

Serviciul Investiții și Achiziții Publice  
Nr. 187075/27.10.2023

**ANUNȚ DE PUBLICITATE**

**La procedura de atribuire a contractelor de achiziție publică  
Servicii de catering pentru furnizare și distribuție suport alimentar acordat elevilor  
Liceului Tehnologic Meserii și Servicii și Scolii Gimnaziale „M. Kogalniceanu ” din  
municipiul Buzău în cadrul Programului - pilot de acordare a unui suport alimentar  
pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat**

UAT Municipiul Buzău, cod fiscal: 4233874, cu sediul în Buzău, Piața Daciei nr.1, cod postal 120191, telefon: 040238726092, fax: 040238726092;  
vă invită să depuneți ofertă în scopul atribuirii contractelor de achiziție publică :

- LOT 1 -Achiziție servicii de catering pentru furnizare și distribuție suport alimentar acordat elevilor Liceului Tehnologic Meserii și Servicii , în cadrul Programului - pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat

- LOT 2 -Achiziție servicii de catering pentru furnizare și distribuție suport alimentar acordat - elevilor Scolii Gimnaziale „M. Kogalniceanu ” din municipiul Buzău, în cadrul Programului - pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat

**Procedura de atribuire:** procedura proprie pentru achizițiile publice de servicii sociale și alte servicii specifice prevăzute în Anexa 2 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

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

**Criteriul de atribuire:** “Cel mai bun raport calitate – preț”

**Adresa la care se transmit ofertele :** la sediul Primăriei Municipiului Buzău, Piața Daciei nr. 1, Buzău, la Registratură .

**Data limită pentru depunerea ofertelor :** 06.11.2023, ora 12.00

**Data limită de deschidere a ofertelor :** 06.11.2023, ora 14.00

**Data limită de solicitări de clarificări :** 02.11.2023, ora 16.00

**Data limită de răspuns la clarificări :** 03.11.2023, ora 16.00

**Modalitatea de atribuire:** contract de achiziție publică

**Tipul contractului :** servicii

**Valoarea totală estimată a contractelor :**

**Lot 1:** Liceul Tehnologic Meserii și Servicii

( elevi 598 x13.76 lei x 28 zile=230.397,44) lei fără TVA

**Lot 2:** Scoala Gimnaziala „M.Kogalniceanu”  
(430 elevi x 13.76 lei x 28 zile=**165.670,4**) lei fara TVA

**Moneda în care se transmite oferta de pret:** lei

**Tip de finanțare:** Buget de stat

**Limba în care se redactează oferta:** limba română

**Perioada de valabilitate a ofertei:** Perioada de valabilitate a ofertei este de 60 de zile de la termenul limită de primire a ofertelor.

**Durata de prestare servicii:** 2 luni.

Nu se acceptă depunerea de oferte alternative;

#### **Modalitati de prezentare a ofertei**

Adresa la care se depun ofertele: Sediul Primăriei Municipiului Buzau: Str. Piața Daciei nr.1, Registratura

Data limita de depunere a ofertei : 06.11.2023 ora 12,00

Data limita de deschidere a ofertelor : 06.11.2023 ora 14,00

Modalitatea de solicitare a clarificarilor : electronic (e-mail):  
investitii@primariabuzau.ro

Data limita de solicitari de clarificari : 02.11.2023 ora 16,00

Data limita de raspuns la clarificari : 03.11.2023 ora 16,00

Raspunsurile la clarificari vor fi postate pe pagina de internet a instituției :  
www.primariabuzau.ro

Ofertanții au obligația de a verifica pe site publicarea eventualelor clarificari cu referire la aceasta procedura de achizitie.

Ofertanții pot depune oferta pentru un singur lot sau pentru ambele loturi.

Ofertanții care depun oferte pentru ambele loturi vor prezenta un singur dosar care sa contina **Documentele de calificare**

Oferta va fi transmisă în plic închis marcat cu adresa autorității contractante (Primăria Municipiului Buzau, Piața Daciei, nr.1, Buzau) și cu inscripția : **”A NU SE DESCHIDE ÎNAINTE DE DATA DE : 06.11.2023, ORA 14:00.”**

Oferta va contine trei dosare:

1.dosar cu documentele de calificare

2.dosar cu oferta tehnica

3.dosar cu oferta financiara

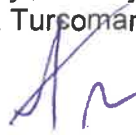
Fiecare dosar va contine un opis

#### **Instrucțiuni privind modul de elaborare și prezentare a propunerii financiare**

Oferta va fi întocmita în lei fără TVA și va cuprinde totalitatea operațiunilor care urmează a fi efectuate în cadrul contractului.

Informații suplimentare se pot obține la sediul Primăriei Municipiului Buzau – Serviciul Investiții, Achiziții Publice, d-na Aurelia Turcoman, telefon: 040238726092

Serviciul Investiții, Achiziții Publice  
Aurelia Turcoman



Nr.187074/27.10.2023

## Documentatie de atribuire

I.1.Autoritate Contractanta  
Denumire :UAT Municipiul Buzau  
Adresa:Str. Piata Daciei nr.1 ,Buzau  
Telefon :0238726092  
E-mail :investitii@primariabuzau.ro  
Website:www.primariabuzau.ro

I.2.Adresa la care se pot depune ofertele: sediul Primariei Buzau, Piata Daciei nr.1-  
Registratura

## II.OBIECTUL CONTRACTULUI

Denumire contract:

**LOT 1 - Servicii de catering pentru elevii Liceului Tehnologic Meserii si Servicii din municipiul Buzau in cadrul Programului -pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat**

**LOT 2 - Servicii de catering pentru elevii Scolii Gimnaziale M. Kogalniceanu”in cadrul Programului -pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat**

**Cod CPV:555240000-9-Servicii de catering pentru scoli**

Tipul de contract:Contract de achiziție publica (contract de servicii )

Durata contractului:pana la data de 31.12.2023

Locatia de prestare :

LOT1 - la sediul Liceului Tehnologic Meserii si Servicii , Str.Bazalt nr.15 , Buzau

LOT 2 - la sediul scolii Gimnaziale “M. Kogalniceanu” , str.Transilvaniei nr.313 , Buzau

## III.VALOAREA ESTIMATA :

**Valoarea estimata contractului de achizitie fara TVA ,dupa cum urmeaza:**

**Lot 1:** Liceul Tehnologic Meserii si Servicii -  
(598 elevi x13.76 lei x 28 zile=**230.397,44** lei fara TVA

**Lot 2:** Scoala Gimnaziala „M.Kogalniceanu”  
(430 elevi x 13.76 lei x 28 zile=**165.670,4** lei fara TVA

## IV.PROCEDURA APLICATA

Procedura proprie pentru achizitiile publice de servicii sociale si alte servicii specifice prevazute in Anexa 2 din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice.

Ofertantii interesati pot depune oferte fie pentru un singur lot, fie pentru ambele loturi.

#### V.CRITERII DE CALIFICARE SI SELECTIE

Pentru participarea la procedura se solicita urmatoarele documente considerate cerinte minime de calificare obligatorii:

##### V. Situatiia personala a ofertantului

1. Se solicita prezentarea declaratiei privind neincadrarea in situatiile prevazute la art.164,165 si 167 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice
- 2.Se solicita certificatul de atestare fiscala privind indeplinirea obligatiilor catre bugetul de stat, care atesta inexistenta de obligatii bugetare restante la data desfasurarii procedurii de achizitie -in original sau copie certificata pentru conformitate cu originalul ,cu semnatura si stampila
- 3.Se solicita certificat privind plata impozitelor si taxelor locale ,din care sa reiasa ca ofertantul nu inregistreaza debite la data desfasurarii procedurii de achizitie -in original sau copie certificata pentru conformitate cu originalul ,cu semnatura si stampila
- 4.Se solicita o declaratie pe proprie raspundere privind neincadrarea in situatiile prevazute la art.59,60 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice de catre operatorii economici participanți la procedura de atribuire -in original. În acest sens, ofertantul, ofertantul asociat, terțul susținător și subcontractantul nu trebuie să se afle în conflict de interese cu următoarele persoane cu funcție de decizie din cadrul autorității contractante:

Toma Constantin –primar, Apostu Ionut Sorin –viceprimar , Matache Oana– viceprimar , consilieri locali:Georgica Manoiu, Constantin Dinu, Cirstea Petrica Irinel , Vlad George Aurelian, Serban Nicolae, Cojocarui Teodor , Dobre Cristinel, Dragu Valentin Marian,Dumitru Gheorghe, Huditoiu Bogdan Florin,Gheorghiu Oana Ramona Catalina, Artene Florinel George , Florescu Constantin, Gubandru Aurel, Murgulet Vasile,Neder Andrei, Olariu Vasile, Rosioru Silviu Laurentiu, Suditu Marius , Sangiu Florin, Tandarescu Stefan ,Cristian Stefan Ceausel- director executiv, Turcoman Aurelia– Sef Sev Inv, Achizitii Publice, Iancu Elena Alice–Servi Investitii, A.P,Stirbat Doina – Serviciul Invi,A.P.,Moglan Maria Nicoleta -Serv Investitii, A.P, Dima Viorel-Serviciul Juridic, Gogea Mariana Daniela-Dir Ec.

#### V.2 Capacitatea de exercitare a capacitații profesionale profesionale

1. Se solicita certificatul de inregistrare fiscala -in copie certificata pentru conformitate cu originalul
- 2.Se solicita Certificat Constatator emis de O.N.R.C.care sa fie valabil la data limita de depunere a ofertelor ,din care sa rezulte cel putin urmatoarele informatii:obiectul de activitate autorizat care sa includa activitatile ce fac obiectul prezentei proceduri ,actionarii si administratorii ofertantului in original sau in copie certificata pentru conformitate cu originalul
- 3.Se solicita prezentarea autorizatiei(DSV) sanitare veterinara si pentru siguranta alimentelor pentru activitațiile de catering.Unitatea de tip catering este definita in Ordinul nr.107/2019 pentru modificarea si completarea Normei sanitare veterinare a unitaților care produc ,procesează ,depozitează,transportă si/sau distribuie produse de origine animală ,aprobata de Ordinul președintelui A.N.S.V. si pentru siguranta alimentelor nr.57/2010 -in copie certificata pentru conformitate cu originalul
4. Se solicita declaratie pe propria raspundere prin care ofertantul isi asuma obligatia de a respecta conditiile impuse de Ordinul Ministerului Sanatatii nr.976/1998 pentru aprobarea Normelor de igiena privind productia ,prelucrarea ,depozitarea ,pastrarea ,transportul si desfacerea alimentelor- in copie certificata pentru conformitate cu originalul

#### V.3 Capacitatea tehnica si profesionale

1. Ofertanților li se solicită să demonstreze prestarea de servicii similare contractului realizate în ultimii 3 ani, la nivelul a maxim trei contracte, cu o valoare cumulată de :

**Lot 1-230.000,00 lei, fara TVA**

**Lot 2-165.000,00 lei fara TVA**

Se consideră servicii similare contractele încheiate în vederea prestării serviciilor de catering. Se vor prezenta ca experiență similară un nr. maxim de trei contracte derulate în ultimii 3 ani cu același obiect -catering conținând valori, perioade de furnizare, locul, beneficiari (autorități contractante sau clienți privați), din care să reiasă că acestea au fost duse la bun sfârșit în conformitate cu art. 179 lit. b) din Legea 98/2016.

Nu se iau în considerare serviciile aflate în derulare și nerecepționate deloc la data limită de depunere a ofertelor.

## VI. PREZENTAREA OFERTEI

VI.1 Limba de redactare a ofertei: limba română

VI.2 Perioada de valabilitate a ofertei: 60 zile

VI.3 Garanție de participare

Garanția de participare se constituie în procent de 1% din valoarea fiecărui lot, respectiv:

LOT 1- 2300 lei

LOT 2 -1650 lei

Echivalența în valută a valorii exprimate în lei se va determina corespunzător curs stabilit de BNR la data publicării anunțului. Garanția de participare se constituie conform prevederilor art. 154, alin. (4) din Legea 98 din 2016, cu modificările și completările ulterioare. În cazul viram bancar, plata se va realiza în cont IBAN Nr. RO14TREZ1665006XXX000378, Trezoreria Buzău, cu condiția confirmării de către banca emitentă până cel târziu la termen limită de depunere oferte. Perioada de valab a garanției de part va fi :60 de zile de la data lim. de depunere oferte. Instr. de garantare trebuie să prevadă că garanția este irevocabilă, iar plata garanției de participare se va executa necondiționat, respectiv la prima cerere a beneficiarului, pe baza declarației acestuia cu privire la culpa pers. gar. și se prezintă AC, cel mai târziu la data și ora limită de depunere a oferte lor .

VI.4 Modul de prezentare a propunerii tehnice

1. Propunerea tehnică va fi întocmită în așa fel încât să se asigure posibilitatea verificării acesteia cu cerințele din Specificațiile tehnice. Obligațiile pe care operatorul și le va asuma prin propunerea tehnică vor fi valabile pe toată perioada contractului.

2. Ofertanții vor prezenta metodologia de implementare a contractului, modalitatea de furnizare a suportului alimentar, variantele de meniu, modalitatea de prepararea hranei, modalitate de livrare, transport al hranei, capacitatea tehnică și profesională, modul de ambalare, etichetare și marcare.

3. Operatorii economici își vor da acordul cu privire la acceptarea Modelului de contract

4. Se vor completea formularele anexate prezente documentații

5. Se va depune Declaratie privind respectarea legislatiei de mediu, in domeniul social si al relatiilor in munca

6. Se va depune Declaratie de securitate si sanatate in munca

#### VI.4. Modul de prezentare a propunerii financiare

1. Propunerea financiara va fi prezentata conform formularului de oferta in lei.

2. Propunerea financiara va avea caracter ferm si obligatoriu din punct de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate stabilita de beneficiar si pe durata de derulare a contractului

3. Pretul va include valoarea cheltuielilor de transport ,incarcare/descarcare, precum si toate cheltuielile si comisioanele care vor fi angajate de vanzator in conditiile de livrare prevazute in prezenta documentatie. La elaborarea propunerii financiare ofertantul va lua in calcul eventualele deductii daca sunt sub efectul legii ,toate cheltuielile pe care le implica indeplinirea obligatiilor contractuale ,precum si marja de profit.

4. Nu se accepta ajustarea prețului

#### VII. Modul de Prezentare si Depunere a Ofertei

VII.1 Adresa la care se depun ofertele: Sediul Primariei Buzău: Str. Piata Daciei nr. 1, Registratura

Data limita de depunere a ofertei: 06.11.2023 ora 12,00

Data limita de deschidere a ofertelor: 06.11.2023, ora 14.00

Modalitatea de solicitare a clarificarilor : electronic (e-mail): [investitii@primariabuzau.ro](mailto:investitii@primariabuzau.ro)

Data limita de solicitari de clarificari : 02.11.2023. ora 14,00

Data limita de raspuns la clarificari : 03.11.2023, ora 16,00

Raspunsurile la clarificari vor fi postate pe pagina de internet a institutiei :

[www.primariabuzau.ro](http://www.primariabuzau.ro)

Ofertanții au obligația de a verifica pe site publicarea eventualelor clarificări cu referire la aceasta procedura de achiziție.

Ofertanții pot depune oferta pentru un singur lot sau pentru ambele loturi.

Ofertanții care depun oferte pentru ambele loturi vor prezenta un singur dosar care sa contina **Documentele de calificare** .

Oferta va contine trei dosare:

1. dosar cu documentele de calificare

2. dosar cu oferta tehnica

3. dosar cu oferta financiara

Fiecare dosar va contine un opis

#### VII.2 Numar de exemplare:

1. un original si o copie conform cu originalul

Ofertantul trebuie sa prezinte un exemplar al propunerii tehnice, propunerii financiare si al documentatiei de calificare (formularele atasate ) in original si o copie conform cu originalul in plic sigilat, netransparent. Plicul va fi insotit de o scrisoare de inaintare (in afara plicului)

## VIII. Criteriul de atribuire

Cel mai bun raport calitate – pret

Denumire factor evaluare :

1. Prețul ofertei
2. Ponderea pentru materia primă din prețul total /porție

### 1. Pretul ofertei:

Descriere Pondere: Componenta financiara 85%

Punctaj maxim factor: 85

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:  
$$P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat.}$$

### 2. Ponderea pentru materia prima din pretul total /portie:

Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/porție este de: 40%.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acordă punctaj. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție mai mic decât nivelul minim indicat (40%), oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă. Este declarată câștigătoare oferta care îndeplinește cel mai mare punctaj, în urma aplicării criteriului de atribuire "cel mai bun raport calitate-pret".

Punctaj maxim factor: 15

Algoritm de calcul:

- a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 15 puncte.
- b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/portie, punctajul  $Pmp(n)$  se calculeaza astfel: 
$$Pmp(n) = (MP\ n / MP\ \text{maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat,}$$
 Unde:  $Pmp(n)$  - punctajul acordat nivelului  $n$  al ponderii materiei prime din pretul total/portie;  
 $MP\ n$  – nivelul  $n$  al ponderii materiei prime din pretul total/portie  
 $MP\ \text{maxim}$  -nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total /portie

În vederea demonstrării prețului materiei prime din prețul total ofertat, ofertanții vor prezenta o anexă la propunerea financiara , care sa contină documente justificative (facturi/oferte de pret) , precum si calculatia de pret ca medie aritmetica a variantelor de meniu, conform cerintelor din Caietul de sarcini.

Punctajul total pentru fiecare ofertă se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare după formula "Ptotal = P+ Pmp".

Se va întocmi, în ordine descrescătoare a punctajelor respective, clasamentul.

## IX. Modul de derulare a procedurii

1. Ofertantii au raspunderea de a depune ofertele la adresa indicata si inainte de data si ora stabilita depunerii ofertei
  2. Ofertele depuse dupa data si ora stabilita in prezenta documentatie (data si ora din anunt) vor fi respinse .
  3. Ofertele vor fi deschise la data si ora specificate in anuntul public. Comisia de evaluare va consemna existenta documentelor de clarificare, a propunerii tehnice si a propunerii financiare , urmand ca evaluarea ofertelor tehnice si financiare sa se realizeze de catre comisie in cadrul sedintelor ulterioare.
  3. In analiza ofertelor se va tine cont de toate cerintele mentionate in documentele achizitiei.
  4. In analiza ofertelor nu se poate adauga alte cerinte si nu se poate renunta la specificatiile deja enuntate in anunt /specificatii /clarificari/modificari
  5. Daca autoritatea contractanta indentifica erori de fond in documentele achizitiei care nu au fost clarificate inainte de data expirarii anuntului, procedura nu se va incheia cu atribuirea contractului. In acest caz procedura se va anula ,se vor corecta erorile identificate si se va relua procedura.
  6. In procesul de analiza a ofertelor beneficiarul poate solicita clarificari cu privire la ofertele depuse ,ofertantii fiind obligati sa raspunda in termenul stabilit de beneficiar. Raspunsul va fi transmis pe e-mail : [investitii@primariabuzau.ro](mailto:investitii@primariabuzau.ro) .
- Ofertele vor fi respinse in urmatoarele situatii:
- a fost depusa dupa data si ora limita de depunere a ofertelor sau la o alta adresa decat cea stabilita din anunt
  - a fost depusa de un ofertant care nu indeplineste cerintele minime de calificare
  - propunerea financiara are un cost mai mare sau un cost neobisnuit de scazut
  - constituie o alternativa la prevederile cerintelor tehnice minimale
  - nu satisface integral cerintele tehnice minimale sau/si nu respecta cerintele Caietului de sarcini
  - ofertantul nu raspunde la clarificari in termenul indicat de beneficiar sau raspunsurile nu sunt concludente
  - prin raspunsurile la solicitarile de clarificari se completeaza sau modifica oferta depusa initial
  - in nici un caz autoritatea contractanta nu va fi responsabila pentru daune ,indiferent de ce natura ,legate de anulara procedurii, chiar daca a fost notificata in prealabil in acest sens.

#### **X. Garantia de buna executie a contractantului**

Nu este cazul.

#### **XI. Formularele**

Se vor utiliza modelele de formulare atasate alaturat

#### **In atentia ofertantilor**

Nerespectarea cerintelor din prezenta documentatie ,nerespectarea informatiilor solicitate completate in mod corespunzator ,propunerea tehnica incompleta, lipsa propunerii financiare, o propunere financiara cu un cost mai mare sau un cost neobisnuit de scazut si/sau transmiterea documentelor intr-o forma improprie care face imposibila vizualizarea continutului acestora sunt activitati realizate pe riscul ofertantului ,iar esecul de a depune o oferta care sa nu indeplineasca cerintele minime si obligatorii de calificare ,cu o



propunere tehnica incompleta ,necorespunzatoare, neconforma , neadecvata obiectului contractului si instructiunile de prezentare /completare a documentelor indicate in prezenta documentatie care conduce la respingerea ofertei ca fiind inacceptabila / neconforma/ neadecvata.

Riscurile transmiterii ofertei ,conform cerintelor din prezenta documentatie ,inclusiv forta majora ,cad in sarcina ofertantului.

Sef Serviciu,  
Aurelia Turcoman



Intocmit,  
Maria Nicoleta Moglan



UAT MUNICIPIUL BUZAU  
SERVICIUL INVESTITII,ACHIZITII PUBLICE

Nr.185344/25.10.2023

APROB,  
PRIMAR,  
Constantin Toma



## CAIET DE SARCINI

**Achiziție servicii de catering pentru furnizare și distribuție suport alimentar acordat elevilor Liceului Tehnologic Meserii și Servicii și elevilor Școlii Gimnaziale „M. Kogalniceanu ” din municipiul Buzău, în cadrul Programului - pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat**

### INTRODUCERE

Prezentul Caiet de sarcini s-a întocmit în conformitate cu prevederile Legii 98/ 2016, privind achizițiile publice și HG 395/ 2016 - normele de aplicare a Legii 98/ 2016 cu modificările și completările ulterioare și include obiectivele, sarcinile, specificatiile și caracteristicile produselor descrise în mod obiectiv, într-o manieră corespunzătoare îndeplinirii necesității achizitorului, menționând metodele și resursele care urmează să fie utilizate de către contractant și produsele care trebuie furnizate de către contractant, inclusiv nivelurile de calitate precum și cerințele aplicabile contractantului în ceea ce privește informațiile și documentele ce trebuie puse la dispoziția achizitorului.

Cerințele precizate în Caietul de Sarcini sunt considerate a fi minimale. Orice ofertă de bază prezentată care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din Caietul de Sarcini.

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei 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 caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranța în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, ambalare și etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standardele relevante sau altele asemenea.

Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului.

### **Obiectul contractului de furnizare**

**Servicii de catering pentru elevii Liceului Tehnologic Meserii și Servicii din municipiul Buzău și elevii Școlii Gimnaziale M. Kogalniceanu” în cadrul Programului**

**-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat.**

In cazul procedurii proprii pentru achiziția de servicii s-a prevazut impartirea achizitiei pe loturi.

UAT Buzau urmarește prin prezentul contract achiziționarea de servicii de catering pentru 1028 elevi /zi (impartiți in doua loturi) in cadrul Programului -pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 450 de unitați de invatamant preuniversitar de stat, constand in masa calda in regim de catering:

**LOT 1 : Liceul Tehnologic si Servicii din municipiul Buzau : 598 elevi impartiti in doua grupe:**

- a) grupa 1, intervalul orar pana la 10.30 pentru 480 elevi
  - b) grupa 2 ,intervalul orar pana la 14.30 pentru 118 elevi
- Total 598 elevi

**LOT 2: Scoala Gimnaziala "M. Kogalniceanu "Buzau -430 elevi**

- a) Grupa 1(GPN si Casuța Piticilor) intervalul orar :9.30-10.00 pentru 70 copii
  - b) Grupa 2(ciclul primar) intervalul orar 10.00-10.30 pentru 257 elevi
  - c) Grupa 3(ciclul gimnazial) intervalul 13,30-14.00 pentru 103 elevi
- Total 430 elevi

**Context**

Situatia identificata la nivelul sistemului de invatamant preuniversitar in care un numar mare de elevi se afla in situatie de abandon scolar ca urmare a conditiilor socioeconomice si geografice defavorabile ,date fiind conditiile socioeconomice care impieteaza asupra capacitatii multor familii de a sustine scolarizarea sau participarea copiilor lor la intregul program zilnic de activitati scolare ,inclusiv cele extracurriculare ,conditii care impun implementarea cu celeritate a unor masuri de sprijin ,avand in vedere necesitatea continuarii eforturilor pentru diminuarea ratei parasirii timpurii a scolii, in conditiile in care valoarea acestui indicator se plaseaza inca peste media Uniunii Europene.

UAT Buzau intentioneaza sa incheie un contract de prestari servicii de catering ,pentru acordarea unei mese calde in regim de catering ,in fiecare zi in care elevii au cursuri scolare.

**Specificatii tehnice**

Portiile vor fi preparate ,pregatite si distribuite de catre ofertanti in conditiile si continutul caloric stabilit prin norma de hrana prevazute de legislatia in vigoare ,Ordin nr.1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti (ratia

zilnica va fi de :1300 kcal/zi/copil 1-3 ani<1800 kcal/zi/copii 4-6 ani,2400 Kcal. /zi copii 7-10 ani).

Se va furniza masa calda preparata conform principiilor ce trebuie respectate in pregatirea mancarii pentru copii,prevazute in Nota din prezentul Caiet de Sarcini Masa va fi compusa din 2 feluri de mancare,constand dintr-un fel principal si un fruct.

In vederea realizarii meniului ,se va tine cont de principalii furnizori de energie ai organismului ,care sunt conform cu ordinul 1563/12.09.2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti:

- proteina (carne,branza ,oua si proteina vegetala)
- lipide (grasimi)
- glucide (dulciuri,fructe,cereale ,legume)

Preparatele culinare vor fi livrate in caserole de unica folosinta ce se inchid etans si mentin mancarea calda si va fi insotita de tacam din plastic de unica folosinta si servetel.Vesela si tacamul vor fi incluse in pretul ofertei.

Produsele alimentare vor fi livrate zilnic catre cele doua unitati scolare si vor fi pastrate pana la servire in unitatile de invatamant ,in conditii igienico sanitare si de siguranta a alimentelor,in conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare.

Acelasi meniu nu va fi furnizat doua zile consecutiv .Se va stabili un meniu pe fiecare zi a saptamanii impreuna cu personaul de conducere al unitatilor scolare.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a asigura un aport nutritional adecvat ofertantii vor defalca costurile ,per portie pe categorii:

1. Materia Prima
2. Prepararea hranei
3. Distributie

In cadrul procesului de selectie vor fi preferate si considerate ca indeplinesc criteriul cel mai bun raport calitate pret ,acele oferte care aloca cel putin 40% din suma disponibila per beneficiar pentru achizitia materiei prime.

### **Evidenta cantitatilor solicitate ,distribuite si consumate**

Fiecare unitate de invatamant va tine evidenta cantitatii de produse consumate,mentionand categoriile de beneficiari ,tipul de produs ,cantitate per/portie si nr. de zile de scoala precum si evidenta nr. de copii.

Operatorul economic autorizat /inregistrat ,unitatile inregistrate /autorizate sanitar - veterinar si pentru siguranta alimentelor ,de pe teritoriul Romaniei vor pastra si vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite in scoli precum si documente care atesta calitatea si siguranta produselor unitatile de invatamant au obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente fiecărei distributii.

Avizele de insotire a produselor preparate se intocmesc separat pentru fiecare unitate scolara si vor fi insotite de declaratia de conformitate.

### **Calitatea produselor**

Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare ,cu modificarile si completarile ulterioare .

Produsele lactate -unt ,lactate trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (UE nr.1308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizari comune a pietelor produselor agricole si de abrogare a Regulamentului

(CEE)nr.922/72,(CEE)nr.234/79,(CE)nr.1037/2001 si (Ce) nr. 1234/2007 al Consiliului ,SR 1286/A1/1997-Branzeturi cu pasta oparita(cascaval) .

Pentru grupurile speciale de consumatori -copii cu diabet intoleranta la lactoza,gluten sau alte probleme de natura medicala-se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist.Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara se prevad in anexa la contractul de furnizare,fiind specificate pentru fiecare scoala si elev.

### **Siguranta si perisabilitatea microbiologica**

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor catre unitatile scolare ,respectiv elev sau prescolar,dupa caz va fi :

a)ziua producerii pentru masa calda

Masa calda se va servi la maxim 60 minute de la finalizarea prepararii acesteia.

Pentru depozitarea in scoli se vor folosi spatii special amenajate pentru pastrarea produselor alimentare in conditii de siguranta alimentelor prevazute in legislatia in vigoare, asigurate de catre beneficiar la sediul unitatilor de invatamant.

Produsele alimentare vor fi pastrate pana la servire in conditiile indicate de producator cu respectarea prevederilor in vigoare.

### **Conditii de transport si distributie**

-Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor catre unitatile scolare ,respectiv elev sau prescolar ,dupa caz numai cu mijloace auto speciale ,autorizate/inregistrate sanitar veterinar si pentru siguranta ,potrivit legislatiei in vigoare.

-ofertantul va depune in cadrul propunerii tehnice copii ale certificatelor de inmatriculare si ale documentelor ce atesta avizarea sanitar-veterinara a autovehiculului.

-ofertantul va specifica adresa exacta a punctului sau de lucru (localitate, strada, nr. ) si va estima timpul (exprimat in numar de minute) pe care mijloacele sale de transport il fac din punctul propriu al ofertantului si până la punctul de livrare indicat de beneficiar.

Nu se accepta un timp de acoperire a punctelor de livrare mai mare de 60 minute.

Comisia de evaluare va folosi, în vederea îndeplinirii cerinței, o aplicație software, de tip Maps.

-Persoanele angajate in producerea ,manipularea si distributia produselor alimentare sunt obligate sa detina certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena sau echivalent ,conform Ordinului Ministrului Sanatatii si al ministrului educatiei ,cercetarii si tineretului nr.1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena ,cu modificarile si completarile ulterioare si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate sau echivalent ,conform Hotararii Guvernului nr.355/2007privind supravegherea lucratorilor ,cu modificarile si completarile ulterioare.

Fiecare salariat/persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor/hranei va mentine igiena personala si va purta echipament de lucru adecvat si curat. Personalul operatorului economic care distribuie alimentele catre prescolari si elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat.

-oferantul va depune "Declaratie cu privire la numarul mediu anual de personal al operatorului economic care presteaza servicii ori executa lucrari si numarul personalului de conducere din ultimii 3 ani".

-Ofertantul va depune, in cadrul propunerii tehnice Declaratii pe propria raspundere ca persoanele angajate in producerea, manipularea si distributia produselor alimentare detin certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena sau echivalent , conform Ordinului Ministrului Sanatatii si al ministrului educatiei ,ceretarii si tineretului nr.1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a persoanelor privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena , cu modificarile si completarile ulterioare si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate sau echivalent ,conform Hotararii Guvernului nr.355/2007privind supravegherea lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

Ofertantul va face dovada ca cel putin o persoana are calificarea de bucatar.

Cerinta este obligatorie si neindeplinirea acesteia va conduce la declararea ofertei ca neconforma.

-In cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definitiei "produs alimentar preambalat"trebuie indeplinite urmatoarele cerinte :

a) pentru cele distribuite de unitatile de alimentatie publice se va indica la livrare printr-un document scris care insosesc produsele:denumirea produsului ,substante care provoaca alergii sau intolerante ,o mentiune privind lotul,respectiv data producerii si sintagma"PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT"

### **Ambalarea , etichetarea ,marcare**

In conformitate cu prevederile Regulamentului (UE)nr. 1.169/2011 al Parlamentului European si al Consiliului din 25.octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare ,cu modificare a Regulamentelor (CE)nr.1924/2006 si (CE) 1925/2006 ale Parlamentului European si ale Consiliului se de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei,a Directivei 1999/10/Cea Comisiei,a Directivei 200/13/CE a Parlamentului European si a Consiliului ,a Directivelor 2002/67/CE si 2008/5/CE ale Comisiei si a Regulamentului (CE) nr.608/2004 al Comisiei ,produsele alimentare preambalate prezinta inscrite prin etichetare urmatoarele elemente obligatorii:

-pentru masa calda preparata in regim propriu ,lista meniu afisata in loc vizibil va contine denumirea produsului ,ingredientele componente si substantele care provoaca alergii sau intolerante

-numele si adresa operatorului din sectorul alimentar imputernicit cu informarea consumatorilor

-materialul utilizat pentru ambalare si impachetare nu trebuie sa reprezinte o sursa de contaminare

-materialele trebuie depozitate astfel incat sa nu fie langa o sursa de contaminare

-operatiunea de ambalare si impachetare trebuie sa fie facuta astfel incat sa se evite orice sursa de contaminare

-ambalajele pentru ambalare si impachetare sunt specifice produselor alimentare conform prevederilor legale in vigoare.

### **NORME MINIME OBLIGATORII CARE TREBUIE RESPECTATE IN PREGATIREA MESEI PENTRU PRESCOLARI SI ELEVII:**

-nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust in cazul mancarurilor calde preparate la nivelul cantinelor din incinta unitatilor de invatamant sau la nivelul unitatilor de tip catering si care urmeaza a fi servite prescolarilor si elevilor: de asemenea produsele de origine animala si nonanimala din care se prepara aceste mancaruri nu trebuie sa contina aditivi sau alte substante acceptate peste limitele stabilite de legislatia in vigoare.

-uleiul necesar prepararii se utilizeaza o singura data fiind un ulei de calitate.

-ceapa pregatita in prima faza nu se prajeste ci se inabusa cu apa.

-sarea iodata nu trebuie sa contina antiaglomeranti sau orice alt tip de aditivi

-mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zilei in care se serveste pastrandu-se in conditii sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor precum si in conditii igienico sanitare si la temperaturi corespunzatoare conform legislatiei in vigoare.

-unitatile de invatamant in care se desfasoara programul pilot au obligativitatea de a pastra 48 ore probe din alimentele servite copiilor conform legislatiei in vigoare.

-evitarea mancarurilor care solicita un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a caror combinatie produce efecte digestive nefavorabile .

-nu se permit mancaruri precum tocaturi prajite

-se recomanda imbogatirea ratiei de vitamine si saruri minerale prin folosirea de salate din cruditati si adaugare de legume frunze in supe si ciorbe.

-unitatile de invatamant in care se desfasoara programul pilot au obligativitatea de a pastra 48 de ore proba din alimentele servite copiilor conform legislatiaie in vigoare

-se evita mancarurile care solicita

#### **Nota:**

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

1. legume cu piept de pui la gratar
2. mancare de mazare cu piept de pui
3. pilaf de legume si ficatei de pui
4. piure de morcov cu gratar de pui
5. piure de cartofi cu piept de curcan
6. mancare de varza dulce cu friptura la cuptor
7. ghiveci de legume cu pui la tava
8. sufleu de broccoli cu branza
9. cartofi gratinati cu piept de pui la gratar
10. tocana de legume cu orez brun
11. piure de cartofi cu sfecla si chiftelute de legume
12. sufleu de conopida ,brocoli si branza la cuptor
13. dovlecel umplut cu branza la cuptor
14. macaroane cu branza
15. cartofi frantuzesti la cuptor cu branza si ou
16. quinoa cu legume

17. orez cu legume si pui la tava


18. Ciuperci la cuptor umplute cu branza ,pentru copii cu varsta mai mare de 7 ani

19. omleta cu legume -ardei ,ciuperci ,ceapa verde si branza telemea

20. un fruct intreg

Avand in vedere obligativitatea unitatii de invatamant de a pastra 48 de ore probe de alimente servite prescolarilor si elevilor ,operatorul economic are obligatia ca fiecare livrare sa fie insotita de o proba gratuita a suportului alimentar.

Sef serviciu,  
Aurelia Turcoman

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Aurelia Turcoman', written over a faint horizontal line.