborării urmând a fi prezentată în cadrul propunerii tehnice. Ofertantul va face dovada colaborării cu acest specialist prin prezentarea unui contract de muncă, contract de prestări servicii, contract de colaborare sau alte documente echivalente valabile la data depunerii ofertei.

- ✓ Ofertantul va face dovada asigurării serviciilor de dezinsecție, dezinsecție și deratizare (DDD) pentru spațiile de producție și depozitare, prin prezentarea unui contract valabil cu o firmă autorizată sau prin documente proprii, după caz
- ✓ orice document solicitat în documentația tehnico-financiară a prezentei proceduri.

2. PROPUNEREA TEHNICĂ - ÎN PLIC SIGILAT

Propunerea tehnică va conține următoarele documente:

- ✧ Descriere detaliata a serviciilor care se vor presta, din care sa rezulte indeplinirea tuturor cerintelor din caietul de sarcini si sa asigure furnizarea tuturor informatiilor necesare evaluarii tehnice;
- ✧ Documente care certifica detinerea de mijloc de transport produse alimentare - autorizate sanitar - veterinar **in copie "conform cu originalul"** . Ofertantul, pentru mijlocul de transport autorizat de Directia Sanitar Veterinara, cu care va fi transportat pachetul alimentar, va prezenta copie dupa cartea de identitate sau contractul de leasing sau contract de inchiriere;
- ✧ Lista cu personalul de conducere implicate in derularea contractului insotita de certificate medicale cu mentiunea **"Apt de munca"**, eliberate de unitati medicale specializate in medicina muncii,
- ✧ Lista cu personalul de executie implicati in prepararea pachetului alimentar insotita de certificate medicale cu mentiunea **"Apt de munca"** , eliberate de unitati medicale specializate in medicina muncii si de certificat de absolvire a unui curs de Notuni fundamentale de igiena, conform Ordinului nr. 1225/5031/2003;
- ✧ Document care certifica, ca persoana desemnata pentru distributia pachetelor detine certificat de absolvire a unui curs de Notuni fundamentale de igiena, conform Ordinului nr.1225/5031/2003, si certificatul medical cu mentiunea **"Apt de munca"**, eliberat de unitatea medicala specializata in medicina muncii copie "conform cu originalul";

3. PROPUNEREA FINANCIARA - IN PLIC SIGILAT

Propunerea financiara va contine formularul de oferta - DOCUMENT IN ORIGINAL insotit de anexele 1 si 2;

Documentele care insotesc oferta se vor depune la biroul registratura al Primariei BAHNA pana la data si ora limita de depunere.

Oferta va fi insotita de 3 variante de meniu propuse, la gramajul asumat.

Ofertele trebuie sa contina toate documentele si informatiile solicitate.

Limba de redactare a ofertei: **limba romana**, orice document prezentat in alta limba va fi tradus autorizat si legalizat.

Orice operator economic are dreptul de a transmite oferta. Operatorii economici au obligatia de a transmite oferta numai pana la termenul limita pentru depunerea ofertelor in plic sigilat, completat cu numele in clar, stampilat si denumire obiect **~Servicii de catering pentru asigurarea hranei elevilor din cadrul Scolii Gimnaziale, Comuna Bahna.**

Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate, trebuie sa fie semnata, pe propria raspundere, de catre ofertant sau de catre persoana imputernicita legal de catre acesta. Documentele trebuie sa fie tiparite sau scrise cu cerneala neradiabila, numerotate crescator de la prima pana la ultima pagina.

A)MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

Oferta va fi prezentata in Original, in plic sigilat la sediu Primariei comunei Bahna, judetul Neamt, nu mai tarziu de data de **31.08.2026, ora 11:00.**

Orice oferta depusa dupa acest termen va fi declarata neconforma.

INTOCMIT,
STOLNICU IONUT

