



ANUNȚ PUBLICITAR
PROCEDURĂ PROPRIE

“Servicii de catering în cadrul Programului Național - Masă Sănătoasă (PNMS) pentru Școala Gimnazială “Anastasiu Fătu” Berezeni în anul 2026”

1. Autoritatea contractantă

Denumire: **COMUNA BEREZENI**

Tipul autorității contractante: **Autoritate regionala sau locala**, Activitate (activități): **Servicii generale ale administrațiilor publice**

Adresă: **Comuna Berezeni, Sat Berezeni, județul Vaslui, cod postal 737065**

Date de contact: telefon: **+40 235431326**, fax: **+40 235431326**

e-mail: berezeniprimaria@yahoo.com, cod de înregistrare fiscală **3552085**.

2. Procedura de atribuire: Procedura proprie, în conformitate cu prevederile **art. 111 alin. (1)** din Legea nr. 98/2016.

3. Tip contract: Contract de servicii.

4. Obiect contract: “Servicii de catering în cadrul Programului Național – Masă Sănătoasă (PNMS) pentru Școala Gimnazială “Anastasiu Fătu” Berezeni în anul 2026”

Cod CPV: **55524000-9 Servicii de catering pentru scoli**

5. Cantitate și valoare estimată:

Preț/porție	14,86 lei fără TVA
Număr estimativ porții/zi	500
Perioada distribuție maximă estimată	159 de zile de școlarizare
Număr maxim de porții estimat/2026	79.500
Valoare estimată totală	1.181.370,00 lei fără TVA

6. Surse de finanțare: Bugetul de stat, conform **H.G. nr. 1.171 din 30 decembrie 2025** privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026.

7. Actualizare preț contract: Prețul ofertei este ferm, în lei. Nu se acceptă actualizarea/ajustarea prețului contractului.

8. Perioada de valabilitate a ofertei: 30 de zile de la data-limită stabilită pentru depunerea ofertelor.

9. Criteriul de atribuire: Cel mai bun raport calitate-preț.

10. Oferte alternative: Nu se acceptă.

11. Data-limită de depunere a ofertelor: 26.01.2026, ora 13:00 la sediul autorității contractante din Comuna Berezeni, Strada: Principala, nr. 199, județul Vaslui.

12. Data-limită deschiderii ofertelor: 26.01.2026, ora 14:00 la sediul autorității contractante din Comuna Berezeni, Strada: Principala, nr. 199, județul Vaslui.

13. Clarificări: eventualele solicitări de clarificări se vor transmite pe adresa de e-mail berezeniprimaria@yahoo.com, iar răspunsurile se vor publica pe website-ul propriu <https://www.primariaberezeni.ro/>.

14. Limba de redactare a ofertei: Limba română.



CAIET DE SARCINI

“Servicii de catering în cadrul Programului Național - Masă Sănătoasă (PNMS) pentru Școala Gimnazială “Anastase Fătu” Berezeni în anul 2026”

CAP. 1 INTRODUCERE

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

Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice. Acestea definesc, după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranța în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, simboluri, teste și metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea.

În cadrul acestei proceduri, **COMUNA BEREZENI** îndeplinește rolul de autoritate contractantă, respectiv autoritatea contractantă în cadrul contractului.

Orice anexă, aferentă vreunui capitol din prezentul Caiet de sarcini, reprezintă parte integrantă a aceluia capitol și implicit a Documentației de atribuire.

Ofertanții trebuie să răspundă integral cerințelor minime incluse în acest Caiet de sarcini și fără a limita funcționalitățile oferite.

Nu se admit ofertele parțiale din punct de vedere cantitativ și calitativ, ci numai ofertele integrale, care corespund tuturor cerințelor minime stabilite prin prezentul Caiet de sarcini.

Cerințele impuse vor fi considerate ca fiind minime și obligatorii. Oferta care nu respectă cerințele minime obligatorii prevăzute în Caietul de sarcini va fi considerată neconformă și va fi respinsă.

CAP. 2 CONTEXTUL REALIZĂRII ACESTEI ACHIZIȚII

2.1 Informații despre Autoritatea contractantă

Denumire: COMUNA BEREZENI

Tipul autorității contractante: Autoritate regională sau locală, Activitate (activități): **Servicii generale ale administrațiilor publice**

Adresă: Comuna Berezeni, Sat Berezeni, județul Vaslui, cod postal 737065

Date de contact: telefon: +40 235431326, fax: +40 235431326 e-mail: berezeniprimaria@yahoo.com, cod de înregistrare fiscală 3552085.

2.2 Informații despre contextul care a determinat achiziționarea serviciilor

În conformitate cu prevederile **Hotărârii de Guvern nr. 1.171/2025** privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026, la nivelul sistemului național de învățământ preuniversitar s-a instituit *Programul național "Masă sănătoasă"*, denumit în continuare PNMS, derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026.

Scopul PNMS constă în sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socioemoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolarilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea.

Programul contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare sănătoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate și sănătoase, respectiv sustenabile - precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantității de deșeuri, colectarea și valorificarea deșeurilor alimentare.

PNMS constă în acordarea zilnică, cu titlu gratuit, a unui **suport alimentar** constând într-o masă caldă, în limita unei valori zilnice de **16,50 lei/beneficiar**, inclusiv taxa pe valoarea adăugată, ce cuprinde prețul



suportului alimentar, conținând prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor, precum și cheltuielile de transport.

PNMS se adresează preșcolarilor și elevilor prezenți la activitățile didactice, pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

În conformitate cu prevederile **art. 3** din **H.G. nr. 1.171/2025**, suportul alimentar constă, după caz, într-o masă caldă sau într-un pachet alimentar pe zi, iar tipul de suport alimentar, precum și modalitatea de distribuire a acestuia elevilor și preșcolarilor se stabilesc la solicitarea directorului unității de învățământ, cu aprobarea consiliului de administrație, și se propun ordonatorului principal de credite al unității administrativ - teritoriale, care le supune aprobării consiliului local. În acest sens, Consiliul de Administrație al Școlii Gimnaziale “Anastasia Fătu” a stabilit ca tipul de suport alimentar ce va fi oferit preșcolarilor și elevilor pe parcursul anului **2026** să constea într-o **masă caldă**, în regim catering.

2.3. Obiectul contractului de achiziție publică

“Servicii de catering în cadrul Programului Național – Masă Sănătoasă (PNMS) pentru Școala Gimnazială “Anastasia Fătu” Berezeni în anul 2026”

Cod CPV: **55524000-9 Servicii de catering pentru scoli**

2.4. Procedura de atribuire

Procedura de atribuire aplicată este **procedura proprie**, în conformitate cu prevederile **art. 111 alin. (1)** din Legea nr. 98/2016.

2.5. Valoarea estimată:

Valoare estimată maximă / porție: **14,86** lei fără TVA

! Orice ofertă care depășește valoarea maximală de 14,86 lei fără TVA/porție va fi respinsă ca inacceptabilă.

Valoare estimată totală: **1.181.370,00** lei fără TVA

Număr estimativ porții / zi: **500**

Număr maxim de porții estimat/2026: **79.500**

Perioada distribuție estimată: maxim **159** de zile de școlarizare.

Luna	Nr zile de curs	Nr elevi beneficiari	Nr mese calde	Valoare estimată lunară - Lei, fără TVA
Ianuarie	5	500	2500	37.150,00
Februarie	15	500	7500	111.450,00
Martie	22	500	11000	163.460,00
Aprilie	15	500	7500	111.450,00
Mai	20	500	10000	148.600,00
Iunie	14	500	7000	104.020,00
Septembrie	18	500	9000	133.740,00
Octombrie	17	500	8500	126.310,00
Noiembrie	20	500	10000	148.600,00
Decembrie	13	500	6500	96.590,00
Total	159	500	79.500,00	1.181.370,00

2.6. Durata contractului de achiziție publică:

Contractul de achiziție se va derula până la sfârșitul anului **2026**, respectiv **31.12. 2026**, în perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic (luni-vineri)



pregătirea, prepararea și livrarea mesei calde pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile Școlilor de pe raza Comunei Berezeni.

Numărul meselor calde se distribuie zilnic în funcție de numărul de preșcolari și elevi prezenți la cursuri, care va fi comunicat de responsabilul programului, conform **art. 4, alin. (6)** din H.G. nr. **1.171/2025**.

2.7. Perioada de valabilitate a ofertei

Oferta trebuie să fie valabilă pentru o perioadă de minimum **30 de zile** de la data-limită stabilită pentru depunerea ofertelor.

2.8. Surse de finanțare: Bugetul de stat.

2.9. Tip contract: Servicii.

CAP. 3 DESCRIEREA SERVICIILOR SOLICITATE

3.1. Serviciile solicitate

Contractul de achiziție publică ce se va încheia presupune prestarea **serviciilor de catering** în cadrul **Programului Național – Masă Sănătoasă (PNMS)** pentru **Școala Gimnazială “Anastasia Fătu” Berezeni** în anul **2026**.

Prestatorul trebuie să asigure zilnic (*luni-vineri*) pregătirea, prepararea și livrarea unui suport alimentar (masă caldă) pentru preșcolarii și elevii din cadrul unității de învățământ **Școala Gimnazială “Anastasia Fătu” Berezeni**, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, a [Legii nr. 123/2008](#) pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și a [Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025](#) pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare, precum și a **altor reglementări privind sănătatea publică** cu aplicabilitate în domeniul serviciilor ce face obiectul contractului de achiziție publică.

Toate produsele alimentare vor respecta prevederile legale privind siguranța alimentelor. În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile **OMS nr. 541/2025** privind necesarul zilnic de alimente recomandat școlarilor și preșcolarilor. Meniul va fi întocmit cu observarea nevoilor pentru cantități satisfăcătoare și echilibrate din principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt lipidele (grăsimi), glucidele (dulciuri, fructe, cereale, legume) și proteinele (carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale). Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi, trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții, conform nevoilor organismului.

Comuna Berezeni acordă, cu titlu gratuit, suport alimentar, sub formă de **masă caldă**, în regim catering, pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile unității de învățământ preuniversitar de stat din **Comuna Berezeni – Școala Gimnazială “Anastasia Fătu” Berezeni**, în cadrul Programului Național "MASA SĂNĂTOASĂ" pe perioada desfășurării cursurilor în anul 2026, în condițiile stabilite de acest Program și a legislației incidente în domeniu.

Prețul maximal/porție este de **14,86 lei fără TVA**.

Se vor presta **servicii de catering** pentru:

- elevii și preșcolarii prezenți la cursuri - **masă caldă** - preparată conform Normelor minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, prevăzute în anexa nr. 2 la **H.G. nr. 1.171/2025**.

Masa caldă constă într-un meniu tip masă de prânz compus din:

1). 1 (un) fel de mâncare tip felul 2, cu următorul conținut recomandat:

- produse din carne și/sau produse derivate din lapte (cașcaval, brânză etc) (cu excepția regimurilor speciale stabilite de medicul specialist sau din motive religioase, unde se vor aplica recomandările speciale); și



- garnituri și /sau salate etc.; și
- 1 felie pâine/chifla, cu excepția servirii la aceeași masă a unor mâncăruri pe baza de paste făinoase, caz în care se va suplimenta garnitura cu gramajul aferent.

Sau

- preparat (ex: sufleu de broccoli cu brânză, tocană de legume cu orez brun, sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor etc.); și
- 1 felie pâine/chifla, cu excepția servirii la aceeași masă a unor mâncăruri pe baza de paste făinoase, caz în care se va suplimenta gramajul aferent și nu se va livra felia de pâine în ziua respectivă.

și

2). 1 (un) fruct întreg proaspăt.

! Notă: Nu se acceptă hrană rece sub formă de sandwich sau similar.

Porțiile vor fi pregătite și preparate în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase și vor respecta cerințele prevăzute de **Regulamentul (UE) nr. 1169/2011** al Parlamentului european și al Consiliului din 25 octombrie 2011.

Suportul alimentar (masa caldă) trebuie să respecte prevederile **Legii nr. 123/2008** pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale **Ordinului ministrului sănătății publice nr. 541/2025** pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolariilor și școlariilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi sunt prevăzute în anexa nr. 2 la **H.G. nr. 1.171/2025**.

Suportul alimentar va fi produs în **unități înregistrate/autorizate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor**, se distribuie sub **formă ambalată**, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, fiind **transportat** numai **cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar – veterinar și pentru siguranța alimentelor**.

Potrivit principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, suportul alimentar este livrat **zilnic** (luni-vineri) din unități care trebuie să funcționeze conform reglementărilor legale în vigoare.

Prestatorul de servicii se va asigura că **pe durata transportului** până la livrare, **produsele sunt menținute în condiții de temperatură** care să nu permită multiplicarea microorganismelor.

Prestatorul are obligația să asigure **menținerea lanțului termic** pe durata preparării, porționării, ambalării, transportului și livrării suportului alimentar, astfel încât produsele alimentare să fie livrate în condiții de siguranță alimentară, cu respectarea legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor aplicabile, precum și a instrucțiunilor producătorului.

Beneficiarul își rezervă dreptul de a verifica prin sondaj temperatura produselor la recepție, la fiecare punct de livrare, iar în cazul constatării unor abateri care pot afecta siguranța alimentară, Beneficiarul poate refuza recepția produselor neconforme.

Dacă hrana nu este servită în unitățile de învățământ preuniversitar într-un interval de 60 de minute de la livrare, aceasta este păstrată până la servire în spații amenajate în care sunt asigurate condiții de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare privind igiena și siguranța alimentelor.

În vederea asigurării condițiilor igienico - sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate în **porții individuale**, în **ambalaje alimentare biodegradabile** care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, **sigilate și etichetate** corespunzător, însoțite de **tacâmuri de unică folosință biodegradabile** care permit consumul în condiții optime de igienă.



În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Ofertanții trebuie să introducă **o defalcare a costurilor, per porție**, pe următoarele categorii:

- a). valoare **materie primă/produse alimentare**;
- b). **servicii de preparare a hranei** și
- c). **servicii de transport**, incluzând și **serviciile de colectare și transport al deșeurilor** rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

Atenție !

Se solicită ca minim 40% din suma disponibilă per beneficiar să fie alocat achiziției materiei prime. Ofertele care alocă un procentaj mai mic achiziției materiei prime vor fi considerate neconforme.

NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

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, ca, de exemplu, supă 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, 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, în condiții de temperatură corespunzătoare, timp de 48 de ore, probe din alimentele servite copiilor.

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

1. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
2. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
3. pilaf cu legume și ficăței de pui;
4. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
5. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
6. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
7. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;



8. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
9. sufleu de broccoli cu brânză;
10. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
11. tocană de legume cu orez brun;
12. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
13. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
14. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
15. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
16. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
17. macaroane cu brânză;
18. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
19. quinoa cu legume.

! În ofertă, ofertantul va prezenta **minimum 10 variante de meniuri (vor include meniuri normale și pentru restricții alimentare) cu respectarea prevederilor prezentului caiet de sarcini.**

Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor.

În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile **OMS nr. 541/2025** pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar.

Dacă, la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor **art. 3 alin. (4) din H.G. nr. 1.171/2025**, preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de masa sănătoasă adecvată situației acestora, în limita valorii zilnice stabilită pentru un suport alimentar/elev. 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 pentru beneficiarii cu restricții alimentare și cantitatea necesară vor fi comunicate prestatorului după semnarea contractului de servicii.

Dacă pe parcursul derulării contractului vor apărea alte restricții alimentare de natură medicală sau religioasă ale copiilor/elevilor, se vor solicita meniuri de regim, adecvate acestora, fără modificarea prețului oferat.

Se face precizarea că se solicita în mod special ca toate alimentele care presupun porționare, inclusiv pâinea, să fie porționate la gramajul prevăzut de legislația sanitară.

În **ultima săptămână a lunii în curs**, prestatorul va prezenta autorității contractante, în forma scrisă, până cel târziu în ziua de **miercuri o propunere de meniu** pentru săptămânile lunii următoare (câte 1 (un) meniu pentru fiecare săptămână).

După analizarea propunerii de meniu, autoritatea contractantă va transmite prestatorului **confirmarea meniului** așa cum a fost primit sau observații/modificări asupra acestui meniu în cazul în care acestea există, până cel târziu în ziua de **vineri** pentru săptămânile din luna următoare. Prestatorul nu poate să modifice meniul prestabilit, fără acordul autorității contractante.

Masa caldă trebuie să fie **preparată în ziua livrării**.

Data-limită de consum a produselor transportate de la furnizor către unitatea de învățământ va fi **ziua producerii**.

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.



Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite se va transmite prestatorului **zilnic**, până cel târziu la orele **08:05**, pentru masa ce se va servi în aceeași zi, pe baza foii zilnice de prezență a preșcolarilor și elevilor.

În funcție de modificările intervenite în frecvența copiilor și elevilor beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții comandate, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Livrarea preparatelor se va face **zilnic**, până cel târziu la orele **10:35**, respectându-se numărul de calorii conform legislației în vigoare.

Acest program va putea fi modificat și adaptat în mod corespunzător în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului.

Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

Punctele de livrare sunt detaliate mai jos:

Unitatea de învățământ	Adresa	Preșcolari	Primar	Gimnazial	Total
Scoala Gimnazială "Anastasie Fătu" Berezeni CHIRICA	sat Berezeni, com Berezeni, jud. Vaslui	20	44	0	64
Scoala Gimnazială "Anastasie Fătu" Berezeni CENTRU	sat Berezeni, com Berezeni, jud. Vaslui	0	0	72	72
Scoala Gimnazială "Anastasie Fătu" Berezeni BRUTĂRIE	sat Berezeni, com Berezeni, jud. Vaslui	18	29	0	47
Scoala Gimnazială "Anastasie Fătu" Berezeni SATU NOU	sat Satu Nou, com Berezeni, jud. Vaslui	28	51	60	148
Scoala Gimnazială "Anastasie Fătu" Berezeni BOZIA	sat Satu Nou, com Berezeni, jud. Vaslui	20	31	0	51
Scoala Gimnazială, sat Rânceni	sat Rânceni, com. Berezeni, jud. Vaslui	15	26	48	89
Scoala Primara Musata	sat Musata, com. Berezeni, jud. Vaslui	11	18	0	29
TOTAL					500

Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită **să se păstreze caldă**, în recipiente profesionale. Obligatoriu, la efectuarea livrărilor, ofertantul va prezenta cel puțin următoarele documente: *aviz de însoțire a mărfii, registru evidență livrări produse culinare, declarație de conformitate* semnate de reprezentanții autorității contractante și ai ofertantului.

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.

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 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

Produsele alimentare furnizate trebuie să respecte prevederile **Legii nr. 123/2008** pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale **Ordinului ministrului sănătății publice nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlărilor**



și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar.

Precizări: Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, **Ordinul ministrului sănătății publice nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar**, asigurându-se ca meniul să fie variat.

Pentru asigurarea unui meniu variat și sănătos, operatorul va întocmi **meniuri săptămânale** care vor fi **vizate** de **medicul unității de învățământ** sau un **medic nutriționist**.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul PNMS sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, efectuate de către personalul de specialitate din cadrul direcțiilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

Condiții minime de garanție

Autoritatea contractantă are dreptul de a notifica imediat prestatorul, în scris, de orice plângere sau reclamație ce apare în conformitate cu serviciul furnizat. La primirea unei astfel de notificări, prestatorul are obligația de a remedia funcționalitatea la nivel normal în perioada convenită, fără costuri suplimentare pentru achizitor.

Perioada de remediere a neconformității / de înlocuire a porțiilor este de maximum **90 minute** de la primirea notificării.

Dacă prestatorul, după ce a fost înștiințat, nu reușește să remedieze problema în termenul stabilit, achizitorul are dreptul de a pretinde ca despăgubire contravaloarea meselor calde necorespunzătoare.

În cazul repetării abaterilor, se va proceda la rezilierea contractului și la emiterea documentului constatator negativ privind modul de îndeplinire a contractului.

Gestionare deșuri rezultate

Ofertantul se angajează să asigure transportul deșeurilor rezultate din produse alimentare și nealimentare în termen de 24 de ore din momentul livrării. Pentru resturile alimentare ofertantul va asigura containere cu capac etanș sau care să se închidă ermetic.

3.2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar- veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.



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, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3.3. Grupe speciale de consumatori

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

Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Dacă, la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor **art. 3 alin. (4)** din **H.G. nr. 1.171/2025**, preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de masa sănătoasă adecvată situației acestora, în limita valorii zilnice stabilită pentru un pachet alimentar/elev.

3.4. Termene de consum

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.

Termenul maxim pentru **consumul** produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de: **ziua producerii** pentru masa caldă.

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de **60 de minute** de la **livrare**, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate;

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a 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.

3.5. Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, **numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar** și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Precizare: Se solicită minimum **1 vehicul pentru transportul produselor** ce fac obiectul contractului, depunându-se în acest sens, ca și anexă la propunerea tehnică:

- **Cartea de identitate a vehiculului,**
- **certificatul de înmatriculare cu ITP** valabil la data limită de depunere a ofertelor,
- **autorizarea /înregistrarea sanitar veterinară** a vehiculului,
- în cazul în care nu reiese din CIV modalitatea de deținere a vehiculului, alte documente care atestă modalitatea de deținere.

3.6. Testarea produselor alimentare

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate care au metodele de analiză acreditate.

Precizare: În acest sens, contractantul va asigura analiza la laborator pe parcursul derulării contractului, conform legislației în domeniu.

3.7. Condiții pentru persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare



Persoanele angajate în **producerea, manipularea și distribuția** produselor alimentare sunt obligate să dețină **certificat de absolvire** a unui **curs de instruire** privind însușirea **noțiunilor fundamentale de igienă** sau echivalent, conform **Ordinului** ministrului sănătății și al ministrului educației nr. **2.209/4.469/2022** privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și **Fișă de aptitudini specifice activității desfășurate** sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

3.8. Ambalare, etichetare, marcare

În vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate în **porții individuale**, în ambalaje alimentare **biodegradabile** care **să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate** corespunzător, însoțite de **tacâmuri de unică folosință** care permit consumul în condiții optime de igienă.

În cazul produselor alimentare care **nu** se supun prevederilor definiției "*produs alimentar preambalat*" trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

- pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică, informațiile înscrise pe **etichete** trebuie să respecte cerințele prevăzute în **Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011** privind informarea consumatorilor și **sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“**.

3.9. Prevenirea risipei alimentare

Se vor lua măsurile necesare în vederea evitării risipei alimentare, în conformitate cu prevederile **Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 92/2021** privind regimul deșeurilor, aprobată cu modificări și completări prin **Legea nr. 17/2023**, cu modificările și completările ulterioare.

CAP. 4 CERINȚE MINIME OBLIGATORII CE TREBUIE INDEPLINITE DE OFERTANȚI

4.1. Condiții de participare

4.1.1. Motive de excludere

Cerința nr.1: Ofertanții, terții susținători și subcontractanții nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art. 164, 165, 167 din Legea nr. 98/2016.

Modalitatea de îndeplinire:

Declarație pe propria răspundere privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164, 165, 167 din Legea nr. 98/2016.

Declarație pe propria răspundere privind evitarea conflictului de interese în sensul art. 59 și 60 din Legea 98/2016;

Documentele justificative menționate mai jos:

- **certificate constatatoare** privind **plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.)** valabile la momentul prezentării, pentru sediul principal, iar pentru sediile secundare/punctele de lucru, o declarație pe propria răspundere privind îndeplinirea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor sau contribuțiilor la bugetul general consolidat datorate;
- **cazierul judiciar** al **operatorului economic** și al **membrilor organului de administrare**, de **conducere** sau de **supraveghere** al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv;
- după caz, documente prin care se demonstrează faptul că operatorul economic poate beneficia de derogările prevăzute la art. 166 alin. (2), art. 167 alin. (2), art. 171 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice;



- alte documente edificatoare, după caz.

Precizări:

a. Operatorul economic cu privire la care autoritatea contractanta stabileste, in urma analizei informatiilor si documentelor prezentate de acesta, sau despre care a luat la cunostinta in orice alt mod ca se incadreaza in oricare din situatiile prevazute la art. 164, 165, 167 din Legea nr. 98/2016 va fi exclus din procedura de atribuire. De asemenea, excluderea operatorului economic se realizeaza si in cazul in care persoana condamnata printr-o hotarare definitiva este membru al organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic sau are putere de reprezentare, de decizie sau de control in cadrul acestuia.

b. Aceasta cerinta se solicita si eventualilor subcontractanti in conformitate cu prevederile art. 170 din Legea nr. 98/2016.

c. In cazul depunerii unei oferte in asociere, fiecare asociat are obligatia de a demonstra indeplinirea cerintei.

4.1.2. Capacitatea de exercitare a activității profesionale

Cerința nr. 1: Operatorii economici care depun ofertă trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara rezidentă, din care să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna din situațiile de anulare a constituirii, precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile ce fac obiectul contractului de achiziție publică.

Modalitatea de îndeplinire:

Documentele justificative menționate mai jos:

- **Certificatul Constatator** emis, in conformitate cu legislatia in vigoare, de catre Oficiul Registrului Comertului (sau **alt document echivalent** emis in conformitate cu legislatia aplicabila in tara de rezidenta a ofertantului), din care sa rezulte cel putin urmatoarele informatii:

- datele de identificare ale operatorului economic;

- asociati/actionari;

- administratori/persoane imputernicite;

- cenzori si/sau auditori;

-domeniul/domeniile de activitate principal(e) si/sau secundar(e), codurile CAEN aferente acestora;

- sedii secundare/puncte de lucru;

- activitati autorizate: pentru activitatile specifice domeniului obiectului contractului sa se faca dovada autorizarii conf. art. 15 din Legea nr. 359/2004.

Precizări:

a. În situația în care vor fi executate părți din contract de către subcontractanți, dovada îndeplinirii cerinței se va prezenta obligatoriu și de către subcontractanți, pentru partea din contract pe care o vor realiza.

b. În cazul unei asocieri, dovada îndeplinirii cerinței se va face de către fiecare membru al asocierii, pentru partea din contract pe care o va realiza.

c. În situația în care ofertantul beneficiază de susținere din partea unui/unor terț(i), dovada îndeplinirii cerinței se va face și de către terți(i) susținător(i).



4.2. Criteriul de atribuire stabilit este cel mai bun raport calitate-preț.

Denumire factor de evaluare	Descriere	Pondere
1. Prețul ofertei	Componentă financiară	40% Punctaj maxim 40 puncte
<p>Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel: a). Pentru oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut se acordă punctajul maxim, respectiv 40 de puncte. b). Pentru restul ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizând următoarea formulă: $P_{preț}(n) = \text{Preț}(min)/\text{Preț}(n) \times \text{Punctaj maxim alocat}$, unde: Preț (min) - cel mai scăzut dintre prețurile ofertelor admisibile; Preț (n)- prețul ofertei admisibile aflată sub evaluare.</p>		
2. Ponderea materiei prime din prețul per porție	Componentă tehnică	40% Punctaj maxim 40 puncte
<p>Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel: a). Pentru oferta admisibilă cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție se acordă punctajul maxim: 40 puncte. b). Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/ porție punctajul se calculează utilizând următoarea formulă: $P_{materie}(n) = P_{materie}(n)/P_{materie}(max) \times \text{Punctaj maxim alocat}$, unde: Pmaterie (n) - nivelul ponderii materiei prime din prețul total/porție pentru oferta admisibilă aflată sub evaluare; Pmaterie (max) - nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/porție. Precizări: 1. Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/porție este 40%. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție mai mic decât 40%, oferta va fi declarată respinsă ca fiind neconformă. 2. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie egal cu nivelul minim indicat de 40%, nu se acordă punctaj. 3. Nivelul ponderii materiei prime din pretul total/portie va fi exprimat cu doua zecimale.</p>		
3. Timp de acoperire a punctelor de livrare	Componentă tehnică	20% Punctaj maxim 20 puncte
<p>Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel: a). Pentru oferta admisibilă cu timpul de livrare cel mai scurt se acordă punctajul maxim, respectiv 20 de puncte. b). Pentru restul ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizând următoarea formulă: $P_{timplivrare}(n) = \text{Timp livrare}(min)/\text{Timp livrare}(n) \times \text{Punctaj maxim alocat}$, unde: „Timp livrare (min)” = cel mai mic timp de acoperire a punctelor de livrare dintre ofertele admisibile (exprimat în minute); „Timp livrare (n)” = timpul de acoperire a punctelor de livrare aferent ofertei evaluate (exprimat în minute).</p>		



Modalitate de demonstrare: Ofertantul va prezenta **itinerariul de livrare** propus, pornind de la sediul/punctul de lucru autorizat sanitar-veterinar unde se prepară suportul alimentar și până la ultimul punct de livrare, indicând cel puțin:

- ora de plecare (pentru fiecare vehicul utilizat, dacă este cazul);
- ora de livrare în primul punct (pentru fiecare vehicul utilizat, dacă este cazul);
- timpii de deplasare între puncte;
- timpul alocat pentru livrare/predare în fiecare punct de livrare (descărcare, manipulare și predare);
- ora finală de livrare în ultimul punct de livrare (momentul finalizării tuturor livrărilor).

Precizări:

1. Timpul de acoperire a punctelor de livrare se exprimă în **minute** și reprezintă intervalul calculat de la plecarea din sediul/punctul de lucru autorizat sanitar-veterinar unde se prepară suportul alimentar până la livrarea la ultimul punct de livrare, pentru traseul propus de ofertant. Timpul declarat trebuie să fie realist și să reflecte condiții normale de trafic și operare, fiind asumat ca obligație contractuală.

2. Se acceptă un timp de acoperire a punctelor de livrare de maximum **90 de minute**. Oferta care prezintă un timp de livrare **mai mare de 90 de minute** va fi respinsă ca neconformă.

3. Ofertele care propun un timp de acoperire a punctelor de livrare **mai mic de 45 de minute** nu se punctează suplimentar, iar în calculul punctajului se va lua în considerare valoarea de 45 de minute.

4. Timpul declarat de ofertant trebuie să includă, pe lângă timpii de deplasare, **timpul necesar pentru operațiunile de livrare/predare** în fiecare punct de livrare (descărcare, manipulare și predare către persoana desemnată de beneficiar).

5. Timpul de acoperire a punctelor de livrare declarat de ofertant în propunerea tehnică și utilizat în evaluare reprezintă un **angajament ferm** al Prestatorului și **se va respecta pe durata executării contractului**.

6. Ofertantul poate utiliza unul sau mai multe vehicule pentru livrare. În acest caz, timpul de acoperire a punctelor de livrare reprezintă intervalul de la plecarea primului vehicul din punctul de lucru până la momentul livrării la ultimul punct de livrare, respectiv finalizarea tuturor livrărilor la toate punctele de livrare.

7. În cazul utilizării mai multor vehicule, ofertantul va prezenta itinerariul și timpii corespunzători pentru fiecare vehicul utilizat, cu indicarea punctelor de livrare alocate și a orelor de livrare aferente.

8. Beneficiarul își rezervă dreptul de a verifica respectarea timpilor de livrare prin evidențe/centralizatoare zilnice, foi de predare-primire, registre de livrare, precum și prin verificări prin sondaj la punctele de livrare.

Punctajul pentru fiecare factor de evaluare va fi calculat utilizând informațiile cuprinse în oferta tehnică și financiară, după caz.

Modalitatea de departajare a ofertelor cu preturi egale clasate pe primul loc: 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 în ordinea descrescătoare a ponderilor acestora. În situația în care egalitatea se menține, autoritatea contractantă are dreptul să solicite noi propuneri financiare, și oferta câștigătoare va fi desemnată cea cu propunerea financiară cea mai mică.



CAP. 5 MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

Ofertantul va trebui să răspundă punctual la toate cerințele cuprinse în prezentul caiet de sarcini și să detalieze în propunerea sa tehnică modalitățile și mijloacele prin care produsele oferite îndeplinesc aceste cerințe, astfel încât comisia de evaluare să aibă posibilitatea evaluării acestora cu respectarea prevederilor legale aplicabile.

Propunerea tehnică se va întocmi într-o manieră organizată, concretă și profesionistă, astfel încât procesul de evaluare a ofertelor să permită identificarea facilă a corespondenței informațiilor cuprinse în ofertă cu specificațiile tehnice din caietul de sarcini.

Propunerea tehnică va corespunde cu cerințele prevăzute în prezentul Caiet de Sarcini și va fi corelată cu propunerea financiară, sub sancțiunea respingerii ofertei ca neconformă în baza art. 137 alin. 3 litera d) din HG nr. 395/2016.

Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice minimum 10 variante de meniuri (vor include meniuri normale și pentru restricții alimentare) cu respectarea prevederilor prezentului caiet de sarcini.

Propunerea tehnică va cuprinde următoarele informații și documente:

1). Descrierea detaliată a serviciilor ce se vor presta, din care să rezulte îndeplinirea tuturor cerințelor din caietul de sarcini și să asigure furnizarea tuturor informațiilor necesare evaluării tehnice.

2). Propunere de variante de meniuri - minimum 10 variante de meniuri ce vor include meniuri normale și meniuri pentru restricții alimentare, cu respectarea prevederilor prezentului caiet de sarcini.

3). Autorizație de funcționare/Documentul de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor emisă/emis de **Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor** sau **document echivalent**, *în copie conformă cu originalul*, pentru activitățile aferente obiectului contractului ce se va atribui, pentru locația în care se vor prepara mesele calde;

4). Documente privind conformitatea sanitară/igienico-sanitară (Notificare/Certificare emisă de Direcția de Sănătate Publică și/sau documente echivalente), *în copie conformă cu originalul*, pentru activitățile aferente obiectului contractului ce se va atribui, pentru locația în care se vor prepara mesele calde;

5). Aviz/autorizație de funcționare emis(ă) de **autoritatea administrației publice locale competentă** sau **document echivalent**, *după caz, în copie conformă cu originalul*, pentru activitățile aferente obiectului contractului ce se va atribui, pentru locația în care se vor prepara mesele calde;

6). Autorizație sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor/Document de înregistrare a mijlocului/mijloacelor de transport cu care vor fi transportate mesele calde sau document echivalent, *în copie conformă cu originalul*;

7). Dovadă modalitate deținere (ex: carte de identitate a vehiculului, certificatul de înmatriculare cu ITP valabil la data limită de depunere a ofertelor, alte documente care atestă modalitatea de deținere) **mijloc/mijloace de transport** cu care vor fi transportate mesele calde, *în copie conformă cu originalul*;

8). Lista persoanelor angajate care vor fi implicate în producerea, manipularea și distribuția meniurilor însoțită de:

8.1). Certificatul/certificatele de absolvire a unui curs de instruire privind **însușirea noțiunilor fundamentale de igienă** sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2209/4469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă sau echivalent, *în copie conformă cu originalul*, și



8.2). Fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare, *în copie conformă cu originalul*.

9). Declarație pe propria răspundere prin care va dovedi faptul ca la elaborarea ofertei a ținut cont de respectarea obligațiilor în domeniul social și mediu și la condițiile de muncă și protecția muncii (conform prevederilor art. 51 alin. (2) din Legea nr. 98/2016) și că le va respecta pe parcursul îndeplinirii contractului de servicii.

Informații detaliate privind reglementările caer sunt în vigoare și se referă la condițiile din domeniul mediului, social, și al relațiilor de muncă, se pot obține de pe site-ul: <http://www.mmuncii.ro> , <http://www.mmediu.ro> .

h). Itinerariul de livrare propus, pornind de la sediul/punctul de lucru autorizat sanitar-veterinar unde se prepară suportul alimentar și până la ultimul punct de livrare, indicând cel puțin:

- ora de plecare;
- ora de livrare în primul punct;
- timpii de deplasare între puncte;
- timpul alocat pentru livrare/predare în fiecare punct;

ora finală de livrare în ultimul punct.

CAP. 6 MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

Ofertantul va prezenta propunerea financiară în corelație cu toate elementele din Caietul de sarcini.

Modul de prezentare a propunerii financiare:

1). Se va completa și se va prezenta **Formularul de ofertă** care va fi însoțit de **Centralizatorul de prețuri**.

2). Se va prezenta o **Declarație pe propria răspundere privind acceptarea clauzelor contractuale** însoțită de eventualele propuneri de modificare a clauzelor contractuale specifice, propuneri care se vor accepta numai în măsura în care acestea nu vor fi în mod evident, dezavantajoase pentru autoritatea contractantă.

Lipsa formularului de oferta reprezintă lipsa propunerii financiare, respectiv lipsa actului juridic de angajare in contract, ceea ce atrage încadrarea ofertei în categoria ofertelor **inacceptabile**.

Ofertantul va include în propunerea financiară toate și orice costuri legate de serviciile care fac obiectul contractului.

Prețul contractului este ferm și nu se ajustează. Plata se va efectua pentru numărul de meniuri efectiv livrate, pe baza centralizatoarelor zilnice întomite.

Nu se accepta oferte parțiale și nici oferte alternative.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punct de vedere al conținutului, pe întreaga perioadă de valabilitate și trebuie semnată pe propria răspundere de către reprezentantul legal al ofertantului sau de către persoana împuternicită de către acesta.

Ofertanții trebuie să introducă o **defalcare a costurilor**, *per porție*, pe următoarele categorii:

- a). valoare **materii prime**;
- b). **servicii de preparare a hranei** și
- c). **servicii de transport**, incluzând și **serviciile de colectare și transport al deșeurilor** rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

Atenție !

Se solicită ca minim 40% din suma disponibilă per beneficiar să fie alocat achiziției materiei prime. Ofertele care alocă un procentaj mai mic achiziției materiei prime vor fi considerate neconforme.



CAP. 7 MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

Documentele solicitate de la potențialii Ofertanți, până la data și ora limită de depunere a ofertelor, sunt:

1. Documentele de calificare solicitate la cap. 4.1.
2. Propunerea Tehnică (inclusiv toate documentele solicitate a fi prezentate în cadrul acesteia);
3. Propunerea Financiară;
4. Acordul de asociere, semnat de toți membrii Asocierii [*doar în cazul unei Asocieri*];
5. Împuternicire din partea fiecărui membru al Asocierii pentru aceeași persoană, autorizând persoana desemnată să semneze Oferta și să angajeze Ofertantul în procedura de atribuire [*doar în cazul unei Asocieri*];
6. Acordul de subcontractare/Acordurile de subcontractare pentru Subcontractanții cunoscuți la momentul depunerii Ofertei [dacă este cazul];
7. Acordul cu privire la prelucrarea datelor cu caracter personal;
8. Formularul 6 - Informații generale despre ofertant.