

Aprobat de
PRIMAR,
ROTARU GHEORGHESupun aprobării
BRESUG BEBI
Președinte al Comisiei de evaluare**Raportul procedurii****1. Referințe:**

Procedura de atribuire: Procedură proprie, conform art. 68 alin. (1) lit. h) și art. 111 din Legea nr. 98/2016.

Contract de achiziție publică de: contract de servicii privind furnizarea și distribuția pachetelor alimentare în cadrul Programului Național „Masă sănătoasă”

Valoarea estimată a achiziției: 1.209.393,92 lei fără TVA

Coduri CPV: 55524000-9 - Servicii de catering pentru școli.

Comisia de evaluare este numită prin dispoziția nr.146/26.08.2025 și compusă din:

Nr.	Nume și prenume	Rolul în cadrul comisiei de evaluare
1.	Bresug Bebi	Președinte cu drept de vot
2.	Diaconu Oana-Andreea	Membru
3.	Tutut Ilie-Ovidiu	Membru
4.	Bulei Cristinel	Secretar

2. Informații generale despre procedura de atribuire**2.1. Legislația aplicabilă**

Procedura de atribuire s-a organizat în conformitate cu legislația în vigoare în domeniul achizițiilor

publice/sectoriale în România la momentul lansării procedurii de atribuire, după cum urmează:

- Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- H.G. nr. 395/2016 pentru aprobarea normelor metodologice de aplicare a Legii nr. 98/2016;
- Ordinul ANAP nr. 1170/2021 privind aprobarea conținutului-cadru al documentației de atribuire;
- Hotărârea Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea Programului Național „Masă Sănătoasă”;
- Hotărârea Guvernului nr. 80/2025 privind repartizarea sumelor alocate prin Legea bugetului de stat pe anul 2025;
- Legea nr. 198/2023 a învățământului preuniversitar;
- Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;

Ordinul Ministrului Sănătății nr. 541/2025 privind lista alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și principiile unei alimentații sănătoase

2.2. Procedura de atribuire

Procedura de atribuire aplicată pentru atribuirea contractului de achiziție publică

este: **Procedură proprie, conform art. 68 alin. (1) lit. h) și art. 111 din Legea nr. 98/2016.**

Procedura de atribuire a fost inițiată pe site-ul propriu al instituției

<https://www.primariatibana.ro/anunturi-si-evenimente/anunturi/14>

Modul de desfășurare a procedurii de atribuire

Comisia de evaluare responsabilă de evaluarea ofertelor primite și aplicarea criteriului de atribuire stabilit în invitația de participare și documentația de atribuire a fost numită prin dispoziția nr.146/26.08.2025.

2.3. Accesarea ofertelor

Accesarea ofertelor a avut loc la adresa: sediul autorității contractante Comuna Tibana, în data de 10.05/24.11.2025, ora 12:00, în prezența membrilor comisiei de evaluare.

Așa cum rezultă din accesarea ofertelor, au depus oferta următorii operatori economici:

1. TAKEANDEAT SRL;

Lista documentelor depuse de fiecare operator economic și datele principale ale fiecărei oferte:

1. Documente minime de calificare
2. Propunere tehnică
3. Propunere financiară

2.4. Procesul de evaluare a ofertelor

2.4.1. Calificarea ofertanților/candidaților

Comisia de evaluare a verificat îndeplinirea condițiilor minime de participare. Documentele depuse de ofertant **Documente minime de calificare** au fost inventariate în procesul verbal de verificare a eligibilității condițiilor minime obligatorii înregistrat sub numărul 10702/25.11.2025.

Nr. crt.	Document	Pagina
1	Act constitutiv	pag.1-8
2	Certificat constatator ONRC + CAEN catering	pag.9-21
3	Autorizație de funcționare	pag.22-27
4	Certificat de înregistrare	pag.28
5	Autorizație de mediu	pag.29
6	Autorizație sanitar-veterinară pentru toate autovehiculele	pag.30-37
7	Contract colectare deșeuri + uleiuri uzate	pag.38-60
8	Registru de temperatură (camere frig + transport)	pag.61-78
9	Proceduri HACCP	pag.79
10	PLAN HACCP	pag.80-88
11	Proceduri	pag.89-91
12	Declarații pe propria răspundere – art.164–167	pag.92-94
13	Certificat de atestare fiscală buget de stat	pag.95-96
14	Certificat de atestare fiscală buget local IASI	pag.97
15	Certificat de atestare fiscală buget local BARNOVA	pag.98-99
16	Certificat de atestare fiscală buget local HOLBOCA	pag.100-102
17	Cazier judiciar CRENGANIS DANIEL	pag.103
18	Cazier judiciar ICHIM BOGDAN	pag.104
19	Certificat de cazier judiciar TAKEANDEAT SRL	pag.105
20	Declarații pe propria răspundere – art.59-60	pag.106
21	Autorizație sanitar-veterinară DSVSA unitate	pag.107
22	Notificare în vederea certificării conformității	pag.108

23	Declaratie privind utilajele, instalatiile, echipamentele tehnice de care dispune operatorul economic pentru indeplinirea corespunzatoare a contractului de servicii	pag.109
24	Descriere sistem monitorizare temperatura+ print screen+ foto	pag.110-124
25	Dovada efectuare audit pentru certificatele iso	pag.125
26	Diagrama flux	pag.126-129
27	CERTIFICAT ISO 90001:2015	pag.130
28	CERTIFICAT ISO 22000:2019	pag.131
29	CERTIFICAT ISO 14001:2015	pag.132
30	CERTIFICAT ISO 450001:2023	pag.133
31	Lista personal implicatproiect	pag.134-135
32	Extras REGES	pag.135-145
33	Contract de munca Savu Ctin bucatar sef	pag.145-149
34	Certificat absolvire DSP Savu Ctin	pag.150
35	Certificat absolvire MIN. MUNCII Savu Ctin	pag.151
36	Fisa aptitudine Savu Ctin	pag.152
37	Certificat Savu Ctin ISO 9001:2000, ISO 19011:2002	pag.153
38	Contract de munca Agape Vasilica bucatar	pag.154-157
39	Certificat absolvire Ministerul muncii pt COTONOGU VASILICA	pag.158
40	Certificat absolvire DSP Cotonogu Vasilica	pag.159
41	Fişe de aptitudine medicală personal Agape Vasilica	pag.160
42	Contract de munca Amariei marinela ajutor bucatar	pag.161-165
43	Certificat absolvire Ministerul muncii pt Amariei marinela	pag.166
44	Fişe de aptitudine medicală personal amariei Marinela	pag.167
45	Certificat absolvire DSP Amariei Marinela	pag.168
46	Contract de munca Andronic Paraschiva bucatar	pag.169-172
47	Certificat absolvire DSP Andronic Paraschiva	pag.173
48	Certificat absolvire Ministerul muncii pt Andronic Paraschiva	pag.174
49	Fişe de aptitudine medicală personal Andronic Paraschiva	pag.175
50	Contract de munca HOREANU VLADUT bucatar	pag.176-179
51	Certificat absolvire Ministerul muncii pt HOREANU VLADUT	pag.180
52	Certificat absolvire DSP HOREANU VLADUT	pag.181
53	Fişe de aptitudine medicală personal HOREANU VLADUT	pag.182
54	Contract de munca COJOCARU IRINA ajutor bucatar	pag.183-186
55	Fişe de aptitudine medicală personal COJOCARU IRINA	pag.187
56	Certificat absolvire DSP COJOCARU IRINA	pag.188
57	Contract de munca PRISECARIU DANIEL ajutor bucatar	pag.189-192
58	Certificat absolvire DSP PRISECARIU DANIEL	pag.193
59	Fişe de aptitudine medicală personal PRISECARIU DANIEL	pag.194
60	Contract de munca GURALIUC LOREDANA ambalator	pag.195-198
61	Certificat absolvire DSP GURALIUC LOREDANA	pag.199
62	Fişe de aptitudine medicală personal GURALIUC LOREDANA	pag.200
63	Contract de munca Sanduleanu Gheorghita Bogdan ambalator	pag.201-204
64	Certificat absolvire DSP Sanduleanu Gheorghita Bogdan	pag.205

65	Fișe de aptitudine medicală personal Sanduleanu Gheorghita Bogdan	pag.206
66	Contract de munca Bulut Ioan Bogdan curier	pag.207-210
67	Certificat absolvire DSP Bulut Ioan Bogdan	pag.211
68	Fișe de aptitudine medicală personal Bulut Ioan Bogdan	pag.212
69	Permis Bulut Ioan Bogdan	pag.213
70	Contract de munca Macovei Constantin curier	pag.214-217
71	Certificat absolvire DSP Macovei Constantin	pag.218
72	Fișe de aptitudine medicală personal Macovei Constantin	pag.219
73	Permis Macovei Constantin	pag.220
74	Contract de munca Brinzoi Aurel curier	pag.221-224
75	Certificat absolvire DSP Brinzoi Aurel	pag.225
76	Fișe de aptitudine medicală personal Brinzoi Aurel	pag.226
77	Permis Brinzoi Aurel	pag.227
78	Contract de munca Gavrilesu Ctin Daniel curier	pag.228-231
79	Certificat absolvire DSP Gavrilesu Ctin Daniel	pag.232
80	Fișe de aptitudine medicală personal Gavrilesu Ctin Daniel	pag.233
81	Permis Gavrilesu Ctin Daniel	pag.234
82	Contract de munca Crenganis Gabriela-Madalina	pag.235-237
83	Certificat absolvire DSP Crenganis Gabriela-Madalina	pag.238
84	Fișe de aptitudine medicală personal Crenganis Gabriela-Madalina	pag.239
85	Cerificat Specialist pt sisteme de managementul calitatii Crenganis Gabriela-Madalina	pag.240
86	Cerificat Specialist pt sisteme de managementul igienei in industria alimentara	pag.241
87	Fisa post reprezentant managementul calitatii Crenganis Gabriela Madalina	pag.243-247
88	Fisa post conducator echipa siguranta alimentelor Crenganis Gabriela Madalina	pag.248-253
89	Contract de munca Sintimbreanu Cristina medic specialist nutritionist	pag.254-257
90	Aviz Colegiul Medicilor	pag.258
91	Contract de munca Ivanov Andreea bucatar	pag.259-262
92	Fișe de aptitudine medicală personal Ivanov Andreea	pag.263
93	Certificat absolvire DSP Ivanov Andreea	pag.264
94	Certificat calificare Min.Muncii Ivanoc Andreea	pag.265
95	Decizie interna responsabil HACCP Crenganis Gabriela Madalina	pag.266-267
96	Decizie interna responsabil aplicare proceduri ISO Savu Constantin	pag.268
97	Polita asigurare raspundere civila	pag.269-270
98	Proces verbal de punere in functiune mijloace fixe camere frigorifice	pag.271-271bis
99	Declaratie privind utilajele, instalatiile, echipamentele si mijloacele de transport	pag.272
100	Registru Inventar	pag.273-275

101	CIV IS 69 EAT	pag.276
102	CIV IS 99 EAT	pag.277
103	CIV B 995 EAT	pag.278
104	CIV B 106 EAT	pag.279
105	Declaratie privind principalele prestari servicii similare in ultimii 3 ani	pag.280
106	Contract LTS Vasile Pavelcu+ anexa	pag.281-285
107	Proces Verbal de Receptie finala a serviciilor de catering	pag.286
108	Proces Verbal de Receptie finala a serviciilor de catering	pag.287
109	Proces Verbal de Receptie finala a serviciilor de catering	pag.288
110	Proces Verbal de Receptie finala a serviciilor de catering	pag.289
111	Proces Verbal de Receptie finala a serviciilor de catering	pag.290
112	Proces Verbal de Receptie finala a serviciilor de catering	pag.291
113	Contract Comuna Holboca	pag.292-300
114	Proces verbal receptie	pag.301-302
115	Declaratie pe propria raspundere privind lantul de aprovizionare	pag.303-304
116	Contract Carmo Lact Prod	pag.305-308
117	Autorizatie DSV Carmo Lact prod	pag.309
118	Contract Avicola Vrancea	pag.310-313
119	Autorizatie DSV Avicola Vrancea	pag.314
120	Contract ZAMISNICU INVEST SRL	pag.315-320
121	CUI ZAMISNICU INVEST	pag.321
122	ATESTAT PRODUCATOR ZAMISNICU ROBERT BOGDAN	pag.322
123	Contract Maly Fruits SRL	pag.323-326
124	CUI MALY FRUITS SRL	pag.327
125	Contract Agro Industrial Ceres SRL	pag.328-331
126	CUI AGRO INDUSTRIAL CERES SRL	pag.332
127	Declaratie pe propria raspundere privind achizitiile de la operatori economici autorizati	pag.333
128	Specificatie tehnica piept de pui dezosat curcan	pag.334-341
129	Specificatie tehnica piept de pui dezosat pui	pag.342-350
130	Fisa Tehnica pulpe dezosate fara piele	pag.351-355
131	Descriere produsului finit cascaval	pag.356-358
132	Descriere produsului finit unt	pag.359-361
133	Specificatie tehnica Oua	pag.362-364
134	Fisa tehnica fructe proaspete	pag.365-367
135	Fisa tehnica fructe tropicale	pag.368-370
136	Specificatie tehnica chifla	pag.371-376
137	Declaratie nutritionala sandwich cu piept de pui la gratar si mar	pag.377
138	Declaratie nutritionala sandwich cu pulpa dezosata, branz afeliata, varza, morcov si portocala	pag.378
139	Declaratie nutritionala sandwich cu snitel si legume si portocala	pag.379
140	Declaratie nutritionala sandwich cu degetele de pui si legume si para	pag.380

141	Declaratie nutritionala sandwih cu crispy de pui, crema de branza si legume si banana	pag.381
142	Declaratie nutritionala sandwih cu piept de curcan, cascaval si legume si portocala	pag.382
143	Declaratie nutritionala sandwih cu piept de pui, cascaval si legume si mandarina	pag.383
144	Buletin de analize DSP sandwich	pag.384
145	Buletin de analize DSP sandwich	pag.385
146	Buletin de analize DSP sandwich	pag.386
147	CERTIFICAT ISO 90001:2015	pag.387
148	CERTIFICAT ISO 22000:2019	pag.388
149	CERTIFICAT ISO 14001:2015	pag.389
150	CERTIFICAT ISO 450001:2023	pag.390
151	PLAN HACCP	pag.391-399
152	Diagrama flux	pag.400-405
153	Descrierea fluxului tehnologic aplicat pentru pregatirea, ambalarea si distribuirea produselor alimentare	pag.406-414
154	Declaratie pe propria raspundere privind respectarea conditiilor igieneico-sanitare si d eseparare a fluxurilor	pag.415-416
155	Procedura curatare, spalare, dezinfectie si mentinere stare igiena a obiectivului	pag.417-428
156	Procedura igienizare echipamente d elucru si pavimente	pag.429-433
157	Procedura Operatiuni de curatenie pentru bucatar/lucrator bucatarie	pag.434-435
158	Procedura Operatiuni de curatenie pentru operator curatenie	pag.436-437
159	Procedura spalare si dezinfectie vesela	pag.438
160	Procedura spalare si dezinfectie pahare	pag.439
161	Instructiuni curatenie pentru operator vesela	pag.440-441
162	Program de curatare, spalare, dezinfectie, dezinsecte	pag.442
163	Program prevenire, combatere vectori daunatori'	pag.443
164	Plan de igiena si sanatate	pag.444-446
165	Descriere mijloace de transport	pag.447-452
166	Autorizație sanitar-veterinară pentru toate autovehiculele	pag.453-460
167	Registru de transport si temperatura B 995 EAT	pag.461-463
168	Extrase b 995 eat inregistrare temperatura	pag.464
169	Registru de transport si temperatura B 106 EAT	pag.465-467
170	Extrase b 106 eat inregistrare temperatura	pag.468
171	Registru de transport si temperatura B 69 EAT	pag.469-471
172	Extrase b 69 eat inregistrare temperatura	pag.472
173	Procedura interna prelevare si pastrare probe alimentare	pag.473-474
174	Evidenta probe alimentare	pag.475
175	Declaratie privind respectarea legislatiei alimentare in vigare	pag.476-477
176	Declaratie privind implementarea si functionarea sistemului HACCP	pag.478-479
177	Declaratie de conformitate a fluxului tehnologic si a echipamentelor utilizate	pag.480-481

178	Declaratie privind respectarea temperaturilor minime/maxime la preparare, transport si servire	pag.482-483
179	Declaratie privind respectarea reglementarilor obligatorii in domeniile mediului, social si al relatiilor d emunca	pag.484
180	Declaratie pe propria raspundere privind respectarea caietului de sarcini	pag.485
181	Contract de servicii asumat	pag.486-494

În urma verificării îndeplinirii condițiilor de participare și a cerințelor minime asociate, următorii ofertanți/candidați au îndeplinit condițiile de participare:

Nr.	Ofertant/candidat	Motivele care au stat la baza deciziei
1	TAKEANDEAT SRL	OFERTA CONFORMA

În urma verificării îndeplinirii condițiilor de participare și a cerințelor minime asociate, au fost declarate inacceptabile/neconforme/neadecvate de către comisia de evaluare ofertele/solicitările de participare

depus de următorii ofertanți/candidați: **NU ESTE CAZUL-ofertant unic**

2.4.2. Evaluarea propunerilor tehnice

Propunerile tehnice au fost evaluate de comisia de evaluare în raport cu cerințele minime din Caietul de Sarcini pe baza informațiilor prezentate în propunerea tehnică, iar rezultatul evaluării se regăsește în procesul verbal nr. 10811/26.11.2025, care este parte a dosarului achiziției.

Documentele depuse de ofertanti în cadrul propunerii tehnice sunt

Nr.crt.	Denumire	Numar pagina
1	Modul de organizare a serviciilor	pag.1
2	Asigurarea trasabilitatii si sigurantei alimentelor	pag.1-2
3	Descrierea fluxului tehnologic	pag.2
4	Receptia si depozitarea materiilor prime	pag.2
5	Verificarea documentelor de conformitate	pag.3-4
6	Depozitarea	pag.4-7
7	Spatiu inlaturare ambalaje	pag.7
8	Spatiu depozitare recipiente curate	pag.7
9	Spatiu de pregatire carne cruda	pag.7
10	Spatiu de pregatire preliminara oua	pag.8
11	Spatiu de pregatire preliminara legume, fructe si verdeturi	pag.8
12	Spatiu pentru spalare vesela de servire	pag.9
13	Ambalarea si etichetarea produselor	pag.9
14	Prepararea efectiva a sandwichurilor, portionare, ambalare, etichetare si livrare	pag.10-12
15	Separarea circuitelor curate de cele murdare	pag.12
16	Procedurile de igienizare a suprafetelor si echipamentelor	pag.13

17	Controlul temperaturii in timpul prepararii si transportului	pag.13
18	Sistemul de monitorizare a punctelor critice	pag.13-14
19	Masurile preventive pentru evitarea contaminarii incrucisate, modul de gestionare a produselor neconforme sau retrase din circuitul alimentar	pag.14-17
20	Descrierea, originea si trasabilitatea materiilor prime utilizate in prepararea sandwichurilor si fructelor	pag.17-19
21	Modul de ambalare si etichetare a produselor alimentare	pag.19-21
22	Modul de transport si distribuire a pachetelor alimentare	pag.21-23
23	Sistemul de trasabilitate utilizat	pag.23-28
24	Modul de manipulare a produselor in timpul incarcarii si descarcarii	pag.28-30
25	Structura si componenta echipei care va asigura pregatirea, ambalarea, transportul si distributia produselor alimentare	pag.30-33
26	Situatia juridica si eligibilitatea	pag.33-35
27	Capacitatea tehnica si profesionala	pag.35-36
28	Experienta similara	pag.36-37
29	Conformitatea produselor si a procesului tehnologic	pag.37-38
30	Obligatii declarative si de conformitate	pag.38-39
31	Componenta tehnica	pag.39-43
32	Componenta de mediu	pag.43-44
33	Componenta inovativa	pag.44
34	Facturarea serviciilor	pag.44-45
35	Schema flux	pag.46-49
36	Proceduri interne privind igienizarea, controlul temperaturii si verificarea zilnica a punctelor critice HACCP	pag.50-75
37	Autorizatie dsv	pag.76
38	Document trasabilitate materia prima	pag.77-78
39	Declaratie pe propria raspundere privind fluxul tehnologic	pag.79
40	Fise tehnice materii prime, facturi si certificate de conformitate	pag.80-140
41	Declaratii pe propria raspundere privind materiile prime	pag.141
42	Monstre etichete	pag.142
43	Facturi si declaratii de conformitate materiale de ambalare	pag.143-144

44	Procedura interna ambalare si etichetare	pag.145-146
45	Documente privind instruirea personalului	pag.147-150
46	Declaratie pe propria raspundere privind intruirea plus proces verbal privind instruirea si fise de aptitudine ambalatori	pag.151-154
47	Grafic de livrare	pag.155
48	Descriere mijloace de transport	pag.156-161
49	Procedura operationala privind trasabilitatea livrarilor	pag.162-172
50	Plan HACCP	pag.173-175
51	Declaratie pr propria raspundere privind existenta si aplicarea sistemului de trasabilitate	pag.176
52	Documente de transport si fise de temperatura	pag.177-192
53	Copii autorizatii sanitar veterinare mijloace de transport	pag.193-200
54	Fotografii ale vehiculelor	pag.201-207
55	Plan de transport zilnic	pag.208-209
56	Procedura interna privind controlul temperaturii si igienizarea vehiculelor	pag.210-211
57	Declaratia privind respectarea intervalului orar si mentinerea lantului frigorific	pag.212
58	Organigrama si documente personal implicat in proiect	pag.213-326
59	Plan de igiena si sanatate	pag.327-329
60	Decizii interne desemnare responsabil HACCP si persoana cu atributii aplicare proceduri ISO	pag.330-332
61	Fisa post persoana cu atributii aplicare proceduri ISO	pag.333-336
62	Procedura internarpvind coordonarea interna intre responsabilul HACCP si personalul de productie, ambalare si transport	pag.337-340
63	Variante meniuri, declaratii nutritionale si retetare	pag.341-352
64	Masuri antirisipa si contract Munch	pag.353-358
65	Plan HACCP si masuri privind gestionarea riscurilor alimentare	pag.359-375
66	Plan de rezerva, proceduri interne si verificare zilnica	pag.376-378
67	Dovezi privind promovarea incluziunii sociale si educatia nutritionala cu implicare comunitara	pag.379-423

68	Facturi si certificate de conformitate Exonia si PrimeSell privind ambalajele biodegradabile, contracte privind gestionarea deseurilor(Caro Exim, Tkm-oil, Salubris)	pag.424-444
69	Masuri inovative de imbunatatire a calitatii	pag.445-455
70	Formular 9 -Declaratie de nesubcontractare	pag.456
71	Declaratie de consimtamant privind datelor cu caracter personal	Pag.457

În urma desfășurării procesului de evaluare, au îndeplinit cerințele minime din Caietul de Sarcini propunerile tehnice prezentate de următorii ofertanți:

Cerință tehnică din Documentația de atribuire	Capitol / secțiune DA unde este scrisă cerința	Dovada Take and Eat (poziție din cele 71 + pagină)	Îndeplinire cerinta conforma/necoforma
1. Fluxul tehnologic al pregătirii și ambalării sandwichurilor	Capitolul IV – Modul de elaborare și prezentare a ofertei , pct. 4.4 „Instrucțiuni privind întocmirea ofertei tehnice” – fraza: „fluxul tehnologic al pregătirii și ambalării sandwichurilor”	Poz. 1 „Modul de organizare a serviciilor” – pag.1; Poz. 3 „Descrierea fluxului tehnologic” – pag.2; Poz. 14 „Prepararea efectivă a sandwichurilor, portionare, ambalare, etichetare și livrare” – pag.10–12; Poz. 35 „Schema flux” – pag.46–49; Poz. 39 „Declarație pe propria răspundere privind fluxul tehnologic” – pag.79	CONFORMA
2. Tipurile de materii prime utilizate, sursa de proveniență și fișele tehnice aferente	Capitolul IV , pct. 4.4 – alineatul „tipurile de materii prime utilizate, sursa de proveniență și fișele tehnice aferente” + par. 115–121 privind calitatea nutrițională și lipsa aditivilor sintetici	Poz. 20 „Descrierea, originea și trasabilitatea materiilor prime utilizate...” – pag.17–19; Poz. 38 „Document trasabilitate materia primă” – pag.77–78; Poz. 40 „Fișe tehnice materii prime, facturi și certificate de conformitate” – pag.80–140; Poz. 41 „Declarații pe propria răspundere privind materiile prime” – pag.141; Poz. 63 „Variante meniuri, declarații nutriționale și rețetare” – pag.341–352	CONFORMA
3. Metoda de ambalare și etichetare, inclusiv declarația nutrițională și mențiunea „Produs distribuit gratuit –	Capitolul IV , pct. 4.4 – alineatul „metoda de ambalare și etichetare (inclusiv declarația nutrițională și mențiunea...)” + par. 122–131 (conținut obligatoriu etichetă)	Poz. 13 „Ambalarea și etichetarea produselor” – pag.9; Poz. 21 „Modul de ambalare și etichetare a produselor alimentare” – pag.19–21; Poz. 42 „Mostre etichete” – pag.142; Poz. 43 „Facturi și declarații de conformitate materiale de ambalare” – pag.143–144; Poz. 44 „Procedura internă ambalare	CONFORMA

Cerință tehnică din Documentația de atribuire	Capitol / secțiune DA unde este scrisă cerința	Dovada Take and Eat (poziție din cele 71 + pagină)	Indeplinire cerința conforma/necoforma
Programul Național Masă Sănătoasă		și etichetare” – pag.145–146; Poz. 68 „Facturi și certificate de conformitate Exonia și PrimeSell privind ambalajele biodegradabile...” – pag.424–444	
4. Modalitatea de transport și distribuție, inclusiv mijloace auto și sistem de monitorizare a temperaturii	Capitolul IV , pct. 4.4 – alineatul „modalitatea de transport și distribuție, cu precizarea mijloacelor auto folosite și a sistemului de monitorizare a temperaturii” + par. 138–141	Poz. 22 „Modul de transport și distribuție a pachetelor alimentare” – pag.21–23; Poz. 24 „Modul de manipulare a produselor în timpul încărcării și descărcării” – pag.28–30; Poz. 47 „Grafic de livrare” – pag.155; Poz. 48 „Descriere mijloace de transport” – pag.156–161; Poz. 52 „Documente de transport și fișe de temperatură” – pag.177–192; Poz. 53 „Copii autorizații sanitare veterinare mijloace de transport” – pag.193–200; Poz. 54 „Fotografii ale vehiculelor” – pag.201–207; Poz. 55 „Plan de transport zilnic” – pag.208–209; Poz. 56 „Procedura internă privind controlul temperaturii și igienizarea vehiculelor” – pag.210–211; Poz. 57 „Declarația privind respectarea intervalului orar și menținerea lanțului frigorific” – pag.212	CONFORMA
5. Descrierea sistemului de trasabilitate digitală al livrărilor	Capitolul IV , pct. 4.4 – alineatul „descrierea sistemului de trasabilitate digitală...” + secțiunea „Cerință minimă” (par. 145–152 privind sistemul de trasabilitate)	Poz. 2 „Asigurarea trasabilității și siguranței alimentelor” – pag.1–2; Poz. 23 „Sistemul de trasabilitate utilizat” – pag.23–28; Poz. 49 „Procedura operațională privind trasabilitatea livrărilor” – pag.162–172; Poz. 51 „Declarație pe propria răspundere privind existența și aplicarea sistemului de trasabilitate” – pag.176; Poz. 52 „Documente de transport și fișe de temperatură” – pag.177–192	CONFORMA
6. Componenta echipei	Capitolul IV , pct. 4.4 – alineatul „componenta	Poz. 25 „Structura și componenta echipei care va	CONFORMA

Cerință tehnică din Documentația de atribuire	Capitol / secțiune DA unde este scrisă cerința	Dovada Take and Eat (poziție din cele 71 + pagină)	Indeplinire cerinta conforma/neco nforma
responsabile de prestarea serviciului (bucătari, personal de distribuție, nutriționist etc.)	echipei responsabile de prestarea serviciului”	asigura pregătirea, ambalarea, transportul și distribuția produselor alimentare” – pag.30–33; Poz. 45 „Documente privind instruirea personalului” – pag.147–150; Poz. 46 „Declarație pe propria răspundere privind instruirea + proces verbal + fișe de aptitudine ambalatori” – pag.151–154; Poz. 58 „Organigrama și documente personal implicat în proiect” – pag.213–326; Poz. 60 „Decizii interne desemnare responsabil HACCP și persoana cu atribuții aplicare proceduri ISO” – pag.330–332; Poz. 61 „Fișa post persoană cu atribuții aplicare proceduri ISO” – pag.333–336; Poz. 62 „Procedura internă privind coordonarea între responsabilul HACCP și personalul de producție, ambalare și transport” – pag.337–340	
7. Plan de igienă, sanitație și gestionare a riscurilor alimentare	Capitolul IV , pct. 4.4 – alineatul „planul de igienă, sanitație și gestionare a riscurilor alimentare” + trimitere la HACCP	Poz. 16 „Procedurile de igienizare a suprafețelor și echipamentelor” – pag.13; Poz. 18 „Sistemul de monitorizare a punctelor critice” – pag.13–14; Poz. 19 „Măsurile preventive...” – pag.14–17; Poz. 36 „Proceduri interne privind igienizarea, controlul temperaturii și verificarea zilnică a punctelor critice HACCP” – pag.50–75; Poz. 50 „Plan HACCP” – pag.173–175; Poz. 59 „Plan de igienă și sanitație” – pag.327–329; Poz. 65 „Plan HACCP și măsuri privind gestionarea riscurilor alimentare” – pag.359–375; Poz. 66 „Plan de rezervă, proceduri interne și verificare zilnică” – pag.376–378	CONFORMA

Cerință tehnică din Documentația de atribuire	Capitol / secțiune DA unde este scrisă cerința	Dovada Take and Eat (poziție din cele 71 + pagină)	Indeplinire cerinta conforma/necoforma
8. Măsurile de prevenire a contaminării și gestionare a produselor neconforme sau retrase	Capitolul IV , par. 111 – obligația de a descrie „măsurile de prevenire a contaminării încrucișate și modul de gestionare a produselor neconforme sau retrase din circuitul alimentar”	Poz. 15 „Separarea circuitelor curate de cele murdare” – pag.12; Poz. 16 „Procedurile de igienizare a suprafețelor și echipamentelor” – pag.13; Poz. 18 „Sistemul de monitorizare a punctelor critice” – pag.13–14; Poz. 19 „Măsurile preventive pentru evitarea contaminării încrucișate...” – pag.14–17; Poz. 36 „Proceduri interne privind igienizarea... și verificarea zilnică a punctelor critice HACCP” – pag.50–75; Poz. 65 și 66 – pag.359–378	CONFORMA
9. Existența spațiilor adecvate pentru depozitare, pregătire și igienizare zilnică	Capitolul III – Caietul de sarcini , secțiunea privind infrastructura de producție + Capitolul IV , par. 113 („Ofertantul trebuie să facă dovada spațiului de igienizare zilnică...”)	Poz. 4 „Recepția și depozitarea materiilor prime” – pag.2; Poz. 6 „Depozitarea” – pag.4–7; Poz. 7 „Spațiu înlăturare ambalaje” – pag.7; Poz. 8 „Spațiu depozitare recipiente curate” – pag.7; Poz. 9 „Spațiu de pregătire carne crudă” – pag.7; Poz. 10 „Spațiu pregătire preliminară ouă” – pag.8; Poz. 11 „Spațiu pregătire preliminară legume, fructe și verdețuri” – pag.8; Poz. 12 „Spațiu pentru spălare veselă de servire” – pag.9; Poz. 59 „Plan de igienă și sanitație” – pag.327–329	CONFORMA
10. Declarații privind respectarea legislației de siguranță alimentară (Reg. CE 853/2004, Legea 150/2004, Legea 123/2008 etc.)	Capitolul IV , par. 114, 119–121 (declarație pe propria răspundere privind respectarea cadrului normativ și a alimentației sănătoase)	Poz. 39 „Declarație pe propria răspundere privind fluxul tehnologic” – pag.79 (cu trimitere la legislație); Poz. 41 „Declarații pe propria răspundere privind materiile prime” – pag.141; Poz. 50 „Plan HACCP” – pag.173–175; Poz. 51 „Declarație pe propria răspundere privind existența și aplicarea sistemului de trasabilitate” – pag.176; Poz. 60–61 (decizii și fișa post responsabil HACCP/ISO) – pag.330–336	CONFORMA

Cerință tehnică din Documentația de atribuire	Capitol / secțiune DA unde este scrisă cerința	Dovada Take and Eat (poziție din cele 71 + pagină)	Indeplinire cerința conforma/necoforma
11. Asigurarea calității nutriționale, lipsa aditivilor sintetici, meniuri adaptate copiilor	Capitolul IV , par. 115–121 (cerințe privind calitatea nutrițională, lipsa aditivilor sintetici și conformitatea cu Legea 123/2008)	Poz. 2 „Asigurarea trasabilității și siguranței alimentelor” – pag.1–2 (parte generală); Poz. 20 „Descrierea, originea și trasabilitatea materiilor prime...” – pag.17–19; Poz. 63 „Variante meniuri, declarații nutriționale și retetare” – pag.341–352; Poz. 64 „Măsuri anti-risipă și contract Munch” – pag.353–358; Poz. 67 „Dovezi privind promovarea incluziunii sociale și educația nutrițională cu implicare comunitară” – pag.379–423	CONFORMA
12. Mostre de etichete, declarații de conformitate pentru materialele de ambalare, procedura internă de ambalare și etichetare, documente de instruire a personalului	Capitolul IV , par. 132–136 („Pentru justificarea conformității, ofertantul va anexa... mostre de etichete..., declarațiile de conformitate ale materialelor de ambalare..., procedura internă de ambalare și etichetare..., documente privind instruirea personalului...”)	Poz. 42 „Mostre etichete” – pag.142; Poz. 43 „Facturi și declarații de conformitate materiale de ambalare” – pag.143–144; Poz. 44 „Procedura internă ambalare și etichetare” – pag.145–146; Poz. 45 „Documente privind instruirea personalului” – pag.147–150; Poz. 46 „Declarație + proces-verbal instruire + fișe de aptitudine ambalatori” – pag.151–154	CONFORMA
13. Sistemul de monitorizare a temperaturii pe durata transportului, registre și exemple completate	Capitolul IV , par. 141, 153–156 (cerințe privind monitorizarea temperaturilor, registrul/fișa de monitorizare și exemplul completat)	Poz. 17 „Controlul temperaturii în timpul preparării și transportului” – pag.13; Poz. 36 „Proceduri interne privind igienizarea, controlul temperaturii și verificarea zilnică a punctelor critice HACCP” – pag.50–75; Poz. 52 „Documente de transport și fișe de temperatură” – pag.177–192; Poz. 55 „Plan de transport zilnic” – pag.208–209; Poz. 56 „Procedura internă privind controlul temperaturii și igienizarea vehiculelor” – pag.210–211	CONFORMA

Cerință tehnică din Documentația de atribuire	Capitol / secțiune DA unde este scrisă cerința	Dovada Take and Eat (poziție din cele 71 + pagină)	Indeplinire cerința conforma/necoforma
14. Demonstrarea capacității tehnice și profesionale, a experienței similare și a conformității unității	Capitolul V – Criterii de calificare și selecție, pct. 5.1 „Situția juridică și eligibilitatea” și pct. 5.2 „Capacitatea profesională și tehnică”	Poz. 26 „Situția juridică și eligibilitatea” – pag.33–35; Poz. 27 „Capacitatea tehnică și profesională” – pag.35–36; Poz. 28 „Experiența similară” – pag.36–37; Poz. 29 „Conformitatea produselor și a procesului tehnologic” – pag.37–38; Poz. 30 „Obligații declarative și de conformitate” – pag.38–39; Poz. 31 „Componenta tehnică” – pag.39–43; Poz. 32 „Componenta de mediu” – pag.43–44; Poz. 33 „Componenta inovativă” – pag.44; Poz. 34 „Facturarea serviciilor” – pag.44–45; Poz. 69 „Măsurile inovative de îmbunătățire a calității” – pag.445–455	CONFORMA
INDEPLINIRE CERINTE PROPUNERII TEHNICE			OFERTA CONFORMA

În urma evaluării propunerilor tehnice, nicio ofertă nu a fost declarată inacceptabilă/neconformă/neadecvată de către comisia de evaluare.

Nr. crt	Ofertant	Punctaj total factori de evaluare tehnici (daca este cazul)
1	TAKEANDEAT SRL	90 pct

Prin urmare:

Oferta TakeandEat respectă în totalitate structura cerută de DA și este conformă pe componenta socială, de mediu și inovativă.

Pe baza documentelor depuse și a verificărilor efectuate, comisia nu a identificat elemente care să contravină cerințelor minime sau prevederilor legale aplicabile. Nu s-au constatat neconformități, inadvertențe sau lipsuri care să afecteze caracterul acceptabil al propunerii tehnice. Aceste aspecte sunt detaliate în „FISA DE ANALIZA A INDEPLINIRII CERINTEI DIN DOCUMENTATIA DE ATRIBUIRE”, înregistrat sub numărul 10707/24.11.2025

În final, comisia consemnează faptul că **propunerea tehnică este conformă**, neidentificându-se motive de respingere, neconformitate, inadecvare sau neacceptare, conform prevederilor legale incidente și instrucțiunilor de evaluare aplicabile în cadrul procedurii nr. 10811/26.11.2025

2.4.3 Evaluarea propunerilor financiare

Comisia de evaluare a evaluat propunerile financiare sub aspectul:

- corelării cu propunerile tehnice prezentate;

- ii. identificării și remedierii erorilor aritmetice și corectării acestora în condițiile admise de lege;
- iii. încadrării în valoarea estimată a achiziției, inclusiv sub aspectul analizării posibilității disponibilizării de fonduri suplimentare pentru îndeplinirea contractului respectiv, cu respectarea prevederilor normelor de aplicare a legislației în domeniul achizițiilor publice/sectoriale;
- iv. asigurării ca prețul propus sau componente ale acestuia nu este/sunt neobișnuit de scăzut/scăzute în raport cu ce urmează a fi livrat/prestat/executat astfel încât nu se poate asigura îndeplinirea contractului la parametri cantitativi și calitativi solicitați prin caietul de sarcini inclusiv erori aritmetice, iar rezultatul evaluării se regăsește în procesul verbal nr. 10815/26.11.2025

În urma evaluării propunerilor financiare, au fost declarate admisibile ofertele prezentate de următorii ofertanți:

În urma evaluării propunerilor financiare, nicio ofertă nu a fost declarată inacceptabilă sau neconformă de către comisia de evaluare.

Nr. crt	Ofertant	Punctaj factor de evaluare financiar (daca este cazul)
1	TAKEANDEAT SRL	10 pct

2.4.4 Rezultatul evaluării ofertelor

Rezultatul evaluării ofertelor prezentate de Ofertanți sunt prezentate în tabelul de mai jos:

Numele Ofertantului	Ofertă admisibilă	Ofertă respinsă și motivele respingerii
TAKEANDEAT SRL	ADMISIBILA	

2.4.5 Aplicarea criteriului de atribuire și stabilirea clasamentului ofertanților

Criteriul de atribuire este aplicat doar ofertelor admisibile și luând în considerare informațiile prezentate de Ofertanți în oferta (propunerea tehnică și propunerea financiară) și documentele care însoțesc oferta.

Informații detaliate privind aplicarea factorilor de evaluare din cadrul criteriului de atribuire care privesc aspecte de natură tehnică și financiară se regăsesc în procesul verbal nr. 10811/26.11.2025 și în procesul verbal nr. 10815/26.11.2025 care conține rezultatul evaluării propunerilor tehnice și financiare și sunt parte a dosarului achiziției.

În urma aplicării criteriului de atribuire și a algoritmului de calcul asociat, așa cum a fost stabilit în documentația de atribuire și detaliat conform celor de mai sus, punctajul obținut de fiecare oferta admisibilă și clasamentul rezultat sunt identificate mai jos:

Nr. crt.	Ofertant	Punctaj obținut	Clasament
1	TAKEANDEAT SRL	100 pct	I

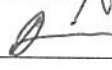
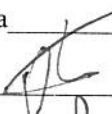
3 Conflict de interese – nu este cazul

4 Concluzii și semnături

Membrii comisiei de evaluare desemnează oferta prezentată de ofertantul TAKEANDEAT SRL ca ofertă câștigătoare pentru această procedură de atribuire, ofertă care a fost clasată pe primul loc în clasamentul rezultat după aplicarea criteriilor de atribuire.

În cazul în care sunt întrunite condițiile prevăzute legislației în domeniul achizițiilor publice/sectoriale în ceea ce privește întrunirea condițiilor necesare pentru anularea procedurii de atribuire, se vor prezenta informații în acest sens, cu justificarea încadrării în fapt și în drept.

Drept pentru care s-a încheiat prezentul raport al procedurii într-un singur exemplar original pentru a fi inclus în dosarul achiziției.

Comisia de evaluare	
Președinte cu drept de vot Bresug Bebi	
Membru Diaconu Oana-Andreea	
Membru Tutu Ilie-Ovidiu	
Secretar Bulei Cristinel	