

CAIET DE SARCINI

**Privind procedura de achizitie proprie (Anexa 2) pentru atribuirea contractului de
“Servicii de catering pentru structurile scolare arondate Primariei Nana, jud. Calarasi”**

Pentru perioada 04.02.2026 – 31.12.2026

I. PREAMBUL

In temeiul:

- Legea nr.98/2016 privind achizitiile publice;
- HG nr.395/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizitiile publice;
- H.G. 999/2023. Programul pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat;
- H.G. 23/2025. Programul national “Masa Sanatoasa” (P.N.M.S.) in unitati de invatamant de stat.
- Procedura interna: PROCEDURA PROPRIE privind achizitia publica de servicii prevazute la Anexa 2 din Legea 98/2016;
- Orice alte acte normative in vigoare care reglementeaza achizitiile publice. Pentru consultarea legislatiei in domeniul achizitiilor publice poate fi accesat site-ul www.anap.ro;

Prezentul Caiet de sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora ofertantul participant la procedura isi va elabora oferta in vederea atribuirii contractului de achizitie publica de servicii de catering **Cod CPV 55524000-9**.

Organizarea si desfasurarea procedurii de achizitie se desfasoara conform procedurii proprii simplificate elaborate in conformitate cu:

- Legea nr.98/2016 privind achizitiile publice;
- HG nr.395/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizitiile publice;

II. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achizitie publica il constituie prestarea de **“Servicii de catering pentru structurile scolare arondate Primariei Nana, Jud. Calarasi”** pentru anul 2026 cu data inceperii prevazuta in contract. Prestatorul se obliga sa asigure zilnic pregatirea, prepararea si livrarea unui pachet alimentar pentru fiecare prescolar si elev care frecventeaza cursurile unitatilor de invatamant din cadrul UAT Nana, in cantitatile si continutul caloric stabilit prin Normele metodologice de aplicare a prevederilor Ordonantei de Urgenta a Guvernului nr. 1171/2025 privind instituirea programului national “Masa Sanatoasa” in unitati de invatamant de stat.

III. CONSIDERATII GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obliga sa presteze serviciile de catering pentru **structurile scolare arondate Primariei Nana, jud. Calarasi** pentru perioada **anului 2026** din Comuna **Nana**, jud. Calarasi, in conditiile stabilite prin Anexa nr.2 – *Norme minime obligatorii care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi* si Anexa nr.3 – *Specificatii tehnice* din prevederile OUG 1171/2025 – P.N.M.S.

Livrarea pachetului alimentar se va face in fiecare locatie in care isi desfasoara activitatea structurile scolare din Comuna Nana, o data pe zi, de luni pana vineri, respectiv:

Denumire servicii	COD CPV	TERMEN PRESTARI SERVICII
Servicii de catering pentru scoli	55524000-9	1. Zilnic, intre orele 10:00 – 11:30, se va livra pachetul alimentar din ziua respectiva pentru prescolari si elevii din ciclul primar si gimnazial.

Perioada de implementare:

TOTAL: 296 copii

147 zile x 296 elevi = 43.512 pachete alimentare

Total = 43.512 pachete alimentare

43.512 X 14,86 lei = 646.588,32 lei fara TVA, respectiv 717.713,04 lei cu TVA

Valoarea unui suport alimentar zilnic va fi de maxim 14,86 lei fara TVA pentru un elev, care cuprinde: pretul produselor, cheltuielile de transport, de distributie si de depozitarea acestora, dupa caz.

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

- a) Materie prima;**
- b) Prepararea hranei;**
- c) Distributie.**

Avand in vedere faptul ca nu exista cantina sau spatiu amenajabil in scopul servirii mesei, in cadrul **structurilor scolare arondate Primariei Nana, jud. Calarasi** pentru perioada anului 2026, suportul alimentar consta intr-un pachet alimentar, compus dupa variantele orientative de meniu, care include sugestiile Institutului National de Sanatate Publica, care sunt exemplificate in anexa nr. 2 si anexa nr.3 din OUG 1171/2025, redate mai jos:

Conform HCL nr. 6/27.01.2026, nu se vor accepta in compozitia meniurilor mancarurile calde de tip supe sau ciorbe.

Anexa nr. 2:

Variante orientative de meniu – pot fi diversificate cu respectarea normelor minime obligatorii descrie mai jos:

MENIU 1

Snitel de pui (200 gr) + cartofi natur (100 gr) + chifla (40 gr)

MENIU 2

Mazare (100 gr) + aripioare de pui (200 gr) + chifla (40 gr)

MENIU 3

Pui shanghai (200 gr) + orez cu legume si ciuperci (100 gr) + chifla (40 gr)

MENIU 4

Copanel de pui la cuptor (200 gr) + legume mexicane (100 gr) + chifla (40 gr)

MENIU 5

Aripioare de pui pane (200 gr) + piure de cartofi (100 gr) + chifla (40 gr)

MENIU 6

Pulpa de pui la gratar (200 gr) + morcovi baby (100 gr) + chifla (40 gr)

MENIU 7

Pui shanghai (200 gr) + cartofi natur (100 gr) + chifla (40 gr)

Normele minime obligatorii care trebuie respectate in pregatirea mancarii pentru copii:

1. 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 animal sau non-animala din care se prepara aceste mancaruri nu trebuie sa contina aditivi sau alte substante acceptate peste limitele stabilite de legislatia in vigoare.
2. Uleiul necesar prepararii se utilizeaza o singura data, fiind un ulei de calitate superioara;
3. Ceapa pregaita in prima faza a etapei de gatire nu se prajeste, ci se inabusa cu apa;
4. Sarea iodata utilizata nu trebuie sa contina anti aglomeranti sau orice alt aditiv;
5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa la felurile de mancare servite (de exemplu, la masa de pranz nu se vor servi felul 1 si felul 2 preponderente cu glucide – cereale, ca de exemplu, supa cu galuste si friptura cu garnitura din paste fainoase, ci din legume);
6. Evitarea mancarurilor care solicita un efort digestive puternic sau care au efect excitant ori a caror combinative produce efecte digestive nefavorabile (cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot);
7. Nu se vor permite mancarurile gen tocaturi prajite. Ouale se recomanda a fi servite ca omleta la cuptor, si nu ca ochiuri romanesti sau prajite;
8. Se recomanda imbogatirea ratiei in vitamine si saruri minerale prin folosire de salate din cruditati si adaugare de legume-frunze in supe si ciorbe;
9. Interdictia folosirii cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum si a oualor fierte (neselectate dupa fierbere);
10. Mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zilei in care se serveste, pastrandu-se in conditii sanitar-veterniare si pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienico-sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare;
11. Unitatile de invatamant in care se desfasoara programul au obligativitatea de a pastra 48 ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislatiei in vigoare.

La prepararea pachetelor alimentare se vor folosi gramajele indicate in retetarele mentionate in cadrul acestui caiet de sarcini.

NOTA:

Prestatorul trebuie sa livreze diferit pe zile ale saptamanii si diferit pentru doua zile consecutive tipul de meniu.

Pentru respectarea principiilor de hrana sanatoasa, produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si vor fi depozitate in conditii de siguranta alimentara, stabilite de catre autoritatea contractanta in conformitate cu prevederile legislatiei sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor.

Unitatile de invatamant vor tine evidenta cantitatii produselor consumate, mentionand categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/portie, numarul de portii, numarul de zile de scoala si evident numarului de copii.

Prestatorul autorizat/inregistrat sanitar- veterinar de pe teritoriul tarii va pastra si va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite in unitatea scolara, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz; scoala are obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente fiecarei distributii.

Anexa nr.3:

Masa calda preparata conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate in pregatirea mancarii pentru copii, prevazute in anexa nr 2 la HG 1171/2025

IV. CALITATEA PRODUSELOR

Produsele alimentare trebuie sa se incadreze in parametrii stabiliti de Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare.

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie sa se incadreze in prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizari comune a piețelor produselor agricole si de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 si (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pasta oparita - cascaval.

Pentru grupele 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(daca este cazul) si cantitatea necesara se prevad în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare scoala si elev.

V. SIGURANTA SI PERISABILITATEA MICROBIOLOGICA

Data limita de consum al produselor transportate de la prestator catre unitatile scolare va fi de:

- Ziua producerii pentru masa calda
- In situatia in care hrana nu este servita intr-un interval de 60 minute de la livrare, produsele alimentare suntb pastrate pana la servire in spatii amenajate in care sunt asigurate conditiile de manipulare si

depozitare, indicate de producator in conformitate cu prevederile legale in vigoare, privind igiena si siguranta produselor alimentare, conditii care sa poata fii monitorizate si controlate.

- Pentru depozitare în scoli se vor folosi spatii special amenajate pentru pastrarea produselor alimentare în conditii de siguraanta a alimentelor prevazute de legislatia in vigoare, asigurate de scoala;
- Produsele alimentare vor fi pastrate pâna la servire în conditiile indicate de producator, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

VI. CONDITII PENTRU TRASPORT SI DISTRIBUTIE

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

VII. METODE DE TESTARE SI CONTROL

Analiza produselor alimentare distribuite conform prevederilor OUG 97/2018 se efectueaza doar în laboratoare acreditate, autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor care au metodele de analiza acreditate.

Ofertantul are obligatia prelevării de probe la sediu, care se vor pastra 48 ore de la data prelevării in recipient corespunzatoare, sigilate si etichetate corespunzator, in spatiu frigorific special destinat acestui scop, dotat cu termometru si grafic de temperatura actualizat de persoana responsabila desemnata.

VIII. DISTRIBUTIA ALIMENTELOR

Se va face numai de catre persoane care detin certificate de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena, conform Ordinului ministrului sanatati si al ministrului educatiei, cercetarii si tineretului nr. 1225/5031/2003, privind probarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, si fisa de aptitudini specific activitatii desfasurate, conform HG nr.355/2007 privind supravegherea sanatatii 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 prestatorului care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului si catre prescolari si elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protective adecvat.

Livrările zilnice se vor face pe baza de comanda emisa de unitatea scolară.

Solicitarea comenzii prin nota de comanda se va realiza de catre autoritatea contractanta, la inceputul zilei pentru ziua curenta pana la ora 8:30.

In situatia in care nu va fi comunicata o nota de comanda, va ramane valabila nota de comanda transmisa in ziua anterioara.

In situatia in care autoritatea contractanta nu doreste pachete alimentare pentru o anumita zi, va transmite ofertantului acest aspect cu cel putin o zi inainte.

Pe perioada derularii contractului, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a comanda pachete alimentare in functie de necesitati, astfel incat furnizarea de pachete alimentare sa se adapteze cantitativ la numarul de copii prezenti la cursuri.

IX. AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE

În conformitate cu Regulamentul (UE) nr.1169/2011, privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) Denumirea produsului;
- b) Lista ingredientelor;
- c) Substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe; sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor.
- d) Cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: sunca x%, cascaval x%, etc;
- e) Cantitatea netă
- f) Data limită de consum, sub formă: "Expiră la data de..." cu înscrisul necodificat al zilei, lunii și anului;
- g) Condiții de depozitare;
- h) Denumirea și adresa responsabilului cu informarea consumatorilor;
- i) O declarație nutrițională.

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

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică KJ/kcal	
Grăsimi g, din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g, din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Mențiunile nutriționale 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;

j) mențiunile privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înregistrează sub formă zi, luna, an, nu este necesară înscrisul lotului;

k) având în vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

l) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea a consumatorilor.

În cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat" 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. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

1. Se vor respecta toate prevederile prevazute in Caietul de sarcini si ale OUG nr. 1171/2025 privind instituirea programului nationala "Masa Sanatoasa" in unitatile de invatamant de stat. Daca se constata neconcordante intre Caietul de sarcini si OUG 1171/2025 prevaleaza prevederile Ordonantei de Urgenta.
2. Propunerea tehnica va fi prezenta in asa fel incat sa detalieze si sa demonstreze indeplinirea tuturor cerintelor din Caietul de sarcini.
3. Pe parcursul indeplinirii contractului de servicii, se vor respecta obligatiile referitoare la conditiile de munca si protectia muncii prevazute de Codul muncii, Legea 319/2006 si HGR 1425/2006. Ofertantul va preciza in cadrul ofertei faptul ca la elaborarea acestia a tinut cont de obligatiile referitoare la conditiile de munca si protectia muncii. Informatiile detaliate privind reglementarile in vigoare referitoare la conditiile de munca si protectia muncii se pot obtine de la Inspectoratul Teritorial de Munca, Ministerul Muncii, Familiei si Protectiei Sociale si de pe site-ul www.inspectmun.ro/legislatie
4. In situatia in care un ofertant nu depune o propunere tehnica, se considera ca nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura si va fi exclus din aceasta.
5. Propunerea tehnica contine si Condiitiile contractuale raportate la modelul de contract propus de catre Autoritatea Contractanta.
6. Orice referire din cuprinsul prezentei documentatii de atribuire (inclusiv a Caietului de sarcini) prin care se indica o anumita origine, sursa, productie, un procedeu special, o marca de fabrica sau de comert, un brevet de inventie si/sau o licenta de fabricatie se va citi si interpreta ca fiind insotita de mentiunea "sau echivalent".
7. Ofertantii nu trebuiesc sa regaseasca in situatiile prevazute la art. 164, 165 si 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice.
Modalitate de indeplinire: se vor completa formularele corespunzatoare.
Ofertantii nu trebuiesc sa regaseasca in situatiile prevazute la art. 59 din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice.

Modalitatea de indeplinire – se va prezenta declarata privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 59 din Legea nr. 98/2016 .

8. Operatorii economici ce depun oferta trebuie sa dovedeasca o forma de inregistrare in conditiile legii din tara de rezidenta, din care sa reiasa ca operatorul economic este legal constituit, ca nu se afla in niciuna dintre situatiile de anulare a constituirii, precum si faptul ca are capacitatea profesionala de a realizeze activitatile care fac obiectul contractului.
Modalitatea prin care poate fi demonstrata indeplinirea cerintei: **se va prezenta Certificatul constatator emis de ORC, sau in cazul ofertantilor straini, documente echivalente emise in tara de rezidenta.**
9. Ofertantul trebuie sa aiba capacitatea de indeplinire a contractului din punct de vedere financiar. Operatorul economic va prezenta Certificat constatator privind lipsa datoriilor restante, cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contributiilor la bugetul general consolidat, bugetul local, bugetul de stat, etc, la momentul prezentarii;

XI. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

1. Actul prin care operatorul economic isi manifesta vointa de a se angaja din punct de vedere juridic in relatia contractuala cu Autoritatea contractanta il reprezinta formularul de oferta.
2. Pretul total ofertat va fi exprimat in lei, fara TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestarii serviciilor, inclusive livrarea si descarcarea la sediile beneficiarului.

3. Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei de minim 30 zile. Nu se accepta oferte alternative.
4. Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pr t, precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica, in concordanta cu propunerea tehnica.
5. In cazul unei discrepante intre pretul unitar si pretul total, se va lua in considerare pretul unitar.
6. Preturile din propunerea financiara vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.
7. La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua in calcul eventualele deductii daca sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile pe care le implica indeplinirea obligatiilor contractuale, precum si marja de profit.

XII. MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

Ofertele trebuiesc depuse folosind sistemul de plic, adica un pachet sau un plic exterior sigilat si netransparent care sa contina 3 plicuri in interior marcate corespunzator: "Documente de calificare", "Propunerea Tehnica" si "Propunerea Financiara".

Plicul va contine, separat pe langa aceste 3 plicuri si Imputernicirea pentru persoana autorizata care va depune oferta, daca este cazul.

Oferta va contine in mod obligatoriu un OPIS al documentelor care se depun.

Pe pachetul exterior se vor scrie urmatoarele informatii:

- Numele si adresa Autoritatii Contractante: Comuna Nana, Comuna Nana, Judetul Calarasi;
- Numele evenimentului pentru care se depune oferta: **"Servicii de catering pentru structurile scolare arondate Primariei Nana, jud. Calarasi", pentru perioada anul 2026** - Mentiunea: "A nu se deschide inaintea sesiunii de deschidere a ofertelor" 03.02.2026, orele 12:00;

Autoritatea Contractanta nu isi asuma nici o responsabilitate in cazul in care ofertele nu sunt intacte, sigilate sau plicul exterior nu este marcat conform prevederilor de mai sus.

Adresa la care se depun ofertele Primaria Nana, Judetul Calarasi.

Operatorul economic trebuie sa ia toate masurile astfel incat oferta sa fie transmisa la sediul Autoritatii Contractante numai pana la data limita de depunerea ofertelor, asa cum va fi aceasta evidentiata in invitatia de participare.

Riscurile depunerii/transmiterii ofertei, inclusive forta majora, cad in sarcina operatorului economic.

Ofertele depuse la o alta adresa decat cea mai sus precizata sau dupa expirarea datei pentru depunere se returneaza nedeschise.

Nu se accepta oferte nesemnate.

Documentele insotitoare sunt:

- Scrisoare de inaintare;
- Imputernicire + copie Carte de identitatea imputernicitului

In cazul documentelor emise de institutii/organisme oficiale abilitate in acest sens documentele respective trebuiesc semnate si parafate conform prevederilor legale.

Orice operator economic are dreptul de a-si modifica sau de a-si retrage oferta numai inainte de data limita stabilita pentru depunerea ofertei si numai printr-o solicitare scrisa in acest sens.

Atentie:

Se solicita operatorilor economici sa procedeze la numerotarea de la prima la ultima pagina a tuturor paginilor din cadrul ofertei, din cadrul documentelor de calificare si din cadrul celorlalte documente care insotesc oferta, astfel incat acestea sa poata fi identificate in mod facil.

Ofertantii au obligatia de a analiza documentatia de atribuire si de a transmite oferta conform tuturor instructiunilor, formularelor, prevederilor contractual si caietului de sarcini continute in aceasta documentatie.

XIII. CERINTE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICA SI PROFESIONALA.

- Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cat si echipamentele de rezerva, vor fi conform legislatiei nationale si europene in vigoare.
- Sa detina document de inregistrare sanitar-veterinara si pentru siguranta alimentelor.
- Ofertantul trebuie sa execute la termenele legale si/ori de cate ori este nevoie verificarile metrologice ale aparatelor de masurat si control utilizate;
- Ofertantul trebuie sa asigure personalul de specialitate calificat necesar executarii prestatiei (minim 3 bucatari calificati). Se va prezenta extras revisal.
- Personalul angajat de catre ofertant si folosit pentru prestarea serviciului trebuie sa respecte regulile de ordine interioara prevazute in regulamentul intern al Autoritatii Contractante.
- In situatia in care personalul prestatorului uzeaza de dreptul la greva, acesta trebuie sa respecte graficul de livrare stabilit.
- Vehiculele de transport trebuiesc a fi autorizate de Directia Sanitara Veterinara si Pentru Siguranta Alimentelor, pentru transport produse activitate de catering: produse ambalate, impachetate, fara regim termic. Operatorul economic trebuie sa faca dovada detinerii a minim 3 (trei) vehicule de transport autorizate de Directia Sanitara Veterinara si Pentru Siguranta Alimentelor.
- Prestatorul de servicii se obliga sa puna la dispozitia Autoritatii Contractante, la cerere, lista furnizorilor pentru materiile prime folosite la prepararea hranei si Declaratiile de conformitate si Specificatiile tehnice de la producatori.
- Prestatorul de servicii se obliga sa puna la dispozitia Autoritatii Contractante lunar, buletin de analiza pentru unul din produsele furnizate. Prezentarea programului de autocontrol.
- Prestatorul serviciilor de catering va permitea accesul reprezentantilor Autoritatii Contractante din compartimentul Asistenta Sociala, ori de cate ori se va solicita. Toate controalele vor fi efectuate in prezenta reprezentantilor prestatorului serviciilor de catering, care vor intocmi un proces verbal de constatare.

XIV. CRITERII DE ATRIBUIRE – CEL MAI BUN RAPORT CALITATE – PRET

1. PRETUL OFERTEI – 50 puncte

Se va utiliza ca factor de evaluare pretul total ofertat

Algoritm de calcul:

a) Pentru oferta cu cel mai mic preț total ofertat se acorda punctajul 50

b) Pentru restul ofertelor punctajul se calculeaza astfel:

$P1n$ (pretul unitar cel mai mic ofertat pentru servicii/Pretul unitar ofertat n) $\times$ __ puncte

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

a) Materie prima;

b) Prepararea hranei;

c) Distributie.

2. COMPONENTA tehnica ponderea MATERIEI PRIME ALOCATE DE CATRE OFERTANT PER BENEFICIAR
minim 40% din pachetul alimentar: **50 puncte**

Se va mentiona procentul de materie prima din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte per beneficiar-minim 40%.

Algoritm de calcul:

a) Pentru oferta cu cea mai mare pondere procentuala a materiei prime se acorda punctajul 50 p;

b) Pentru restul ofertelor punctajul se calculeaza astfel:

$P2n \text{ (materia prima (n)/punctaj max)} \times \text{___ puncte}$

Sub procentul de 40% materie prima din pachet oferta nu va fi punctata.

Pretul oferta va cuprinde contravaloarea serviciului de catering, incluzand toate chetuielile aferente: PRODUCERE, PREPARARE, TRANSPORT SI DISTRIBUTIE ALIMENTE.

Punctajul total = pr t (maxim 50 puncte) + component ponderea materiei prime alocate de catre ofertant per beneficiar (maxim 50 puncte) = maxim 100 puncte

Clasamentul ofertelor va fi determinat pe baza punctajului total.

Pe baza metodei de calcul de mai sus, ofertantul care are cel mai mare punctaj va fi declarat castigator.

Experienta similara

Ofertantul trebuie sa fi executat servicii similare in ultimii 5 ani in valoare cumulate de cel putin 600.000 lei fara TVA, valoare care se poate demonstra prin insumarea valorilor serviciilor similar prestate, la nivelul a maxim 4 contracte.

Modalitatea prin care poate fi demonstrate indeplinirea cerintei:

Urmatoarele documente justificative care probeaza indeplinirea cerintei vor fi prezentate:

- Procesul-verbal de receptie finala/procesul-verbal de receptie la terminarea serviciilor, recomandari care sa ateste faptul ca serviciile au fost duse la bun sfarsit si/sau alte documente din care sa reiasa urmatoarele informatii: beneficiarul, cantitatea, perioada (inclusiv data incheierii contractului) si locul de prestare al serviciilor.

Ajustarea pretului se accepta in conditiile art. 164 alin.4 din HG nr.365/2016, in cazul in care au loc modificari legislative sau au fost emise de catre autoritatile locale acte administrative care au ca obiect instituirea, modificarea sau renuntarea la anumite taxe/impozite locale sau modificari ale salariului minim pe economie/tva/cresteri tarife utilitati, combustibili, al caror efect se reflecta in cresterea diminuarea costurilor pe baza carora s-a fundamentat pretul contractului. Prestatorul va indica toate costurile pe baza carora s-a fundamentat pretul.

Primar
Dobre Gheorghe

Intocmit,
Pt. secretar general
Bucur Adriana Corina