FORMULAR PROPUNERE TEHNICĂ

pentru procedura proprie având ca obiect: Acord-cadru servicii de catering pentru beneficiarii din cadrul următoarelor unități de învățământ: Lot 1 - Școala Gimnazială nr. 23 ”Constantin Brâncoveanu”, Lot 2 - Școala Gimnazială nr. 16 ”Marin Ionescu Dobrogianu”, Lot 3 - Liceul Tehnologic ”Gheorghe Duca” și Lot 4 - Liceul Teoretic ”Decebal” din municipiul Constanța, incluse în cadrul Programului Național „Masă sănătoasă”(PNMS) derulat pe perioada desfășurării cursurilor anului școlar 2026-2027

I. Oferta tehnică se va întocmi pentru fiecare lot în parte cu respectarea cerințelor specifice prevăzute în caietul de sarcini pentru lotul respectiv.

II. În cazul în care ofertantul depune ofertă pentru două sau mai multe loturi, inclusiv pentru toate loturile, acesta va asigura delimitarea clară a informațiilor și documentelor aferente fiecărui lot, astfel încât să permită identificarea fără echivoc a propunerii tehnice corespunzătoare fiecărei unități de învățământ. Specificațiile comune prevăzute în caietul de sarcini nu înlătură obligația ofertantului de a prezenta o propunere tehnică distinctă pentru fiecare lot ofertat.

III. Propunerea tehnică va fi întocmită într-o manieră clară, structurată și coerentă, prin raportare la toate cerințele, specificațiile și condițiile prevăzute în caietul de sarcini. Pentru fiecare cerință în parte, ofertantul va prezenta un răspuns explicit și complet, din care să rezulte modul concret de îndeplinire a acesteia, evitându-se formulările generale care nu permit verificarea conformității ofertei.

În acest scop, ofertantul va:

a) răspunde punctual, în ordinea cerințelor din caietul de sarcini sau într-o structură echivalentă, la fiecare cerință aplicabilă lotului pentru care depune ofertă;

b) completa formularele, anexele si celelalte documente solicitate prin caietul de sarcini, după caz;

c) prezenta documentele justificative, autorizații, avize, certificate sau alte înscrisuri solicitate expres prin caietul de sarcini, în

condițiile și la momentul prevăzute în documentația de atribuire;

d) identifica în mod clar cerința la care se referă fiecare răspuns și fiecare document justificativ prezentat, astfel încât corespondența dintre cerințele caietului de sarcini și informațiile furnizate în propunerea tehnică să poată fi verificată cu ușurință

e) organiza documentele aferente fiecărui lot într-o secțiune distinctă, cu titluri, numerotare și trimiteri clare, inclusiv în situația în care anumite documente sau informații sunt comune mai multor loturi.

IV. În cazul documentelor comune mai multor loturi, ofertantul va indica în mod expres loturile pentru care acestea sunt prezentate și aplicabile, asigurând identificarea și verificarea acestora în raport cu cerințele fiecărui lot.

V. Propunerea tehnică va permite verificarea completă și individualizată a conformității ofertei pentru fiecare lot ofertat, fără a fi necesară identificarea sau deducerea de către comisia de evaluare a modului în care sunt îndeplinite cerințele caietului de sarcini.

VI. Oferta va contine informatiile referitoare la acordarea punctajelor pentru factorii de evaluare tehnici, conform metodologiei de evaluare descrisă pentru fiecare lot în parte.

Metodologie evaluare pentru Lot 1
Școala Gimnazială nr. 23 „Constantin Brâncoveanu" Constanța
Suport alimentar: pachet alimentar tip sandvici și fruct și masă caldă (fel principal)

Criteriul de atribuire „cel mai bun raport calitate-preț"

Algoritmul de calcul pentru evaluarea ofertelor depuse pentru Lot 1 constă în aplicarea criteriului „cel mai bun raport calitate-preț", care presupune clasificarea ofertelor în ordinea descrescătoare a punctajului total (punctaj tehnic și punctaj financiar). Va fi declarată câștigătoare oferta care obține cel mai mare punctaj rezultat prin însumarea punctajelor obținute de componenta tehnică și de componenta financiară.

Punctaj total(n) = P1(n) + P2(n) + P3(n)

unde: Punctaj total(n) = punctajul total al ofertei „n”, de maximum 100 de puncte; P1(n) = punctajul pentru factorul „Prețul ofertei”; P2(n) = punctajul pentru factorul „Cantitatea produselor din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte”; P3(n) = punctajul pentru factorul „Numărul de variante de masă caldă ofertate”.

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 de natură tehnică (P2 + P3), în ordinea descrescătoare a acestuia. În situația în care egalitatea se menține, achizitorul are dreptul să solicite noi propuneri financiare, iar oferta câștigătoare va fi desemnată cea cu propunerea financiară cea mai mică, conform art. 139 din H.G. nr. 395/2016.

Factorii luați în considerare în evaluarea ofertelor pentru Lot 1 și punctajul aferent fiecărui factor:

Nr. crt.	**Denumire factor de evaluare**	**Descriere**	**Pondere**
1.	Prețul ofertei (P1)	Prețul ofertei pentru Lot 1	40% (punctaj maxim 40 puncte)
2.	Componenta tehnică – cantitatea produselor din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte (P2)	Se evaluează cantitatea de produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte ofertată în cadrul pachetului alimentar tip sandvici, având ca nivel minim obligatoriu 40 g, conform H.G. nr. 1.171/2025.	30% (punctaj maxim 30 puncte)
3.	Componenta tehnică – numărul de variante de masă caldă ofertate (P3)	Se evaluează numărul de variante distincte de masă caldă (fel principal) ofertate peste minimul de 10 variante solicitat prin caietul de sarcini.	30% (punctaj maxim 30 puncte)
	TOTAL		100% (100 puncte)

1. P1 – Punctaj factorul de evaluare „PREȚUL OFERTEI” – 40%

Pentru acest factor de evaluare se alocă maximum 40 de puncte din totalul de 100 de puncte.

Algoritm de calcul:

a) pentru oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut se acordă 40 de puncte;

b) pentru alt preț decât cel prevăzut la lit. a), punctajul se calculează după algoritmul:

P1(n) = Preț(min) / Preț(n) x 40 puncte

unde: P1(n) = punctajul obținut de oferta „n” pentru factorul de evaluare „Prețul ofertei”; Preț(min) = cel mai scăzut preț ofertat dintre ofertele admisibile; Preț(n) = prețul ofertei „n”, pentru care se calculează punctajul.

Prețul ofertei pentru Lot 1 este valoarea totală maximă a acordului-cadru, în lei fără T.V.A., din Anexa la oferta financiară, rezultată din prețurile unitare ofertate pentru ambele tipuri de suport alimentar.

2. P2 – Punctaj factorul de evaluare „CANTITATEA PRODUSELOR DIN CARNE ȘI/SAU BRÂNZETURI/DERIVATE DIN LAPTE” – 30%

Pentru acest factor de evaluare se alocă maximum 30 de puncte din totalul de 100 de puncte. Factorul se aplică pachetului alimentar tip sandvici.

Factorul se evaluează pe baza cantităților ofertate, cu respectarea structurii suportului alimentar conform H.G. nr. 1.171/2025, după cum urmează:

– produse de panificație din făină integrală – pâine feliată sau batoane/chifle – 80 g: maximum 50% din greutatea totală a pachetului;

– produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte – 40 g: minimum 25% din greutatea totală a pachetului;

– legume – roșii, castraveți, salată sau alte produse similare – 40 g: maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

Greutatea totală a suportului alimentar nu trebuie să fie mai mică de 160 g.

Algoritm de calcul:

a) pentru oferta admisibilă care prezintă cea mai mare cantitate (grame) ofertată de produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte se acordă punctajul maxim de 30 de puncte;

b) pentru celelalte cantități (grame) ofertate, punctajul se calculează după algoritmul:

P2(n) = Grame ofertant(n) / Grame ofertă maxim x 30 puncte

unde: P2(n) = punctajul acordat ofertei „n” pentru factorul de evaluare „Cantitatea produselor din carne și/sau

brânzeturi/derivate din lapte”; Grame ofertant(n) = cantitatea (în grame) ofertată de operatorul economic pentru care se calculează punctajul; Grame ofertă maxim = cea mai mare cantitate (în grame) ofertată dintre ofertele admisibile.

Nivelul minim acceptat este de 40 g. Pentru o cantitate mai mică de 40 g, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

3. P3 – Punctaj factorul de evaluare „NUMĂRUL DE VARIANTE DE MASĂ CALDĂ OFERTATE” – 30%

Pentru acest factor de evaluare se alocă maximum 30 de puncte din totalul de 100 de puncte.

Factorul de evaluare urmărește obținerea unui avantaj tehnic prin creșterea diversității variantelor de masă caldă puse la dispoziția beneficiarilor Programului național „Masă sănătoasă”, peste numărul minim de variante solicitat prin caietul de sarcini.

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul are obligația de a prezenta minimum 10 variante de masă caldă (felul principal II).

Pentru acordarea punctajului aferent acestui factor, ofertantul poate prezenta un număr suplimentar de variante. Numărul maxim de variante punctate este de 19 variante de masă caldă distincte.

Prin variantă distinctă de masă caldă se înțelege un preparat principal diferit din punct de vedere al rețetei și al modului de preparare.

Nu vor fi considerate variante distincte modificările care constau exclusiv în schimbarea garniturii, salatei, desertului sau a formei de prezentare, atunci când preparatul principal rămâne același.

Toate variantele ofertate trebuie să respecte integral cerințele minime prevăzute în caietul de sarcini, în H.G. nr. 1.171/2025, în anexele aplicabile suportului alimentar tip masă caldă și în celelalte acte normative aplicabile.

Algoritm de calcul:

a) pentru oferta admisibilă care prezintă cel mai mare număr de variante distincte de masă caldă ofertate se acordă punctajul maxim de 30 de puncte;

b) pentru celelalte numere de variante distincte de masă caldă ofertate, punctajul se calculează după algoritmul:

P3(n) = Nr. variante ofertant(n) / Nr. variante ofertă maxim × 30 puncte

unde:

P3(n) = punctajul acordat ofertei „n” pentru factorul de evaluare „Numărul de variante de masă caldă ofertate”;

Nr. variante ofertant(n) = numărul de variante distincte de masă caldă ofertate de operatorul economic pentru care se calculează punctajul;

Nr. variante ofertă maxim = cel mai mare număr de variante distincte de masă caldă ofertate dintre ofertele admisibile.

Pentru acordarea punctajului se vor lua în considerare numai variantele distincte de masă caldă care îndeplinesc integral cerințele caietului de sarcini și ale actelor normative aplicabile.

Modalitatea de acordare a punctajului

Punctajul se acordă în funcție de numărul de variante distincte de masă caldă prezentate în oferta tehnică, astfel:

Număr de variante distincte de masă caldă ofertate	**Punctaj P3**
10 variante	0 puncte
11 – 12 variante	6 puncte
13 – 14 variante	12 puncte
15 – 16 variante	18 puncte
17 – 18 variante	24 puncte
19 variante sau mai multe	30 puncte

Pentru un număr mai mare de 19 variante nu se acordă punctaj suplimentar. Pentru un număr mai mic de 10 variante, oferta va fi considerată neconformă.

<u>În vederea acordării punctajului, ofertantul va prezenta:</u>

1. lista variantelor de masă caldă ofertate, numerotate distinct;
2. denumirea preparatului principal pentru fiecare variantă;
3. rețeta/compoziția fiecărui preparat;
4. gramajul net al porției finite pentru fiecare variantă;
5. gramajul fiecărui ingredient utilizat la prepararea unei porții;
6. în cazul preparatelor care conțin carne, cantitatea de carne utilizată pentru o porție, indicată distinct de celelalte ingrediente;
7. ingredientele utilizate pentru fiecare preparat.

Anexa 1 Ofertă Tehnică

LOT 1 Școala Gimnazială nr. 23 „Constantin Brâncoveanu” Constanța

Nr. crt.	Denumire factor de evaluare	Gramaj
1	„CANTITATEA PRODUSELOR DIN CARNE ȘI/SAU BRÂNZETURI/DERIVATE DIN LAPTE”	

Criteriul tehnic se evaluează pe baza cantităților și calității materiilor prime ofertate, cu respectarea structurii suportului alimentar conform H.G. nr. 1.171/2025, după cum urmează:

Suport alimentar conform H.G. nr. 1.171/2025

– Produse de panificație din făină integrală – pâine feliată sau batoane/chifle – 80 g: maximum 50% din greutatea totală a pachetului;

– Produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte – 40 g: minimum 25% din greutatea totală a pachetului;

– Legume – roșii, castraveți, salată sau alte produse similare – 40 g: maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

La suportul alimentar se adaugă un fruct.

Greutatea totală a suportului alimentar nu trebuie să fie mai mică de 160 g.

Nivelul minim acceptat este de 40 g.

Pentru o cantitate mai mică de 40 g, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

Ofertantul ……
Nume/Prenume/Data/Semnătura

Ofertantul …… ***Anexă Ofertă Tehnică***
Nume/Prenume/Data/Semnatura

DEFALCAREA PONDERII CATEGORIILOR DE CHELTUIELI PER PORȚIE AL PACHETULUI ALIMENTAR TIP SANDVICI ȘI UN FRUCT
LOT 1 Școala Gimnazială nr. 23 ”Constantin Brâncoveanu” Constanța

Ofertantul are obligația de a prezenta, pentru fiecare lot ofertat, defalcarea costului per porție (sandvici + fruct), conform prevederilor art. 6 alin. (4) din H.G. nr. 1.171/2025, pe următoarele categorii:

a) materie primă / produse alimentare;
b) prepararea hranei;
c) transport.

Nr. crt.	**Categorii de costuri ce sunt considerate că intra în formarea prețului total al suportului alimentar**	**Cost/porție suport alimentar– lei fără T.V.A.**	**Ponderea fiecarei categorii din costul total a suportului alimentar**
1	**Materia primă** din costul total al pachetului alimentar, per porţie		……. %
2	**Prepararea** din costul total al pachetului alimentar, per porţie		……. %
3	**Distribuţia si ambalare** din costul total al pachetului alimentar, per porţie		……. %
TOTAL			**100%**

Notă:

- Materia primă din costul total al pachetului alimentar (sandcivi și un fruct), per porție, trebuie să reprezinte cel puțin 40% din costul total al suportului alimentar.
- Ofertele prin care se propune mai puțin de 40% din costul total al suportului alimentar pentru achiziția materiei prime vor fi respinse ca neconforme.
- Ponderea din costul total al mesei calde pentru achiziția materiei prime se va exprima cu maximum două zecimale.
- În perioada de evaluare, în situația în care se consideră că ponderile pe categorii de costuri nu reflectă realitatea și nu pot fi justificate, se vor solicita clarificări pentru justificarea acestora, prin raportare la costurile reale. În acest sens, se vor putea solicita documente privind, după caz: prețurile la furnizori pentru materiile prime, modul de organizare și metodele utilizate în cadrul realizării serviciilor, nivelul de salarizare a forței de muncă, performanțele și costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru, precum și costurile cu transportul și distribuția la locul de livrare.

Ofertantul …… ***Anexă Ofertă Tehnică***
Nume/Prenume/Data/Semnatura

DEFALCAREA PONDERII CATEGORIILOR DE CHELTUIELI PER PORȚIE AL PACHETULUI ALIMENTAR TIP MASĂ CALDĂ (FEL PRINCIPAL II)
LOT 1 Școala Gimnazială nr. 23 ”Constantin Brâncoveanu” Constanța

Ofertantul are obligația de a prezenta, pentru fiecare lot ofertat, defalcarea costului per porție masă caldă (fel principal II), conform prevederilor art. 6 alin. (4) din H.G. nr. 1.171/2025, pe următoarele categorii:

a) materie primă / produse alimentare;
b) prepararea hranei;
c) transport.

Nr. crt.	**Categorii de costuri ce sunt considerate că intra în formarea prețului total al suportului alimentar**	**Cost/porție suport alimentar– lei fără T.V.A.**	**Ponderea fiecarei categorii din costul total a suportului alimentar**
1	**Materia primă** din costul total al pachetului alimentar, per porţie		……. %
2	**Prepararea** din costul total al pachetului alimentar, per porţie		……. %
3	**Distribuţia si ambalare** din costul total al pachetului alimentar, per porţie		……. %
TOTAL			**100%**

Notă:

- Materia primă din costul total al mesei calde, per porție, trebuie să reprezinte cel puțin 40% din costul total al suportului alimentar.
- Ofertele prin care se propune mai puțin de 40% din costul total al suportului alimentar pentru achiziția materiei prime vor fi respinse ca neconforme.
- Ponderea din costul total al mesei calde pentru achiziția materiei prime se va exprima cu maximum două zecimale.
- În perioada de evaluare, în situația în care se consideră că ponderile pe categorii de costuri nu reflectă realitatea și nu pot fi justificate, se vor solicita clarificări pentru justificarea acestora, prin raportare la costurile reale. În acest sens, se vor putea solicita documente privind, după caz: prețurile la furnizori pentru materiile prime, modul de organizare și metodele utilizate în cadrul realizării serviciilor, nivelul de salarizare a forței de muncă, performanțele și costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru, precum și costurile cu transportul și distribuția la locul de livrare.

Metodologie evaluare pentru Lot 2
Școala Gimnazială nr. 16 „Marin Ionescu Dobrogianu” Constanța
Suport alimentar: pachet alimentar tip sandvici și fruct

Criteriul de atribuire „cel mai bun raport calitate-preț”

Algoritmul de calcul pentru evaluarea ofertelor depuse pentru Lot 2 constă în aplicarea criteriului „cel mai bun raport calitate-preț”, care presupune clasificarea ofertelor în ordinea descrescătoare a punctajului total (punctaj tehnic și punctaj financiar). Va fi declarată câștigătoare oferta care obține cel mai mare punctaj rezultat prin însumarea punctajelor obținute de componenta tehnică și de componenta financiară.

Punctaj total(n) = P1(n) + P2(n)

unde: Punctaj total(n) = punctajul total al ofertei „n”, de maximum 100 de puncte; P1(n) = punctajul pentru factorul „Prețul ofertei”; P2(n) = punctajul pentru factorul „Cantitatea produselor din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte”.

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 factorul de evaluare de natură tehnică (P2), în ordinea descrescătoare a acestuia. În situația în care egalitatea se menține, achizitorul are dreptul să solicite noi propuneri financiare, iar oferta câștigătoare va fi desemnată cea cu propunerea financiară cea mai mică, conform art. 139 din H.G. nr. 395/2016.

Factorii luați în considerare în evaluarea ofertelor pentru Lot 2 și punctajul aferent fiecărui factor:

Nr. crt.	Denumire factor de evaluare	Descriere	Pondere
1.	Prețul ofertei (P1)	Prețul ofertei pentru Lot 2	40% (punctaj maxim 40 puncte)
2.	Componenta tehnică – cantitatea produselor din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte (P2)	Se evaluează cantitatea de produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte ofertată în cadrul pachetului alimentar tip sandvici, având ca nivel minim obligatoriu 40 g, conform H.G. nr. 1.171/2025.	60% (punctaj maxim 60 puncte)

	TOTAL		100% (100 puncte)

1. P1 – Punctaj factorul de evaluare „PREȚUL OFERTEI” – 40%

Pentru acest factor de evaluare se alocă maximum 40 de puncte din totalul de 100 de puncte.

Algoritm de calcul:

a) pentru oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut se acordă 40 de puncte;

b) pentru alt preț decât cel prevăzut la lit. a), punctajul se calculează după algoritmul:

P1(n) = Preț(min) / Preț(n) x 40 puncte

unde: P1(n) = punctajul obținut de oferta „n” pentru factorul de evaluare „Prețul ofertei”; Preț(min) = cel mai scăzut preț ofertat dintre ofertele admisibile; Preț(n) = prețul ofertei „n”, pentru care se calculează punctajul.

Prețul ofertei pentru Lot 2 este valoarea totală maximă a acordului-cadru, în lei fără T.V.A., din Anexa Tabel 2 la oferta financiară.

2. P2 – Punctaj factorul de evaluare „CANTITATEA PRODUSELOR DIN CARNE ȘI/SAU BRÂNZETURI/DERIVATE DIN LAPTE” – 60%

Pentru acest factor de evaluare se alocă maximum 60 de puncte din totalul de 100 de puncte.

Factorul se evaluează pe baza cantităților ofertate, cu respectarea structurii suportului alimentar conform H.G. nr. 1.171/2025, după cum urmează:

– produse de panificație din făină integrală – pâine feliată sau batoane/chifle – 80 g: maximum 50% din greutatea totală a pachetului;

– produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte – 40 g: minimum 25% din greutatea totală a pachetului;

– legume – roșii, castraveți, salată sau alte produse similare – 40 g: maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

Greutatea totală a suportului alimentar nu trebuie să fie mai mică de 160 g.

Algoritm de calcul:

a) pentru oferta admisibilă care prezintă cea mai mare cantitate (grame) ofertată de produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte se acordă punctajul maxim de 60 de puncte;

b) pentru celelalte cantități (grame) ofertate, punctajul se calculează după algoritmul:

P2(n) = Grame ofertant(n) / Grame ofertă maxim x 60 puncte

unde: P2(n) = punctajul acordat ofertei „n” pentru factorul de evaluare „Cantitatea produselor din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte”; Grame ofertant(n) = cantitatea (în grame) ofertată de operatorul economic pentru care se calculează punctajul; Grame ofertă maxim = cea mai mare cantitate (în grame) ofertată dintre ofertele admisibile.

Nivelul minim acceptat este de 40 g. Pentru o cantitate mai mică de 40 g, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

Anexă Ofertă Tehnică

LOT 2 Școala Gimnazială nr. 16 „Marin Ionescu Dobrogianu” Constanța

Nr. crt.	Denumire factor de evaluare	Gramaj
1	„CANTITATEA PRODUSELOR DIN CARNE ȘI/SAU BRÂNZETURI/DERIVATE DIN LAPTE”	

Criteriul tehnic se evaluează pe baza cantităților și calității materiilor prime ofertate, cu respectarea structurii suportului alimentar conform H.G. nr. 1.171/2025, după cum urmează:

Suport alimentar conform H.G. nr. 1.171/2025

– Produse de panificație din făină integrală – pâine feliată sau batoane/chifle – 80 g: maximum 50% din greutatea totală a pachetului;

– Produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte – 40 g: minimum 25% din greutatea totală a pachetului;

– Legume – roșii, castraveți, salată sau alte produse similare – 40 g: maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

La suportul alimentar se adaugă un fruct.

Greutatea totală a suportului alimentar nu trebuie să fie mai mică de 160 g.

Nivelul minim acceptat este de 40 g.

Pentru o cantitate mai mică de 40 g, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

Ofertantul ……
Nume/Prenume/Data/Semnătura

Ofertantul …… ***Anexă Ofertă Tehnică***
Nume/Prenume/Data/Semnatura

DEFALCAREA PONDERII CATEGORIILOR DE CHELTUIELI PER PORȚIE AL PACHETULUI ALIMENTAR (SANDVICI ȘI UN FRUCT)
LOT 2 Școala Gimnazială nr. 16 ”Marin Ionescu Dobrogianu” Constanța

Ofertantul are obligația de a prezenta, pentru fiecare lot ofertat, defalcarea costului per porție (sandvici + fruct), conform prevederilor art. 6 alin. (4) din H.G. nr. 1.171/2025, pe următoarele categorii:

a) materie primă / produse alimentare;
b) prepararea hranei;
c) transport.

Nr. crt.	**Categorii de costuri ce sunt considerate că intra în formarea prețului total al suportului alimentar**	**Cost/porție suport alimentar – lei fără T.V.A.**	**Ponderea fiecarei categorii din costul total a suportului alimentar**
1	**Materia primă** din costul total al pachetului alimentar, per porţie		……. %
2	**Prepararea** din costul total al pachetului alimentar, per porţie		……. %
3	**Distribuţia si ambalare** din costul total al pachetului alimentar, per porţie		……. %
TOTAL			**100%**

Notă:

- Materia primă din costul total al pachetului alimentar (sandcivi și un fruct), per porție, trebuie să reprezinte cel puțin 40% din costul total al suportului alimentar.
- Ofertele prin care se propune mai puțin de 40% din costul total al suportului alimentar pentru achiziția materiei prime vor fi respinse ca neconforme.
- Ponderea din costul total al mesei calde pentru achiziția materiei prime se va exprima cu maximum două zecimale.
- În perioada de evaluare, în situația în care se consideră că ponderile pe categorii de costuri nu reflectă realitatea și nu pot fi justificate, se vor solicita clarificări pentru justificarea acestora, prin raportare la costurile reale. În acest sens, se vor putea solicita documente privind, după caz: prețurile la furnizori pentru materiile prime, modul de organizare și metodele utilizate în cadrul realizării serviciilor, nivelul de salarizare a forței de muncă, performanțele și costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru, precum și costurile cu transportul și distribuția la locul de livrare.

Metodologie evaluare pentru Lot 3
Liceul Tehnologic „Gheorghe Duca” Constanța
Suport alimentar: pachet alimentar tip sandvici și fruct și masă caldă (fel principal)

Criteriul de atribuire „cel mai bun raport calitate-preț”

Algoritmul de calcul pentru evaluarea ofertelor depuse pentru Lot 3 constă în aplicarea criteriului „cel mai bun raport calitate-preț”, care presupune clasificarea ofertelor în ordinea descrescătoare a punctajului total (punctaj tehnic și punctaj financiar). Va fi declarată câștigătoare oferta care obține cel mai mare punctaj rezultat prin însumarea punctajelor obținute de componenta tehnică și de componenta financiară.

Punctaj total(n) = P1(n) + P2(n) + P3(n)

unde: Punctaj total(n) = punctajul total al ofertei „n”, de maximum 100 de puncte; P1(n) = punctajul pentru factorul „Prețul ofertei”; P2(n) = punctajul pentru factorul „Cantitatea produselor din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte”; P3(n) = punctajul pentru factorul „Numărul de variante de masă caldă ofertate”.

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 de natură tehnică (P2 + P3), în ordinea descrescătoare a acestuia. În situația în care egalitatea se menține, achizitorul are dreptul să solicite noi propuneri financiare, iar oferta câștigătoare va fi desemnată cea cu propunerea financiară cea mai mică, conform art. 139 din H.G. nr. 395/2016.

Factorii luați în considerare în evaluarea ofertelor pentru Lot 3 și punctajul aferent fiecărui factor:

Nr. crt.	Denumire factor de evaluare	Descriere	Pondere
1.	Prețul ofertei (P1)	Prețul ofertei pentru Lot 3	40% (punctaj maxim 40 puncte)

2.	Componenta tehnică – cantitatea produselor din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte (P2)	Se evaluează cantitatea de produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte ofertată în cadrul pachetului alimentar tip sandvici, având ca nivel minim obligatoriu 40 g, conform H.G. nr. 1.171/2025.	30% (punctaj maxim 30 puncte)
3.	Componenta tehnică – numărul de variante de masă caldă ofertate (P3)	Se evaluează numărul de variante distincte de masă caldă (fel principal) ofertate peste minimul de 10 variante solicitat prin caietul de sarcini.	30% (punctaj maxim 30 puncte)
	TOTAL		100% (100 puncte)

1. P1 – Punctaj factorul de evaluare „PREȚUL OFERTEI” – 40%

Pentru acest factor de evaluare se alocă maximum 40 de puncte din totalul de 100 de puncte.

Algoritm de calcul:

a) pentru oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut se acordă 40 de puncte;

b) pentru alt preț decât cel prevăzut la lit. a), punctajul se calculează după algoritmul:

P1(n) = Preț(min) / Preț(n) x 40 puncte

unde: P1(n) = punctajul obținut de oferta „n” pentru factorul de evaluare „Prețul ofertei”; Preț(min) = cel mai scăzut preț ofertat dintre ofertele admisibile; Preț(n) = prețul ofertei „n”, pentru care se calculează punctajul.

Prețul ofertei pentru Lot 3 este valoarea totală maximă a acordului-cadru, în lei fără T.V.A., din Anexa la oferta financiară, rezultată din prețurile unitare ofertate pentru ambele tipuri de suport alimentar.

2. P2 – Punctaj factorul de evaluare „CANTITATEA PRODUSELOR DIN CARNE ȘI/SAU BRÂNZETURI/DERIVATE DIN LAPTE” – 30%

Pentru acest factor de evaluare se alocă maximum 30 de puncte din totalul de 100 de puncte. Factorul se aplică pachetului

alimentar tip sandvici.

Factorul se evaluează pe baza cantităților ofertate, cu respectarea structurii suportului alimentar conform H.G. nr. 1.171/2025, după cum urmează:

– produse de panificație din făină integrală – pâine feliată sau batoane/chifle – 80 g: maximum 50% din greutatea totală a pachetului;

– produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte – 40 g: minimum 25% din greutatea totală a pachetului;

– legume – roșii, castraveți, salată sau alte produse similare – 40 g: maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

Greutatea totală a suportului alimentar nu trebuie să fie mai mică de 160 g.

Algoritm de calcul:

a) pentru oferta admisibilă care prezintă cea mai mare cantitate (grame) ofertată de produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte se acordă punctajul maxim de 30 de puncte;

b) pentru celelalte cantități (grame) ofertate, punctajul se calculează după algoritmul:

P2(n) = Grame ofertant(n) / Grame ofertă maxim x 30 puncte

unde: P2(n) = punctajul acordat ofertei „n" pentru factorul de evaluare „Cantitatea produselor din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte"; Grame ofertant(n) = cantitatea (în grame) ofertată de operatorul economic pentru care se calculează punctajul; Grame ofertă maxim = cea mai mare cantitate (în grame) ofertată dintre ofertele admisibile.

Nivelul minim acceptat este de 40 g. Pentru o cantitate mai mică de 40 g, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

3. 3. P3 – Punctaj factorul de evaluare „NUMĂRUL DE VARIANTE DE MASĂ CALDĂ OFERTATE" – 30%

Pentru acest factor de evaluare se alocă maximum 30 de puncte din totalul de 100 de puncte.

Factorul de evaluare urmărește obținerea unui avantaj tehnic prin creșterea diversității variantelor de masă caldă puse la dispoziția beneficiarilor Programului național „Masă sănătoasă", peste numărul minim de variante solicitat prin caietul de sarcini.

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul are obligația de a prezenta minimum 10 variante de masă caldă (felul principal II).

Pentru acordarea punctajului aferent acestui factor, ofertantul poate prezenta un număr suplimentar de variante. Numărul maxim de variante punctate este de 19 variante de masă caldă distincte.

Prin variantă distinctă de masă caldă se înțelege un preparat principal diferit din punct de vedere al rețetei și al modului de preparare.

Nu vor fi considerate variante distincte modificările care constau exclusiv în schimbarea garniturii, salatei, desertului sau a formei de prezentare, atunci când preparatul principal rămâne același.

Toate variantele ofertate trebuie să respecte integral cerințele minime prevăzute în caietul de sarcini, în H.G. nr. 1.171/2025, în anexele aplicabile suportului alimentar tip masă caldă și în celelalte acte normative aplicabile.

Algoritm de calcul:

a) pentru oferta admisibilă care prezintă cel mai mare număr de variante distincte de masă caldă ofertate se acordă punctajul maxim de 30 de puncte;

b) pentru celelalte numere de variante distincte de masă caldă ofertate, punctajul se calculează după algoritmul:

P3(n) = Nr. variante ofertant(n) / Nr. variante ofertă maxim × 30 puncte

unde:

P3(n) = punctajul acordat ofertei „n" pentru factorul de evaluare „Numărul de variante de masă caldă ofertate";

Nr. variante ofertant(n) = numărul de variante distincte de masă caldă ofertate de operatorul economic pentru care se calculează punctajul;

Nr. variante ofertă maxim = cel mai mare număr de variante distincte de masă caldă ofertate dintre ofertele admisibile.

Pentru acordarea punctajului se vor lua în considerare numai variantele distincte de masă caldă care îndeplinesc integral cerințele caietului de sarcini și ale actelor normative aplicabile.

Modalitatea de acordare a punctajului

Punctajul se acordă în funcție de numărul de variante distincte de masă caldă prezentate în oferta tehnică, astfel:

Număr de variante distincte de masă caldă ofertate	**Punctaj P3**
10 variante	0 puncte
11 – 12 variante	6 puncte
13 – 14 variante	12 puncte
15 – 16 variante	18 puncte

17 – 18 variante	24 puncte
19 variante sau mai multe	30 puncte

Pentru un număr mai mare de 19 variante nu se acordă punctaj suplimentar. Pentru un număr mai mic de 10 variante, oferta va fi considerată neconformă.

În vederea acordării punctajului, ofertantul va prezenta:

1. lista variantelor de masă caldă ofertate, numerotate distinct;
2. denumirea preparatului principal pentru fiecare variantă;
3. rețeta/compoziția fiecărui preparat;
4. gramajul net al porției finite pentru fiecare variantă;
5. gramajul fiecărui ingredient utilizat la prepararea unei porții;
6. în cazul preparatelor care conțin carne, cantitatea de carne utilizată pentru o porție, indicată distinct de celelalte ingrediente;
7. ingredientele utilizate pentru fiecare preparat.

Anexă Ofertă Tehnică

LOT 3 Liceul Tehnologic „Gheorghe Duca" Constanța

Nr. crt.	Denumire factor de evaluare	Gramaj
1	„CANTITATEA PRODUSELOR DIN CARNE ȘI/SAU BRÂNZETURI/DERIVATE DIN LAPTE"	

Criteriul tehnic se evaluează pe baza cantităților și calității materiilor prime ofertate, cu respectarea structurii suportului alimentar conform H.G. nr. 1.171/2025, după cum urmează:

Suport alimentar conform H.G. nr. 1.171/2025

– Produse de panificație din făină integrală – pâine feliată sau batoane/chifle – 80 g: maximum 50% din greutatea totală a

pachetului;

– Produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte – 40 g: minimum 25% din greutatea totală a pachetului;

– Legume – roșii, castraveți, salată sau alte produse similare – 40 g: maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

La suportul alimentar se adaugă un fruct.

Greutatea totală a suportului alimentar nu trebuie să fie mai mică de 160 g.

Nivelul minim acceptat este de 40 g.

Pentru o cantitate mai mică de 40 g, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

Ofertantul ……
Nume/Prenume/Data/Semnătura

Ofertantul …… ***Anexă Ofertă Tehnică***
(Nume/Prenume/Data/Semnatura)

DEFALCAREA PONDERII CATEGORIILOR DE CHELTUIELI PER PORȚIE AL PACHETULUI ALIMENTAR (SANDVICI ȘI UN FRUCT)
LOT 3 Liceul Tehnologic ”Gheorghe Duca” Constanța

Ofertantul are obligația de a prezenta, pentru fiecare lot ofertat, defalcarea costului per porție (sandvici + fruct), conform prevederilor art. 6 alin. (4) din H.G. nr. 1.171/2025, pe următoarele categorii:

a) materie primă / produse alimentare;

b) prepararea hranei;

c) transport.

Nr. crt.	Categorii de costuri ce sunt considerate că intra în formarea prețului total al suportului alimentar	Cost/porție suport alimentar – lei fără T.V.A.	Ponderea fiecarei categorii din costul total a suportului alimentar
1	**Materia primă** din costul total al pachetului alimentar, per porţie		……. %
2	**Prepararea** din costul total al pachetului alimentar, per porţie		……. %
3	**Distribuţia si ambalare** din costul total al pachetului alimentar, per porţie		……. %
TOTAL			**100%**

Notă:

- Materia primă din costul total al pachetului alimentar (sandcivi și un fruct), per porție, trebuie să reprezinte cel puțin 40% din costul total al suportului alimentar.
- Ofertele prin care se propune mai puțin de 40% din costul total al suportului alimentar pentru achiziția materiei prime vor fi respinse ca neconforme.
- Ponderea din costul total al mesei calde pentru achiziția materiei prime se va exprima cu maximum două zecimale.
- În perioada de evaluare, în situația în care se consideră că ponderile pe categorii de costuri nu reflectă realitatea și nu pot fi justificate, se vor solicita clarificări pentru justificarea acestora, prin raportare la costurile reale. În acest sens, se vor putea solicita documente privind, după caz: prețurile la furnizori pentru materiile prime, modul de organizare și metodele utilizate în cadrul realizării serviciilor, nivelul de salarizare a forței de muncă, performanțele și costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru, precum și costurile cu transportul și distribuția la locul de livrare.

Ofertantul ……
(Nume/Prenume/Data/Semnatura)

Anexă Ofertă Tehnică

DEFALCAREA PONDERII CATEGORIILOR DE CHELTUIELI PER PORȚIE AL PACHETULUI ALIMENTAR TIP MASĂ CALDĂ (FEL PRINCIPAL II)

LOT 3 Liceul Tehnologic ”Gheorghe Duca” Constanța

Ofertantul are obligația de a prezenta, pentru fiecare lot ofertat, defalcarea costului per porție masă caldă (fel principal II), conform prevederilor art. 6 alin. (4) din H.G. nr. 1.171/2025, pe următoarele categorii:

a) materie primă / produse alimentare;
b) prepararea hranei;
c) transport.

Nr. crt.	**Categorii de costuri ce sunt considerate că intra în formarea prețului total al suportului alimentar**	**Cost/porție suport alimentar– lei fără T.V.A.**	**Ponderea fiecarei categorii din costul total a suportului alimentar**
1	**Materia primă** din costul total al pachetului alimentar, per porţie		……. %
2	**Prepararea** din costul total al pachetului alimentar, per porţie		……. %
3	**Distribuţia si ambalare** din costul total al pachetului alimentar, per porţie		……. %
TOTAL			**100%**

Notă:

- Materia primă din costul total al mesei calde, per porție, trebuie să reprezinte cel puțin 40% din costul total al suportului alimentar.
- Ofertele prin care se propune mai puțin de 40% din costul total al suportului alimentar pentru achiziția materiei prime vor fi respinse ca neconforme.
- Ponderea din costul total al mesei calde pentru achiziția materiei prime se va exprima cu maximum două zecimale.
- În perioada de evaluare, în situația în care se consideră că ponderile pe categorii de costuri nu reflectă realitatea și nu pot fi justificate, se vor solicita clarificări pentru justificarea acestora, prin raportare la costurile reale. În acest sens, se vor putea solicita documente privind, după caz: prețurile la furnizori pentru materiile prime, modul de organizare și metodele utilizate în cadrul realizării serviciilor, nivelul de salarizare a forței de muncă, performanțele și costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru, precum și costurile cu transportul și distribuția la locul de livrare.

Metodologie evaluare pentru Lot 4
Liceul Teoretic „Decebal” Constanța
Suport alimentar: pachet alimentar tip sandvici și fruct

Criteriul de atribuire „cel mai bun raport calitate-preț”

Algoritmul de calcul pentru evaluarea ofertelor depuse pentru Lot 4 constă în aplicarea criteriului „cel mai bun raport calitate-preț”, care presupune clasificarea ofertelor în ordinea descrescătoare a punctajului total (punctaj tehnic și punctaj financiar). Va fi declarată câștigătoare oferta care obține cel mai mare punctaj rezultat prin însumarea punctajelor obținute de componenta tehnică și de componenta financiară.

Punctaj total(n) = P1(n) + P2(n)

unde: Punctaj total(n) = punctajul total al ofertei „n”, de maximum 100 de puncte; P1(n) = punctajul pentru factorul „Prețul ofertei”; P2(n) = punctajul pentru factorul „Cantitatea produselor din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte”.

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 factorul de evaluare de natură tehnică (P2), în ordinea descrescătoare a acestuia. În situația în care egalitatea se menține, achizitorul are dreptul să solicite noi propuneri financiare, iar oferta câștigătoare va fi desemnată cea cu propunerea financiară cea mai mică, conform art. 139 din H.G. nr. 395/2016.

Factorii luați în considerare în evaluarea ofertelor pentru Lot 4 și punctajul aferent fiecărui factor:

Nr. crt.	Denumire factor de evaluare	Descriere	Pondere
1.	Prețul ofertei (P1)	Prețul ofertei pentru Lot 4	40% (punctaj maxim 40 puncte)
2.	Componenta tehnică – cantitatea produselor din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte (P2)	Se evaluează cantitatea de produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte ofertată în cadrul pachetului alimentar tip sandvici, având ca nivel minim obligatoriu 40 g, conform H.G. nr. 1.171/2025.	60% (punctaj maxim 60 puncte)

	TOTAL		100% (100 puncte)

1. P1 – Punctaj factorul de evaluare „PREȚUL OFERTEI” – 40%

Pentru acest factor de evaluare se alocă maximum 40 de puncte din totalul de 100 de puncte.

Algoritm de calcul:

a) pentru oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut se acordă 40 de puncte;

b) pentru alt preț decât cel prevăzut la lit. a), punctajul se calculează după algoritmul:

P1(n) = Preț(min) / Preț(n) x 40 puncte

unde: P1(n) = punctajul obținut de oferta „n” pentru factorul de evaluare „Prețul ofertei”; Preț(min) = cel mai scăzut preț ofertat dintre ofertele admisibile; Preț(n) = prețul ofertei „n”, pentru care se calculează punctajul.

Prețul ofertei pentru Lot 4 este valoarea totală maximă a acordului-cadru, în lei fără T.V.A., din Anexa Tabel 4 la oferta financiară.

2. P2 – Punctaj factorul de evaluare „CANTITATEA PRODUSELOR DIN CARNE ȘI/SAU BRÂNZETURI/DERIVATE DIN LAPTE” – 60%

Pentru acest factor de evaluare se alocă maximum 60 de puncte din totalul de 100 de puncte.

Factorul se evaluează pe baza cantităților ofertate, cu respectarea structurii suportului alimentar conform H.G. nr. 1.171/2025, după cum urmează:

– produse de panificație din făină integrală – pâine feliată sau batoane/chifle – 80 g: maximum 50% din greutatea totală a pachetului;

– produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte – 40 g: minimum 25% din greutatea totală a pachetului;

– legume – roșii, castraveți, salată sau alte produse similare – 40 g: maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

Greutatea totală a suportului alimentar nu trebuie să fie mai mică de 160 g.

Algoritm de calcul:

a) pentru oferta admisibilă care prezintă cea mai mare cantitate (grame) ofertată de produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte se acordă punctajul maxim de 60 de puncte;

b) pentru celelalte cantități (grame) ofertate, punctajul se calculează după algoritmul:

P2(n) = Grame ofertant(n) / Grame ofertă maxim x 60 puncte

unde: P2(n) = punctajul acordat ofertei „n” pentru factorul de evaluare „Cantitatea produselor din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte”; Grame ofertant(n) = cantitatea (în grame) ofertată de operatorul economic pentru care se calculează punctajul; Grame ofertă maxim = cea mai mare cantitate (în grame) ofertată dintre ofertele admisibile.

Nivelul minim acceptat este de 40 g. Pentru o cantitate mai mică de 40 g, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

Anexă Ofertă Tehnică

LOT 4 Liceul Teoretic „Decebal” Constanța

Nr. crt.	Denumire factor de evaluare	Gramaj
1	„CANTITATEA PRODUSELOR DIN CARNE ȘI/SAU BRÂNZETURI/DERIVATE DIN LAPTE”	

Criteriul tehnic se evaluează pe baza cantităților și calității materiilor prime ofertate, cu respectarea structurii suportului alimentar conform H.G. nr. 1.171/2025, după cum urmează:

Suport alimentar conform H.G. nr. 1.171/2025

– Produse de panificație din făină integrală – pâine feliată sau batoane/chifle – 80 g: maximum 50% din greutatea totală a pachetului;

– Produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte – 40 g: minimum 25% din greutatea totală a pachetului;

– Legume – roșii, castraveți, salată sau alte produse similare – 40 g: maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

La suportul alimentar se adaugă un fruct.

Greutatea totală a suportului alimentar nu trebuie să fie mai mică de 160 g.

Nivelul minim acceptat este de 40 g.

Pentru o cantitate mai mică de 40 g, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

Ofertantul ……
Nume/Prenume/Data/Semnătura

Ofertantul …… ***Anexă Ofertă Tehnică***
(Nume/Prenume/Data/Semnatura)

DEFALCAREA PONDERII CATEGORIILOR DE CHELTUIELI PER PORȚIE AL PACHETULUI ALIMENTAR (SANDVICI ȘI UN FRUCT)
LOT 4 Liceul Teoretic ”Decebal” Constanța

Ofertantul are obligația de a prezenta, pentru fiecare lot ofertat, defalcarea costului per porție (sandvici + fruct), conform prevederilor art. 6 alin. (4) din H.G. nr. 1.171/2025, pe următoarele categorii:

a) materie primă / produse alimentare;
b) prepararea hranei;
c) transport.

Nr. crt.	**Categorii de costuri ce sunt considerate că intra în formarea prețului total al suportului alimentar**	**Cost/porție suport alimentar – lei fără T.V.A.**	**Ponderea fiecarei categorii din costul total a suportului alimentar**
1	**Materia primă** din costul total al pachetului alimentar, per porţie		……. %
2	**Prepararea** din costul total al pachetului alimentar, per porţie		……. %
3	**Distribuţia si ambalare** din costul total al pachetului alimentar, per porţie		……. %
TOTAL			**100%**

Notă:

- Materia primă din costul total al pachetului alimentar (sandcivi și un fruct), per porție, trebuie să reprezinte cel puțin 40% din costul total al suportului alimentar.
- Ofertele prin care se propune mai puțin de 40% din costul total al suportului alimentar pentru achiziția materiei prime vor fi respinse ca neconforme.
- Ponderea din costul total al mesei calde pentru achiziția materiei prime se va exprima cu maximum două zecimale.
- În perioada de evaluare, în situația în care se consideră că ponderile pe categorii de costuri nu reflectă realitatea și nu pot fi justificate, se vor solicita clarificări pentru justificarea acestora, prin raportare la costurile reale. În acest sens, se vor putea solicita documente privind, după caz: prețurile la furnizori pentru materiile prime, modul de organizare și metodele utilizate în cadrul realizării serviciilor, nivelul de salarizare a forței de muncă, performanțele și costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru, precum și costurile cu transportul și distribuția la locul de livrare.