

**PRIMĂRIA COMUNEI VERNEȘTI**

Tel.: 0238/705.007, Fax 0238 / 705.017

Sediu: Sat Vernești, Comuna Vernești, Judetul Buzău

Cod postal 127675

Nr. \_\_\_\_\_ din \_\_\_\_\_

Aprobat,  
Primar,  
**Daniel NĂSTASE**

**CAIET DE SARCINI**

***pentru atribuirea contractului de pregătire, preparare și livrare zilnică a suportului alimentar tip hrana caldă (gustare de dimineata + felul I, felul II și un fruct la pranz, pentru cei 64 preșcolarii care frecventează cursurile Grădiniței Vernești, Comuna Vernești, judetul Buzau***

**Informatii generale**

UAT Comuna Vernești asigura pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar tip hrana caldă (gustare de dimineata + felul I, felul II și un fruct la pranz), pentru cei 64 preșcolarii care frecventează cursurile Grădiniței Vernești, Comuna Vernești, judetul Buzau

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează potrivit legislației în vigoare: Legea nr. 98/2016 privind atribuirea contractelor de achiziție publică, a contractelor de concesiune, de lucrări publice și a contractelor de concesiune de servicii, HG 395/2016, Legea nr. 101/2016.

**Obiectivul proiectului:**

**Obiectivul general al proiectului** este îmbunătățirea accesului la servicii de educație de calitate și incluzive pentru copiii cu vârsta cuprinsă între 0 și 3 ani, în special pentru cei din categorii defavorizate, prin dezvoltarea unui sistem unitar de servicii complementare și asigurarea unui mediu adecvat pentru desfășurarea activităților educaționale.

**Obiective specifice:**

*O1: 64 de copii implicați în procesul educațional beneficiari ai pachetului alimentar*

*O3: un parteneriat funcțional între școala și primărie*

**I. Obiectul achiziției**

Procedura de achiziție organizată de U.A.T. Comuna Vernești are ca obiect atribuirea contractului de achiziție publică având ca obiect ***pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar tip hrana caldă (gustare de dimineata + felul I, felul II și un fruct la pranz), pentru cei 64 preșcolarii care frecventează cursurile Grădiniței Vernești, Comuna Vernești, judetul Buzaucu vârsta 3 luni - 3 ani, pe parcursul anului școlar 2025-2026.***

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

Durata contractului de achiziție **75 zile școlare.**

Contractul de achiziție se va derula în anul școlar 2025-2026 în perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea suportului alimentar tip hrana caldă însoțit de un fruct pentru 64 de copii care frecventează cursurile (fizic) Grădiniței Vernești, Județul Buzău, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin H.G. nr. 928/2023 – Normele metodologice din 06 octombrie 2023 de aplicare a prevederilor O.U.G. nr. 77/2023, a H.G. nr. 24/2024.

Valoarea estimată a contractului este de 216.216,48 lei fără TVA pentru pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar tip hrana caldă (gustare de dimineață + felul I, felul II și un fruct la prânz), pentru cei 64 preșcolarii care frecventează cursurile Grădiniței Vernești, Comuna Vernești, județul Buzău valoare ce cuprinde prețul produselor, al ustensilelor sigilate necesare consumului, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

**Important!**

**Numarul de portii: 64 copii X 75 zile = 4 800 portii**

Decontarea produselor furnizate se va face lunar, pe baza comenzilor efectiv lansate zilnic sau săptămânal.

Calcul valoare estimată contract de achiziție publică:

64 de copii x 45,05 lei fără TVA portie/zi/copil x 75 zile = **216.216,48** lei

**Surse de finanțare** - bugetul propriu al Comunei.

**II. Descrierea serviciului de hrana**

Suportul alimentar tip hrana caldă (gustare de dimineață + felul I, felul II și un fruct la prânz) pentru cei 64 preșcolarii care frecventează cursurile Grădiniței Vernești, Comuna Vernești, județul Buzău. Suportul alimentar tip hrana caldă însoțit de un fruct nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Echipa de implementare răspunde, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a suportului alimentar, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății suportului alimentar.

Prestatorul se obligă să presteze serviciile în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Ordinul nr. 1563/2008.

Suportul alimentar va fi pregătit și preparat de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, cu modificările și completările ulterioare.

Suportul alimentar tip hrana caldă însoțit de un fruct pentru 64 de copii \* 75 zile va fi livrat în intervalul orar stabilit de către autoritatea contractantă zilnic, din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor către:

- Grădinița Vernești, sat Vernești, comuna Vernești,

Suportul alimentar trebuie însoțit de ustensile sigilate necesare, după caz, care permit consumul în condiții optime de igienă.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, pe porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate ca îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă pentru beneficiar pentru achiziția materiei prime.

**NOTĂ:**

În fiecare săptămână se vor prezenta 5 variante de suport alimentar pentru următoarea săptămână de livrare, variante ce trebuie să fie aprobate de către autoritatea contractantă. Variantele de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni, să nu se furnizeze același tip de suport alimentar și vor fi asumate de un medic nutritionist/specialist dietetician.

La suportul alimentar, se adaugă un fruct autohton (pară/piersică/caisă/măr sau echivalent în extrasezonul fructelor autohtone).

Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.

Dacă la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri motivate ale părinților /reprezentantului legal, formulate în scris și susținute de un document suport, pentru prescolarul care din considerente de natură medicală, culturală sau religioasă, nu poate beneficia de masă caldă, după caz, va beneficia de produse alimentare adecvate situației.

Supportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Potrivit principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru prescolari, conform recomandărilor Institutului National de Sănătate Publică, suportul alimentar trebuie să provină din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt pasturate, până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 25 minute de la livrare, în condiții igienico-sanitare și de siguranță alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare, să se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, să fie transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate necesare consumului, după caz, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, care permit consumul în condiții optime de igienă.

### **III. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate**

Autoritatea contractantă va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Operatorul economic autorizat/înregistrat, 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 în unitățile școlare, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz.

Autoritatea contractantă are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Avizele de însoțire a mărfii vor avea anexat declarația de conformitate.

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 prestator.

#### **IV. Pregătirea și prepararea hranei**

Pregătirea și prepararea hranei se va realiza de către ofertant, cu respectarea legislație în vigoare pentru acest tip de servicii.

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 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

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

Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar.

Pregătirea hranei se va face în conformitate cu necesitățile calorice ale beneficiarilor.

Ofertantul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea și pastrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția și servirea hranei.

Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate. Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.

#### **Principii ce trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari:**

- a) Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip restaurant și care urmează să fie servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.
- b) Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
- c) Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
- d) Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
- e) 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.
- f) Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a

căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.

- g) Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
- h) Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.
- i) Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
- j) 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.
- k) Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din suportul alimentar servit prescolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare să fie însoțită de o probă gratuită a suportului alimentar.

**NOTĂ:**

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

- a) legume cu piept de pui la grătar;
- b) mâncare de mazăre cu piept de pui;
- c) pilaf cu legume și ficăței de pui;
- d) piure de morcov cu grătar de pui;
- e) piure de cartofi cu piept de curcan;
- f) mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
- g) ghiveci de legume cu pui;
- h) orez cu legume și pui la tavă;
- i) sufleu de broccoli cu brânză;
- j) cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
- k) tocană de legume cu orez brun;
- l) piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume;
- m) omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
- n) sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
- o) dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
- p) macaroane cu brânză;
- q) cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
- r) quinoa cu legume;
- s) un fruct întreg;
- t) supe/ciorbe cu legume/pui

**V. Cerințe privind personalul**

Fiecare persoana care lucrează în zona de producere, manipularea și distribuția produselor

alimentare sunt obligate sa detina certificat de absolvire a unui curs de Notiuni alimentare de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei, cercetarii si tineretului nr. 1225/5.031/2003 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 HG nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare. Deasemenea orice lucrator trebuie sa mențină un grad ridicat de curățenie personala si trebuie sa poarte îmbrăcăminte adecvata, curata.

Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical la angajare și periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă.

Oricărui lucrator care suferă de o boala (leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese, toxiinfecții alimentare etc.) sau este purtător al unei boli ce poate fi transmisă prin alimente, nu i se va permite sa manipuleze alimente ori sa intre intr-un spațiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, daca exista posibilitatea de contaminare directa sau indirecta.

Operatorul economic va prezenta:

- o lista cu persoanele implicate in derularea contractului, din care unul sa fie calificat bucătar. Se va atașa la propunerea tehnica documentul de calificare si documentul care atesta forma de colaborare (contract de munca/ colaborare sau alte forme contractuale).
- Ofertantul trebuie să dețină document DSVSA de înregistrare sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering valabilă la momentul prezentării.
- pentru mijlocul de transport al pachetelor alimentare se vor prezenta: autorizatia din care sa rezulte faptul ca vehiculul este autorizat pentru transportul pachetelor alimentare ce fac obiectul contractului (inregistrat sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor valabila la momentul prezentarii);
- analize sanitare.

#### **VI. Siguranță și perisabilitate microbiologică**

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitatea școlară, respectiv elev sau prescolar, dupa caz, va fi de: **cel mult Ziua producerii.**

Prestatorul isi va asuma un risc de 1% de returnare si nefacturare a unor pachete ( suport alimentar) comandate si nereceptionate de reprezentantul Autorității Contractante, din cauza neprezentarii preșcolarilor la activitățile didactice.

#### **VII. Condiții pentru transport și distribuție**

Distribuția suportului alimentar - tip hrana calda insotit de un fruct, se va face zilnic in locațiile stabilite de autoritatea contractanta. Suportul alimentar trebuie sa fie livrat si sa existe fizic in toate unitatile de invatamant, la orele stabilite.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul operatorului

economic care distribuie suportul alimentar preșcolari va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Suportul alimentar va fi împachetat, manipulat și transportat astfel încât să fie protejat împotriva oricăror contaminări probabile ce pot face ca alimentele să fie improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării.

Prestatorul va livra mancarea în ambalaj de unică folosință, astfel încât să fie asigurate respectarea normelor de igienă și sanitar-veterinare.

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

Beneficiarul își rezervă dreptul de a modifica orarul de servire a hranei cu obligația de a anunța prestatorul, cu 48 de ore înainte de data de livrare.

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

### **VIII. Metode de testare și control**

Dacă unul dintre produse nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de sarcini, achizitorul are dreptul să-l respingă, iar prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui produsul refuzat și de a face toate modificările necesare pentru ca pe viitor, acestea să corespundă din punct de vedere calitativ.

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate al beneficiarului va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască pachetul alimentar în cauză cu altul corespunzător, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 25 de minute de la primirea notificării.

Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea.

Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în maxim 25 de minute.

Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispoziția autorității contractante, 1 (una) probă alimentară recoltată din suportul alimentar ce se va servi beneficiarilor. Proba alimentară va fi păstrată de către autoritatea contractantă în frigider timp de 48 de ore, conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare.

### **IX. Ambalare, etichetare, marcare**

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;

- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: „Expiră la data de ...”, cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare;
- h) o declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Declarație nutrițională    | 100 g |
| Valoare energetică Kj/kcal |       |
| Grăsimi g din care         |       |
| Acizi grași saturați g     |       |
| Glucide g din care         |       |
| Zaharuri g                 |       |
| Proteine g                 |       |
| Sare g                     |       |

- i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;
- j) având în vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.
- k) numele și adresa operatorului din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat”, trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

- a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;
- b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe și se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul - data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.

#### **X. Cerințe privind capacitatea tehnică și profesională**

Ofertantul trebuie să dețină document DSVSA de înregistrare sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering valabilă la momentul prezentării.

- Ofertantul trebuie să asigure personalul de specialitate calificat minim necesar pentru îndeplinirea prestațiilor.

- Ofertantul trebuie să dovedească capacitatea de producție prin deținerea de utilaje și echipamente tehnice specializate și performante în domeniul restaurant.
- Normele de protecția muncii, de prevenire și stingere a incendiilor, precum și cele de protecția mediului sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.
- Certificat Constatator eliberat de ORC din care să reiasă corespondența obiectului de activitate cu obiectul contractului - în original, copie legalizată sau copie. Obiectul contractului trebuie să aiba corespondent în codul CAEN din Certificatul Constatator emis de ONRC. Codul CAEN corespunzător obiectului contractului trebuie să fie autorizat. Informațiile cuprinse în Certificatul Constatator trebuie să fie reale/actuale la data limită de depunere a ofertelor.
- Certificate privind lipsa datoriilor restante, cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat și la bugetul local;
- 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;
- Experiența similară: Se vor prezenta ca experiență similară la nivelul a cel mult trei relații contractuale ce fac obiectul contractului și a caror valoare cumulată reprezintă cel puțin 150.000,00 lei, fără TVA.

#### **XI. Considerații privind realizarea propunerii financiare**

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să cuprindă: Tariful (prețul) unitar pentru Suportul alimentar tip hrana caldă (***gustare de dimineata + felul I, felul II și un fruct la pranz***), **pentru cei 64 preșcolarii care frecventează cursurile Grădiniței Vernești, Comuna Vernești, județul Buzau** \* 75 zile, exprimat în lei, fără TVA.

Prețul estimat de către autoritatea contractantă, în cadrul proiectului este de **50,00 lei, T.V.A.inclus / meniu / porție prescolar.**

Ofertantul va elabora propunerea financiară conform ORDIN Nr. 1563 din 12 septembrie 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolariilor și școlariilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

#### **XII. Facturarea serviciilor prestate**

Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe lună în baza centralizatorului porțiilor zilnice livrate. Facturile fiscale vor reflecta sumele menționate în avizele de însoțire a mărfurilor și a proceselor verbale de recepție.

La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legate de achiziționarea produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a mării, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

Plata se va face, prin ordin de plata, în baza facturii fiscale emise de executant după recepția

cantitativa si calitativa a serviciilor executate, de catre autoritatea contractanta, conform cererii de transfer si conform contractului agreat intre beneficiar si executant.

Platile se vor efectua in termen de 30 de zile de la data primirii facturilor numai cu conditia confirmarii efectivelor de precolari de catre institutia beneficiara (GPN)

Plata se va face în contul indicat de către executant.

### **XIII. Prețul contractului**

Prețul pentru serviciile prestate în baza contractului este cel prezentat în propunerea financiară (ofertă) exprimat în LEI și rămâne ferm pe toată durata contractului.

Valoarea estimata a contractului este de **216.216,48 lei** fără TVA pentru Servicii de hrana - pregatirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar tip hrana calda insotit de un fruct pentru 64 de copii \* 75 zile din Grădinița Vernestî, Comuna Vernestî, Judetul Buzau valoare ce cuprinde prețul produselor, al ustensilelor sigilate necesare consumului, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Oferta financiară se va întocmi conform Formularului – Formular de ofertă financiară.

### **Modalități de Plată**

Plata se va efectua prin virament bancar – ordin de plată - în contul ofertantului deschis la Trezoreria Statului, cu respectarea prevederilor art. 9 alin.1 din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice, pe bază de factură fiscală (în original).

### **XIV. Alegerea și justificarea procedurii de atribuire**

Ținând cont că valoarea estimată fără T.V.A. a contractului de achiziție publică având ca obiect servicii de hrana este sub pragul valoric prevăzut la art. 7 alin. (1) lit. d) din Legea nr. 98.2016 privind achizițiile publice și în conformitate cu prevederile art. 68 alin.1 lit. h), art. 111 și urm. din Legea nr. 98/2016, procedura aplicată pentru atribuirea prezentului contract este **procedura simplificată proprie.**

Se vor respecta condițiile de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă pe toată durata de îndeplinire a contractului de servicii. Se va prezenta o declarație pe proprie răspundere în acest sens (Formular nr.9).

Nerespectarea cerintelor anterior mentionate va conduce la declararea ofertei drept neconforma in conditiile art. 215 alin. (5) din Legea nr. 98/2016, coroborat cu art. 137 alin. (3) lit. a) HG nr. 395/2016.

Informații detaliate privind reglementarile care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, securității și sănătății în muncă, se pot obține de la Inspekția Muncii sau de pe site-ul: <http://www.inspectmun.ro/legislatie/legislatie.html>.

În cazul unei asocieri, această declarație va fi prezentată în numele asocierii de către asociatul desemnat lider.

Informații privind reglementarile care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de mediu, se pot obține de la Agenția Națională pentru Protecția Mediului sau de pe site-ul: <http://www.anpm.ro/web/guest/legislatie>.

Dacă propunerea tehnică nu satisface cerințele caietului de sarcini, oferta va fi considerată

neconformă.

Autoritatea Contractanta indeamna operatorii economici sa viziteze amplasamentul unităților școlare de pe raza comunei Vernești, astfel incat acestia sa poata oferta in cunostinta de cauza.

*Atentie!*

*Orice cheltuiala suplimentară rezultată din evaluarea necorespunzătoare a prestării serviciilor de hrana ce urmează a fi prestate va fi suportată în mod exclusiv de către prestatorul serviciilor.*

## **XV. Criteriul de atribuire**

Evaluarea ofertelor se realizeaza prin acordarea, pentru fiecare oferta in parte, a unui punctaj rezultat ca urmare a aplicarii algoritmului de calcul stabilit in prezentul caiet de sarcini.

In acest caz se stabileste clasamentul ofertelor prin ordonarea descrescatoare a punctajelor respective, oferta castigatoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu cel mai mare punctaj.

### **Denumire factori evaluare/descriere/pondere**

- **Ponderea materiei prime in prețul total/porție - TOTAL 40 puncte**  
*Algoritm de calcul: Pentru oferta cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție se acordă punctajul maxim : 40 puncte.*  
*Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/ porție punctajul se calculează astfel:  $P_{materie}(n) = P_{materie}(\min)/P_{materie}(\max) \times 40$ ,*  
*unde:*  
***Pmaterie (n)*** - punctajul obținut pentru ponderea materiei prime de către oferta admisibilă aflată sub evaluare;  
***Pmaterie (min)*** - 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.  
**ATENȚIE**  
Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/porție este 60%.  
Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție mai mic decât 60%, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.
- **Experiența personalului cheie - 20 puncte**  
Se acorda un punctaj maxim de 20 pct pentru asigurarea / experiența personalului cheie minimal implicat in derularea contractului: Bucatar / bucatari calificati:
  - Pentru 1 bucatar cu diploma de calificare si 1 ajutor de bucatar - se acorda **10 puncte**
  - Pentru 2 bucatari cu diploma de calificare si 2 ajutoare de bucatar - se acorda **20 puncte**
- **Pretul ofertei - TOTAL 40 puncte**  
*a) pentru cel mai scăzut dintre prețurile ofertelor admisibile se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 40 puncte.*  
*b) pentru oricare alt preț ofertat, punctajul se acordă astfel:  $Punctaj\ Preț\_ofertă\ n = (Pret\ min./Pret\ n) \times 40\ puncte.$*   
*Preț min și Preț n sunt prețuri ofertate și se exprimă în lei (fără TVA)*

**Punctaj maxim total: 100 puncte.**

Punctajul pentru fiecare ofertă se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare.

**Prevederi finale**

Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a nu achizitiona intreaga cantitate de servicii contractata in urmatoarele situatii - Reducerea numarului de beneficiari (copii).

Achizitorul isi rezerva dreptul de a verifica, prin solicitarea de clarificări/ explicații si documente justificative suplimentare, corectitudinea informațiilor prezentate.