ROMÂNIA 805100 BERESTI

JUDEȚUL GALAȚI str. Trandafirilor, 28
ORASUL BERESTI Tel: 0236/342329; fax: 0236/342316
e-mail: primariaberesti@yahoo.com

Aprobat,
PRIMAR
Bejan Mihai-Lucian

CAIET DE SARCINI

Pentru achiziția
„ Pachet alimentar''
Cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2)

PREAMBUL

În conformitate cu:

- HG 1171/30.12.2025 privind instituirea Programului national "Masa sanatoasa" in anul 2026 si Anexa la Ordinul MEC si MADR nr. 7111/422/2025 pentru modificarea anexei la OMC si al MADR nr. 3352/70/2025 privind aprobarea Listei unitatilor de invatamant preuniversitar ancluse in Programul national "Masa sanatoasa" in anul 2025;
- Ordinul nr. 541/ 2025 emis de MINISTERUL SĂNĂTĂŢII PUBLICE şi a HG 1171/2025;
- Hotărârea Consiliului Local Nr. 54/28.09.2021 privind aprobarea Normelor procedurale interne pentru organizarea și desfășurarea Procedurii simplificate proprii pentru atribuirea contractelor de achiziţie publică/acorduri-cadru ce au ca obiect servicii sociale şi alte servicii specifice a căror valoare estimată este mai mică decât pragurile corespunzătoare prevăzute la art. 7 alin. (1) lit. d) din Legea nr. 98/2016;

Se va realiza achiziționarea de servicii – Pachet alimentar în regim de catering pentru Liceul Tehnologic "Paul Bujor" orasul Beresti, județul Galați.

CAPITOLUL 1- INFORMAȚII 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.

ROMÂNIA 805100 BERESTI

JUDEȚUL GALAȚI str. Trandafirilor, 28
ORASUL BERESTI Tel: 0236/342329; fax: 0236/342316
e-mail: primariaberesti@yahoo.com

Cerințele impuse vor fi considerate ca fiind minimale. 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

Beneficiarul proiectului: U.A.T. ORASUL BERESTI
Partener: **LICEUL TEHNOLOGIC "PAUL BUJOR" BERESTI**
Proiectul: Programul national "Masa sanatoasa" in anul scolar 2026 -2027 Semestrul 1

CAPITOLUL 3- DESCRIEREA PROIECTULUI

Liceul tehnologic "Paul Bujor" Beresti este beneficiarul Programului national "Masa sanatoasa" in 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- INFORMAȚII PRIVIND CONTRACTUL

Denumirea contractului: „ Pachet alimentar în regim de catering''- pentru Liceul Tehnologic "Paul Bujor" Beresti, conform HG 1171/30.12.2025.

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 data de 22.12.2026, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale.
Perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi maxim de 83 zile de școlarizare estimate/persoana/perioada contractuală.

- Obiectul contractului:

Prestarea serviciului de catering prin servirea estimativă a 35604 de porții către beneficiarii programului : (47 preșcolari, 110 ciclu primar, 118 gimnazial, 198 liceu, 43 invatamant profesional, total 516 elevi).
Autoritatea contractanta are dreptul de a modifica cantitățile de servicii respectiv numărul de porții, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți fără modificarea tarifului (prețului).
Furnizorul va avea obligația de a livra zilnic câte 516 porții, in functie de comanda trimisa de catre reprezentantii liceului.
Valoarea estimată a unui pachet alimentar este de: 14,86 lei, fără TVA/porție. Tariful (prețul) unitar al unei porții include serviciile de pregătire – preparare, transport și distribuire.

ROMÂNIA 805100 BERESTI

JUDEȚUL GALAȚI str. Trandafirilor, 28
ORASUL BERESTI Tel: 0236/342329; fax: 0236/342316
e-mail: primariaberesti@yahoo.com

Ofertantul va prezenta o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

a. Materie prima,
b. Prepararea hranei,
c. Distributie.

Valoarea estimată totală a contractului de achiziție a contractului, 529075,44 lei fără TVA, conform centralizatorului transmis de către Liceul Tehnologic „Paul Bujor" Beresti.

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

Perioada	Nr. zile	Nr. maxim elevi beneficiari	Numar maxim portii	Pret/meniu/zi (lei fara TVA)	Total pret (lei fara tva)
07.09.2026/22.12.2026	69	516	35604	14,86	529075,44
TOTAL	69	516	35604	14,86	529075,44

I. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Suportul alimentar consta intr-un pachet alimentar pe zi, dupa cum urmeaza:

- **Pachet alimentar, in regim de catering, pentru elevii din unitatile de invatamant in care nu exista cantina pentru prepararea in regim propriu, hrana poate fi servita in sala de clasa sau intr-un alt spatiu amenajat in acest scop, cu respectarea prevederilor art. 34 din Ordinul ministrului sanatatii nr. 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igiena din unitatile pentru ocrotirea educarea, instruirea, odihna si recreerea copiilor si tinerilor, cu modificarile ulterioare. Daca hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, suportul alimentar va fi pastrat, pana la servire, in spatii amenajate, in care exista conditii adecvate de manipulare si depozitare, la temperaturi care sa poata fi monitorizate si controlate.**
  Suportul alimentar este produs in unitati inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, se distribuie sub forma ambalata, cu respectarea prevederilor legale in vigoare, referitoare la conditiile sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, la conditiile igienico-sanitare si la etichetare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor.

Variante orientative de meniu care include sugestiile Institutului National de Sanatate Publica:

ROMÂNIA 805100 BERESTI

JUDEȚUL GALAȚI str. Trandafirilor, 28
ORASUL BERESTI Tel: 0236/342329; fax: 0236/342316
e-mail: primariaberesti@yahoo.com

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;
25. 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
5. 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.

ROMÂNIA 805100 BERESTI

JUDEȚUL GALAȚI str. Trandafirilor, 28
ORASUL BERESTI Tel: 0236/342329; fax: 0236/342316
e-mail: primariaberesti@yahoo.com

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor 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 permiși a fi adăugați în alimente.
2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși 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, supa cu găluști și friptura cu garnitură 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 nesecționate 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 invățământ 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.

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/porție, 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.

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 ingrediente**
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 inscrierea lotului**
j) **Având în vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare – PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT-**

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 receptie 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 in 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.
În 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 acesteia de către persoana împuternicită din partea autorității contractante.
Lunar, autoritatea contractanta 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 părtile 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.

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 pieţelor 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 (caşcaval). 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.

ROMÂNIA 805100 BERESTI

JUDEȚUL GALAȚI str. Trandafirilor, 28
ORASUL BERESTI Tel: 0236/342329; fax: 0236/342316
e-mail: primariaberesti@yahoo.com

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

SIGURANȚA ȘI PERISABILITATEA MICROBIOLOGICĂ

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate 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.

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.

DISTRIBUȚIA 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 pesonalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu mdificările și completările ulterioare, și fișa de aptitudini specifice activități desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr.355/2007 privind supravegherea sănătății lucrărilor, cu modificările și completările ulterioare.

FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE

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 veterinare, 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 putin 5 zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei și a locului de desfășurare a activității.

CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE
Condiții minime impuse de autoritatea contractantă

- Ofertantul trebuie să dovedească faptul că dispune de capacitatea tehnica prin utilaje specializate pentru desfășurarea exclusivă a activității de catering și personal calificat pentru furnizarea simultană a unui mumăr de 543 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.

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.

ROMÂNIA 805100 BERESTI

JUDEȚUL GALAȚI str. Trandafirilor, 28
ORASUL BERESTI Tel: 0236/342329; fax: 0236/342316
e-mail: primariaberesti@yahoo.com

- 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 documenția de atribuire, comisia are dreptul de a o respinge
- Prețul contractului de prestare a serviciului rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia.
- **Preţul minim acceptat de autoritatea contractanta este de 14,00 lei fara TVA/suport alimentar. Ofertele care au preţul mai mare de 14,86 lei fara TVA/suport alimentar sau sub 14,00j 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 termenelelor 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, depășeste valoarea estimată comunicată prin anunțul de participare, oferta este considerată inacceptabilă.

CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Criteriul de atribuire: Cel mai bun raport calitate preţ

1. **Preţul ofertei: pondere 40%**

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) = (Pret minim ofertat / Pret n) x punctaj maxim alocat. Preţul minim acceptat de autoritatea contractanta este de 14,00 lei fara TVA/suport alimentar. Ofertele care au preţul mai mare de 14,86 lei fara TVA/suport alimentar sau sub 14,00 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 40%, în condițiile în care punctajului tehnic i-a fost alocată o pondere de 60%, 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 sugereaza participantilor la procedura ca, performantele tehnice

primeaza, Autoritatea Contractanta dorind sa achizitioneze maximul posibil, din punct de vedere tehnic.

2. Valoarea materiei prime in total costuri: pondere 20%

Algoritm de calcul: Pentru mai putin de 60% valoare materie prima in total pachet nu se acorda punctaj. Pentru cel mai mai mare procent ofertat se acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte procente ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: P(n) = (Procent n / Procent maxim ofertat) x 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. Utilizarea vehiculelor comerciale cu emisii reduse de poluanți atmosferici: pondere 30%

Algoritm de calcul:

a) Se acorda punctaj maxim pentru vehicule electrice, prestatorul va prezenta:

- Copie carte de identitate autovehicul;
- Certificat de conformitate pentru agregatul frigorific;
- Aviz sanitar-veterinar DSVSA pentru transport produse alimentare;

b) Pentru vehiculele cu norma de poluare EURO 6 şi hybrid se acorda puncte. Se va ataşa cartea maşinii.

Justificare: Prin includerea criteriului de utilizare a vehiculelor comerciale cu emisii reduse, autoritatea contractantă promovează o abordare sustenabilă și responsabilă a transportului. Acest lucru contribuie la protecția mediului, sănătatea publică și imaginea pozitivă a proiectului, fiind în deplină armonie cu obiectivele generale ale Programului „Masă Sănătoasă.”

4. Număr de persoane propuse pentru derularea contractului: pondere 10%

Algoritm de calcul: Numărul minim de personal acceptat este de 2 persoane si numărul maxim de persoane acceptat este 4 persoane Pentru numărul cel mai mare de personal ofertat se acorda punctajul maxim, respectiv 10 puncte; -Pentru alt număr de persoane decât cel minim ofertat, punctajul se acorda aplicandu-se următoarea formula: Npersoane = (Np/Npmax)x10 Unde: Np - reprezintă numărul de persoane ofertat Npmax- reprezintă numărul cel mai mare de persoane oferta

Justificare: Un număr adecvat de persoane implicate în derularea contractului garantează că activitățile necesare, cum ar fi prepararea, ambalarea, transportul și distribuția meselor, se vor desfășura în condiții optime și în termenele stabilite. De asemenea, un personal suficient

ROMÂNIA 805100 BERESTI

JUDEȚUL GALAȚI str. Trandafirilor, 28
ORASUL BERESTI Tel: 0236/342329; fax: 0236/342316
e-mail: primariaberesti@yahoo.com

și calificat permite respectarea standardelor de igienă, calitate și siguranță alimentară impuse pentru o masă sănătoasă. Mai multe persoane implicate pot însemna un control mai riguros al calității produselor livrate. Mai mult decât atât, un număr mai mare de persoane oferă flexibilitate în cazul absențelor sau situațiilor neprevăzute, reducând riscul de întrerupere a serviciului. Astfel, criteriul este relevant deoarece asigură îndeplinirea corespunzătoare a obligațiilor contractuale, sprijină livrarea de servicii de calitate și minimizează riscurile operaționale legate de resursa umană.

ÎN VEDEREA CALIFICĂRII, OFERTANȚII 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. 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 de transport echipat și dotat corespunzător pentru transportul hranei, pentru transportul mărfurilor perisabile, în copie lizibilă cu mențiunea ,,conform cu originalul,,.
7. Se va prezenta contract de prestări servicii de preluare a subproduselor de origine animala ce nu sunt destinate consumului uman, materii care sunt improprii pentru consum ori procesare, deşeuri biodegradabile conform HG 856/2002 - valabil la momentul prezentării și pe toată durata contractului.

Clasificarea ofertelor se face în ordinea descrescătoare a punctajului.
Oferta care va fi declarată căștigătoare, va fi oferta care obţine punctajul maxim.

Întocmit,
Referent,
Vasile Nicu