



ROMÂNIA
JUDEȚUL GALAȚI
COMUNA BEREȘTI – MERIA
COD FISCAL 3346867



Adresa: Comuna Berești-Meria, Str. Livezii, Nr. 10, Județul Galați, CP 807035
Tel: 0236/342418; Fax: 0236/342434; E-mail: beresti_meria@gl.e-adm.ro
www.comunaberesti-meria.ro

**APROBAT
PRIMAR
CIUCĂ ADRIAN MARIAN**

CAIET DE SARCINI

*servicii de catering "Masă sănătoasă " pentru preșcolarii și elevii
din cadrul Școlii Gimnaziale nr. 1 sat Slivna, comuna Berești-Meria,
județul Galați, pentru anul 2026*

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

PREAMBUL

În conformitate cu:

- a) Legea privind achizițiile nr. 98/2016 ;
- b) H.G. nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare ;
- c) Hotărârea de Guvern 1.171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026 ;
- d) Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 7111/422/2025 pentru modificarea anexei la Ordinului comun nr. 3352/70 din 2025 al Ministerului Educației și Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale, privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masă sănătoasă” în anul școlar 2025 ;

CAPITOLUL 1 - INFORMATII GENERALE

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru atribuirea contractului, și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Caietul de sarcini conține specificații tehnice în mod obligatoriu.

Cerințele impuse vor fi considerate ca fiind minime.

Vor fi luate în considerare toate ofertele care îndeplinesc cel puțin cerințele minime din acest caiet de sarcini.

Oferta ce conține servicii inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini sau care nu satisfac cerințele caietului de sarcini va fi declarată neconformă și va fi respinsă.

CAPITOLUL 2- AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

- 1. Autoritatea contractantă / beneficiarul proiectului: **U.A.T. comuna Berești-Meria**
- 2. Partener: **Școala Gimnazială nr.1 Slivna, județul Galați**
- 3. Proiectul: **Programului Național „Masă Sănătoasă” - PNMS.**
- 4. Persoanele cu funcție de decizie din cadrul autorității contractante în ceea ce privește organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire, sunt :

Primărie :

- Ciucă Adrian Marian : primar
- Tudose Nicușor Marius : viceprimar
- Bănuc Luminița : secretar general
- Dandeu Cristi Daniel : administrator public
- Constantin Alina Mădilina : consilier achiziții publice

- Adafinei Daniela : inspector comp. financiar-contabil
- Avram Nicoleta : inspector comp. financiar-contabil
- Radu Domnica : inspector comp. impozite și taxe
- Nechita Marian : inspector comp. impozite și taxe
- Stratica Liliana : inspector comp. impozite și taxe
- Stoica Nicoleta : inspector comp. registrul agricol
- Mocanu Marghiolița : inspector comp. registrul agricol
- Arfire Marilena : inspector comp. asistență socială
- Bejan Nicoleta : referent comp. asistență socială

Consiliul local :

- Brazdiș Cătălina : consilier local
- Comănescu Constantin : consilier local
- Dorobăț Victor : consilier local
- Elisei Marius Cosmin : consilier local
- Enache Liviu : consilier local
- Ghimpu Vasile : consilier local
- Grosu Cristinel : consilier local
- Lificiu Sandu Corneliu : consilier local
- Munteanu Fănică : consilier local
- Nazare Cătălin Constantin : consilier local
- Popa Aurelia : consilier local
- Toderașc Andrei Costel : consilier local

CAPITOLUL 3- DESCRIEREA PROIECTULUI

U.A.T. comuna Berești-Meria, județul Galați este beneficiara Programului național „Masă sănătoasă”, conform O.M.E.C. și al M.A.D.R. nr. 7111/422/2025 pentru modificarea anexei la O.M.E.C. și al M.A.D.R. nr. 3352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul Național "Masă sănătoasă" în anul 2025, prin care pentru Școala Gimnazială nr. 1 sat Slivna s-a aprobat un număr de 252 de beneficiari în anul 2026 .

Implementarea acestui program are drept scop asigurarea premiselor accesului egal și nediscriminatoriu la educație a tuturor copiilor, indiferent de mediul rezidențial de apartenență sau de situația socio-economică.

CAPITOLUL 4- INFORMATII PRIVIND CONTRACTUL

Denumirea contractului : "Masă sănătoasă " pentru preșcolarii și elevii din cadrul Școlii Gimnaziale nr. 1 sat Slivna, comuna Berești-Meria, județul Galați, pentru anul 2026

CAPITOLUL 5- OBIECTUL CONTRACTULUI / ACORDULUI CADRU

Durata contractului/ perioada de prestare a serviciilor de catering.

Durata contractului: cu începere de la data semnării contractului de achiziție până la sfârșitul anului 2026, cu excepția vacanțelor școlare, a sărbătorilor legale și a zilelor nelucrătoare .

Perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi maxim **140** de zile de școlarizare estimate/persoana/perioada contractuală.

Obiectul contractului Prestarea serviciului de catering prin servirea estimativă a 252 de pachete alimentare conform Listei în care se implementează Programul național „Masă sănătoasă”: cu numărul de beneficiari estimat pentru anul 2026.

Conform adresei Școlii Gimnaziale nr.1 Sat Slivna nr. 270 din 02.02.2026, membrii Consiliului de Administrație au propus ca **tipul de suport alimentar în anul 2026 pentru elevii din învățământul primar și gimnazial să fie masă caldă în regim de catering 3 zile/săptămână, luni, miercuri, vineri, respectiv, pachet alimentar 2 zile/săptămână, marți și joi .**

*** Pentru preșcolarii din cele cinci grădinițe s-a propus pachet alimentar, cinci zile/săptămână .**

Locațiile în care se va servi masa după numărul de beneficiari conform adresei Școlii Gimnaziale nr.1 Sat Slivna nr. 372 din 10.02.2026, sunt următoarele :

Nr. crt.	Unitatea de învățământ	Numar beneficiari			Total beneficiari
		Nivel preșcolar	Nivel primar	Nivel gimnazial	
1.	Scoala Gimnazială nr.1 sat Slivna	-	25	24	49
2.	Scoala Gimnazială nr.1 sat Balintești	-	33	20	53
3.	Scoala Gimnazială „Stroe S. Belloescu” sat Pleșa	-	31	38	69
4.	Grădinita cu program normal nr.1 sat Slivna	20	-	-	20
5.	Grădinita cu program normal nr.1 sat Balintești	35	-	-	35
6.	Grădinita cu program normal nr.1 sat Aldești	13	-	-	13
7.	Grădinita cu program normal nr.1 sat Berești-Meria	13	-	-	13
TOTAL BENEFICIARI :		81	89	82	252

Autoritatea contractanta are dreptul de a modifica cantitățile de servicii respectiv numărul de pachete alimentare, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți fără modificarea tarifului (prețului).

Furnizorul va avea obligația de a livra zilnic câte **252 pachete alimentare** .

Prezența elevilor va fi transmisă către furnizor în ziua livrării, la ora 08.15 .

Livrarea produselor se va desfășura în intervalul orar **09.00 – 11.00** .

Datorită desfășurării activității în două schimburi, traseul de distribuire trebuie să se încheie cu Școala Gimnazială nr. 1 Slivna .

Documentele de însoțire a produselor vor fi emise pe fiecare structură în parte și vor fi distribuite zilnic în structuri, împreună cu alimentele .

Valoarea estimată a unui pachet alimentar este de: **14,865 lei fără TVA** .

Tariful (prețul) unitar ale unui pachet alimentar include serviciile de pregătire – preparare, transport și distribuire.

Valoarea estimată totală a contractului de achiziție a contractului **524.437,20 lei fără TVA**.

Cantitățile necesare a fi livrate, perioadele de livrare și costul estimat al acestora este după cum urmează:

Luna / 2026	Nr. zile de cursuri	Nr. de elevi beneficiari	Nr. total de pachete alimentare	Valoarea unitară/zi (lei fara TVA)	Valoarea totală (lei fara TVA)
Martie	22	252	5544	14,865	82411,56
Aprilie	15	252	3780	14,865	56189,70
Mai	20	252	5040	14,865	74919,60
Iunie	14	252	3528	14,865	52443,72
Septembrie	18	252	4536	14,865	67427,64
Octombrie	16	252	4032	14,865	59935,68
Noiembrie	20	252	5040	14,865	74919,60
Decembrie	15	252	3780	14,865	56189,70
Total	140	252	35280	14,865	524437,20

CAPITOLUL 6 - DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Suportul alimentar constă într-un unui pachet alimentar pe zi după cum urmează:

Masa caldă în regim de catering, pentru elevii din unitățile de învățământ în care nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, hrana poate fi servită în sala de clasă sau într-un spațiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor art. 34 din Ordinul Ministrului Sănătății nr. 1456/2020, pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea instruire, odihnă și receerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare.

Dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, suportul alimentar va fi păstrat până la servire în spații amenajate, în care există condiții adecvate de manipulare și depozitare la temperaturi care pot fi monitorizate și controlate.

Suportul alimentar este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Se vor furniza:

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

1. Ciorba de legume;
 2. Supa de pui cu legume;
 3. Ciorba de vacuta cu legume;
 4. Legume cu piept de pui la gratar;
 5. Mancare de mazare cu piept de pui;
 6. Pilaf de legume si ficatei de pui;
 7. Piure de morcov cu gratar de pui;
 8. Piure de cartofi cu piept de curcan;
 9. Mancare de varza dulce cu friptura la cuptor;
 10. Ghiveci de legume cu pui;
 11. Orez cu legume si pui la tava;
 12. Sufleu de broccoli cu branza;
 13. Cartofi gratinati cu piept de pui la gratar;
 14. Tocana de legume cu orez brun;
 15. Piure de cartofi cu sfecla si chiftelute de legume;
 16. Omleta cu legume – ardei, ciuperci, ceapa verde si branza telemea;
 17. Sufleu de conopida, broccoli si branza la cuptor;
 18. Dovlecel umplut cu branza la cuptor;
 19. Ciuperci la cuptor umplute cu branza, pentru copiii cu varsta mai mare de 7 ani;
 20. Macaroane cu branza;
 21. Cartofi frantuzesti, la cuptor, cu branza si ou;
 22. Quinoa cu legume;
 23. Sandvici cu unt, sunca, cascaval cu legume – rosii, castravete, salata;
 24. Sandvici cu piept de pui la gratar sau pulpa de pui dezosata la gratar cu legume crude – gogosar, varza, morcov;
- un fruct intreg .

Variante de meniu pentru pachet alimentar sunt:

- 1. Sandwich cu șuncă de Praga,cașcaval, și legume**
- 2. Sandwich cu salam Victoria, cașcaval, legume crude**
- 3. Sandwich cu sunca de curcan, cașcaval, legume crude**
- 4. Sandwich cu șuncă presata de pui,cașcaval, legume crude**
- 5. Sandwich cu mușchi file de porc, cașcaval , legume crude.**

La care se adaugă un fruct la alegere.

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide — cereale, de exemplu, supă cu găluști și friptura cu gamitură din paste făinoase, ci din legume.
5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.
7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte nesectionate după fierbere.
8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Dreptul de a primi produsele îl au numai preșcolarii/ elevii prezenți la activitățile didactice.

Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

În conformitate cu principiile care trebuiesc respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condițiile igienico-sanitare și de siguranța alimentelor în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Controlul respectării prevederilor legislației în vigoare privind condițiile igienico-sanitare prin care masa caldă este oferită către preșcolari/elevi, precum și al respectării unei alimentații corespunzătoare din punct de vedere nutrițional, în unitățile de învățământ preuniversitar, se exercită de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program-pilot sunt supuse inspecției sanitare de stat realizată, conform competențelor în domeniul alimentului, de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene, în conformitate cu prevederile Regulamentului CE nr.882/2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate animală și de bunăstare a animalelor, cu modificările și completările ulterioare.

CAPITOLUL 7 - EVIDENȚA CANTITĂȚILOR SOLICITATE, DISTRIBUITE ȘI CONSUMATE

Unitatea de învățământ beneficiară a programului-pilot va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/pachet alimentar, numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat, unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, de pe teritoriul României, vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz.

Unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediere aferente fiecărei distribuții.

CAPITOLUL 8 - AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE

Produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii;

- a) Denumirea produsului
- b) Lista ingredientelor
- c) Substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe
- d) Cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingredient
- e) Cantitatea netă
- f) Data limită de consum sub forma „*Expiră la data de*”, cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului
- g) Condiții de depozitare
- h) O declarație nutrițională. Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: *valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare*, în această ordine .
- i) Mențiune privind lotul- în cazul în care data-limita de consum se înscrie sub formă zi/lună/an, nu este necesară înscrierea lotului
- j) Având în vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare – **PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT-**

CAPITOLUL 9 - RECEPȚIA ȘI LIVRAREA

Livrarea se va face zilnic, pe baza comenzilor date de unitatea școlară.

Recepția pachetelor alimentare aferentă serviciilor de catering pentru școli se va realiza în fiecare zi de prestare a serviciilor.

Recepția se va face la livrare de o comisie de recepție special constituită de către unitatea școlară, în prezența prestatorului, și va fi consemnată într-un proces verbal de recepție cantitativă și calitativă, semnat de reprezentanții ambelor părți.

Vor fi respinse produsele care au ambalajul deteriorat și/sau nu sunt însoțite de

- Aviz de expediție
- Documente care să ateste originea
- Documente de însoțire a mărfii, precum și produsele care nu întrunesc condițiile prezentului caiet de sarcini.

Controlul produselor se va face aleator, vizual, și dacă situația o impune, la un centru de analiză acreditat de Direcția Sanitar Veterinară.

Cheltuielile pentru aceste analize vor fi suportate de către furnizor.

Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

Dacă în urma recepționării pachetelor se constată că prestatorul nu își îndeplinește, din culpa sa, obligațiile asumate prin contract, pentru oricare din specificațiile tehnice sau se constată abateri, care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de instituția de învățământ va avea dreptul să sesizeze distribuirea hranei.

Prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta/altele corespunzătoare, în termen de 2 (două) ore de la primirea notificării. cazul în care se constată abateri grave de la cerințele prezentului caiet de sarcini achizitorul are dreptul de a solicita înlocuirea întregului lot de produse livrate.

Toate cheltuielile ocazionate de această situație vor fi suportate de către furnizor.

Prestatorul va asigura distribuirea pachetelor de alimente la locul de livrare cu personalul propriu, avizat medical și echipat corespunzător, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă sanitar- veterinară.

Distribuirea pachetelor alimentare nu se va realiza fără recepționarea prealabilă a acestora de către persoana împuternicită din partea autorității contractante.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor.

Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, încercând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

CAPITOLUL 10 - CALITATEA PRODUSELOR

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului CE nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Suportul alimentar care provine din unități înregistrate/autorizate sanitar veterinar se distribuie sub forma ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico sanitare și la etichetare conform normelor metodologice de aplicare a O.U.G 92/2017, și pot fi transportate numai cu mijloace de transport autorizate/ înregistrate sanitar –veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului UE nr.1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor CEE nr.922/72, CEE nr.234/79, CE nr.1.037/2001 și CE nr.1.234/2007 ale Consiliului, SR 1.286/AI/1997- Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori- copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală- se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist.

Tipul de hrană de regim dacă este cazul și cantitatea necesară, se prevăd în anexă la prezentul contract de furnizare fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Meniurile ofertate vor respecta prevederile Ordinului nr. 541/2025 emis de MINISTERUL SĂNĂTĂȚII PUBLICE (cu precădere Anexa 1, punctul 5, Anexa 2, punctul 3, literele a) și d)).

Alimentele cu un aport caloric mai mare de 300 kcal pe unitatea de vânzare sunt considerate nerecomandate pentru preșcolari și școlari. În sensul acestui act normativ, „unitatea de vânzare” reprezintă o componentă alimentară individuală, distinctă, care poate fi identificată și servită separat (ex: fel principal, chiflă, fruct, etc.), și nu la întregul pachet alimentar.

CAPITOLUL 11 - SIGURANȚA ȘI PERISABILITATEA MICROBIOLOGICĂ

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special asmenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar- unitatea de învățământ.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

CAPITOLUL 12 - CONDIȚII PENTRU TRANSPORT ȘI DISTRIBUȚIE

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Prestatorul poartă întreaga responsabilitate pentru transportul în condiții optime a pachetelor alimentare la adresa de livrare specificată în caietul de sarcini cât și de calitatea acestora.

CAPITOLUL 13 - DISTRIBUTIA ALIMENTELOR

Prestatorul va asigura distribuirea pachetelor la locul de livrare cu personal propriu, avizat medical și echipat corespunzător, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă sanitar-veterinară.

Distribuția se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului Ministrului Sănătății și al Ministrului Educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

CAPITOLUL 14 - FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE

Autoritatea contractantă emite comandă fermă scrisă către furnizor, cu mențiunea expresă: „Plata se va efectua ulterior aprobării bugetului local, în limita creditelor bugetare aprobate.”

Furnizorul începe livrarea imediat. Beneficiarul confirmă recepția zilnică, iar documentele justificative (avize, procese-verbale, facturi) se centralizează la compartimentul economic.

După aprobarea bugetului local se alocă creditele bugetare, se efectuează plata către furnizor.

Facturarea produselor livrate se va face lunar în baza proceselor verbale de recepție și a comenzilor transmise de unitatea școlară beneficiară.

La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar veterinar, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc)

Pe perioada contractului autoritatea contractantă poate modifica cerințele (frecvența, cantitatea, perioada, locul de desfășurare, etc) în funcție de evoluția programului, dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic cu cel puțin 5 zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei și a locului de desfășurare a activității.

CAPITOLUL 15 - CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE

Condiții minime impuse de autoritatea contractantă

- *Ofertantul trebuie să dovedească faptul că dispune de capacitatea tehnică prin utilaje specializate pentru desfășurarea exclusivă a activității de catering și personal calificat pentru furnizarea simultană a unui număr de 252 de porții zilnice.*

- *Ofertantul trebuie să facă dovada experienței similare prin prestarea, în ultimii 3 ani, calculați până la data-limită de depunere a ofertelor, a unor servicii de preparare și/sau furnizare și/sau transport de produse alimentare destinate consumului uman, în condiții de respectare a normelor sanitar-veterinare și de siguranță alimentară.*

Modalitatea de îndeplinire:

Cerința se consideră îndeplinită dacă ofertantul demonstrează că a dus la bun sfârșit maximum 1 contract care au avut ca obiect servicii similare cu cele care fac obiectul prezentei achiziții.

Documente justificative: copii ale contractului/contractelor sau extrase relevante din acestea; procese-verbale de recepție / documente constatatoare / recomandări emise de beneficiari; orice alte documente din care să rezulte obiectul, perioada și valoarea contractului.

- *Declarația pe proprie răspundere semnată de reprezentantul legal sau de un împuternicit al acestuia privind utilajele, instalațiile, echipamentele direct implicate în activitatea de producere a hranei, precum și o listă cu acestea.*

- Propunerea tehnică va fi elaborată în mod obligatoriu cu respectarea datelor și condițiilor din prezentul Caiet de sarcini astfel încât să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu specificațiile tehnice și respective cu cerințele aferente criteriilor de calificare.

- Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punct de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate.

- Propunerea tehnică se va redacta în limba română , va fi semnată, ștampilată de reprezentantul legal și va avea un caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere a conținutului pe toată perioada de valabilitate stabilită de autoritatea contractantă.

Lipsa propunerii tehnice va duce la excluderea operatorului economic din procedură

CAPITOLUL 16 - CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE

Condiții minime impuse de autoritatea contractantă

- Propunerea financiară trebuie să fie corelată cu elementele propunerii tehnice și respectiv cu cerințele specificate din prezentul caiet de sarcini.

- În prețul unitar ofertat vor fi cuprinse toate costurile necesare îndeplinirii tuturor operațiunilor menționate în caietul de sarcini (cost produs, ambalaj, transport)

- Tariful (prețul) unitar pentru furnizare la destinația finală va fi exprimat în lei, fără TVA, numai cu două zecimale

- În cazul în care oferta nu respectă cerințele prevăzute în documentația de atribuire, comisia are dreptul de a o respinge

- Prețul contractului de prestare a serviciului rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia.

- **Prețul minim acceptat de autoritatea contractantă este de 13,50 lei fara TVA/suport alimentar. Ofertele care au prețul mai mare de 14,86 lei fara TVA/suport alimentar sau sub 13,50 lei fara TVA/ suport alimentar vor fi declarate inacceptabile si respinse.**

- Tariful (prețul) unitar pentru prestarea serviciului la destinația finală rămâne ferm pe toată perioada derulării contractului de furnizare

- Achizitorul are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile propuse, respectiv numărul de porții, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți în cadrul unităților școlare, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (prețului) unitar.

- Propunerea financiară va include informații/ declarații privind asumarea condițiilor și termenele de plată (termen, modalitate de plată, condiții de plată, penalități)

- Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât acesta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică

- Valoarea ofertei, FĂRĂ TVA, care va face obiectul comparării prețului ofertei, reprezintă total valoare ofertată fără tva, comunicată prin anunțul de participare

În cazul în care prețul fără tva, inclusiv propunerea financiară, depășește valoarea estimată comunicată prin anunțul de participare, oferta este considerată inacceptabilă.

CAPITOLUL 17 - CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Criteriul de atribuire: **Cel mai bun raport calitate preț**

1. Prețul ofertei: pondere 45 %

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Prețul minim acceptat de autoritatea contractantă este de 13,50 lei fara TVA/suport alimentar. Ofertele care au prețul mai mare de 14,86 lei fara TVA/suport alimentar sau sub 13,50 lei fara TVA/ suport alimentar vor fi declarate inacceptabile si respinse.

Justificare: Pentru a se asigura eficiența utilizării fondurilor publice, autoritatea contractantă a decis ca ponderea factorului Prețul Ofertei să fie stabilită la 45 %, în condițiile în care punctajului tehnic i-a fost alocată o pondere de 55 %, întrucât, fiind vorba despre un aspect de importanță vitală pentru viitorul României, și anume, educația copiilor, este imperios necesară asigurarea unei calități cât mai ridicate a produselor solicitate. Implicit, prin procentul alocat, se sugerează participantilor la procedura ca, performantele tehnice primează, Autoritatea Contractantă dorind sa achizitioneze maximul posibil, din punct de vedere tehnic.

2. Valoarea materiei prime în total costuri: pondere 35%

Algoritm de calcul: Pentru mai puțin de 60% valoare materie primă în total pachet nu se acordă punctaj. Pentru cel mai mare procent ofertat se acordă punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte procente ofertate punctajul $P(n)$ se calculează proporțional, astfel: $P(n) = (\text{Procent } n / \text{Procent maxim ofertat}) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Pentru un procent mai mic de 60%, oferta este respinsă ca inacceptabilă.

Justificare: Materia primă este esențială pentru calitatea și siguranța alimentelor oferite în cadrul programului „Masă Sănătoasă”. O proporție ridicată a valorii materiei prime în totalul costurilor poate indica un accent pe ingrediente de calitate superioară, ceea ce este direct corelat cu sănătatea și satisfacția beneficiarilor. Scopul proiectului este de a oferi mese sănătoase și nutritive, ceea ce presupune utilizarea de materii prime proaspete, naturale, și preferabil provenite din surse sustenabile sau locale. Prin utilizarea acestui criteriu, se încurajează furnizorii să investească mai mult în ingrediente de calitate decât în alte componente ale ofertei (de exemplu, logistică sau ambalare). Furnizorii care economisesc excesiv la materia primă ar putea compromite calitatea meselor furnizate. Evaluând proporția materiei prime din costuri, autoritatea contractantă poate descuraja astfel de practici.

3. „Nivelul de maturitate al sistemului de management al siguranței alimentelor – ISO 22000”: pondere 20%

Algoritm de calcul: se acordă punctaj exclusiv pe baza existenței și relevanței certificării, fără efect eliminatoriu și cu acceptarea echivalenței. Punctajul P se stabilește astfel: $P = 20$ Certificatul trebuie să fie valabil la momentul publicării Anunțului de participare. (Exclus dovadă “în curs de certificare”).

Justificare: pentru „Masa sănătoasă”, contractul presupune furnizarea zilnică de hrană către copii, categorie vulnerabilă, cu consum imediat și cu risc sanitar ridicat în cazul unui incident alimentar.

ISO 22000 nu este o cerință legală, dar certificarea atestă existența unui sistem de management al siguranței alimentelor auditat independent, care integrează HACCP, controlul pericolelor, trasabilitatea, monitorizarea proceselor și gestionarea situațiilor de urgență. Acordarea de punctaj suplimentar ofertanților certificați reflectă un nivel superior de control al riscurilor și de capacitate organizațională, fără a exclude operatorii care îndeplinesc cerințele legale minime. Prin utilizarea ISO 22000 exclusiv ca factor de evaluare tehnică, cu acceptarea echivalenței și fără restricții privind organismul de acreditare, criteriul rămâne proporțional, nediscriminatoriu și direct legat de obiectul achiziției, fiind compatibil cu Legea nr. 98/2016.

CAPITOLUL 18 – CERINTE MINIME OBLIGATORII

În vederea Calificării ofertanților depun obligatoriu următoarele :

1. Certificat de înregistrare cu datele de identificare ale ofertantului, în copie lizibilă cu mențiunea "conform cu originalul" ;

2. **Certificat constatator** emis de Oficiul Registrul Comerțului în copie lizibilă cu mențiunea "conform cu originalul" ;

3. **Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul de stat**, eliberat de către Direcțiile ANAF teritoriale, din care să reiasă că oferantul nu înregistrează debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor. Acest certificat trebuie depus în original sau copie lizibilă cu mențiunea "conform cu originalul" și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor;

4. **Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul local**, eliberat de către Direcțiile fiscale locale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor. Acest certificat trebuie depus în original sau copie lizibilă cu mențiunea "conform cu originalul" și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor.

5. **Document/autorizație de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor**, emisă de A.N.S.V.S.A, în copie lizibilă cu mențiunea "conform cu originalul", din care să reiasă autorizarea desfășurării activității de catering.

6. **Dovada că ofertantul deține mijloc auto special (echipat și dotat corespunzător pentru transportul hranei, pentru transportul mărfurilor perisabile), autorizat/înregistrat sanitar-veterinar pentru siguranța alimentelor**, potrivit prevederilor legislației în vigoare (se va prezenta cartea de identitate a mașinii și autorizația de transport alimente, valabile la data deschiderii ofertelor în copie lizibilă cu mențiunea "conform cu originalul" .

7. **Ofertantul va prezenta și contractul de servicii însoțit (semnat și ștampilat pe fiecare pagină) .**

Clasificarea ofertelor se face în ordinea descrescătoare a punctajului.

Oferta care va fi declarată câștigătoare, va fi oferta care obține punctajul maxim

Întocmit,

Consilier achiziții publice,

Constantin Alina-Mădălina

Avizat CFP

Inspector,

Adafinei Daniela

