

CAIET DE SARCINI

privind procedura de achiziție proprie pentru atribuirea contractului de **"Servicii de catering pentru structurile arondate Liceului Tehnologic Constantin George Calinescu"**, pentru
Semestrul I al anului școlar 2021 – 2022

I. PREAMBUL

În temeiul,

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice
- Programul-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 150 de unități de învățământ preuniversitar de stat.
- Procedura internă PROCEDURĂ PROPRIE privind achiziția publică de servicii prevăzute în ANEXA 2 la Legea nr. 98/2016.
- Orice alte acte normative în vigoare care reglementează achizițiile publice. Pentru consultarea legislației în domeniul achizițiilor publice poate fi accesat site-ul www.anap.ro.

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering Cod CPV 55524000-9.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform procedurii proprii simplificate elaborată în conformitate cu:

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice

II. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea de **"Servicii de catering pentru structurile arondate Liceului Tehnologic Constantin George Calinescu"**, pentru Semestrul I al anului școlar 2021 – 2022, cu data începerii prevăzută în contract.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea unui pachet alimentar pentru fiecare preșcolar și elev care frecventează cursurile unităților de învățământ din cadrul Liceului Tehnologic “Constantin George Calinescu”, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 9/2020 privind aprobarea Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 150 de unități de învățământ preuniversitar de stat.

III. CONSIDERAȚII GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă să presteze serviciile de catering pentru Liceul Tehnologic “Constantin George Calinescu” și structurile arondate pentru Semestru I al anului școlar 2021 – 2022 din comuna Gradistea, județul Călărași, în condițiile stabilite prin Anexa nr. 2 – *Specificații tehnice* și Anexa nr. 3 – *Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi* din Normele metodologice de aplicare a prevederilor OUG nr. 9/2020.

Livrarea pachetului alimentar se va face în fiecare locație în care își desfășoară activitatea Liceul Tehnologic “Constantin George Calinescu”, de două ori pe zi, de luni până vineri respectiv:

Denumire servicii	COD CPV	Termen prestări servicii
Servicii de catering pentru școli	55524000-9	1. Zilnic între orele 08 ³⁰ -9 ⁰⁰ , se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă pentru preșcolari și ciclul primar 2. Zilnic între orele 12 ⁰⁰ -12 ³⁰ , se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă pentru ciclul gimnazial

Perioada de implementare:

- **Învățământ preșcolar – 104 copii**

- perioada 23 noiembrie 2021 - 22 decembrie 2021 = 20 de zile x 104 porții = 2.080 portii;

- **Învățământ primar – 161 copii**

- perioada 23 noiembrie 2021 - 22 decembrie 2021 = 20 de zile x 161 porții = 3.220 portii;

- **Învățăământ gimnazial – 145 copii:**

- perioada 23 noiembrie 2021 – 22 decembrie 2021 = 20 de zile x 145 porții = 2.900 portii;

Valoarea unui suport alimentar zilnic va fi de maxim **10 lei** inclusiv TVA, pentru un elev, care cuprinde: prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Având în vedere faptul că nu există cantină sau spațiu amenajabil în scopul servirii mesei, în cadrul Liceul Tehnologic “Constantin George Calinescu” si structurile arondate pentru Semestrul I al anului scolar 2021 – 2022, suportul alimentar constă într-un pachet alimentar, compus după variantele orientative de meniu, care includ sugestiile Institutului National de Sănătate Publică, care sunt exemplificate în anexa nr. 2 si anexa nr. 3 de la Normele metodologie de aplicare a OUG 9/2020, redate mai jos:

Anexa nr. 2

- pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală (pâine feliată sau batoane/chifle) 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume (roșii, castraveți, salată sau alte produse similare) 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

Anexa nr. 3

1. Sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume (roșii, castravete, salată)
2. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude (gogoșar, varză, morcov)

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.

2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.

5. 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, supa cu găluște și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume)

6. Evitarea mâncărilor 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)

7. Nu se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor, și nu ca ochiuri românești sau prăjite.

8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.

9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte (nesecționate după fierbere)

10. 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.

11. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

La prepararea pachetelor alimentare se vor folosi gramaj ele indicate în rețetarele menționate în cadrul acestui caiet de sarcini;

Pachet alimentar, compus din:

Ingredient	Cantitate	Procent din greutatea totală a pachetului
produse de panificație (pâine feliată sau batoane/chifle)	80 g	Maxim 50%
Produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte	40 g	Minim 25%
Legume (roșii, castraveți, salată sau alte produse similare)	40 g	Maxim 25%
Fruct – la alegere: măr, portocale, banane, mandarine/clementine. etc.		

NOTA

Prestatorul trebuie sa livreze diferit pe zile ale săptămânii și diferit pentru doua zile consecutive tipul de sandvici și fruct.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă, produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și vor fi depozitate în condiții de

siguranță alimentară, stabilite de către autoritatea contractantă în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.

Unitățile de învățământ vor tine evidenta cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții, numărul de zile de școală și evidenta numărului de copii.

Prestatorul autorizat/înregistrat sanitar veterinar de pe teritoriul țării va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitatea școlară, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; școala are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

IV. CALITATEA PRODUSELOR

Produsele alimentare trebuie să se încadreze în parametri stabiliți de Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi, etc.) trebuie să se încadreze în prevederile Regulamentului nr. 1308/2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole; SR 1286/A1/1997 – Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori – copii cu diabet, intoleranță la lactoză, etc. – se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare elev.

V. SIGURANȚA ȘI PERISABILITATEA MICROBIOLOGICĂ

Data limită de consum al produselor transportate de la prestator către unitățile școlare va fi de:

- 24 de ore pentru sandviciuri.
- Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de igienă legal prevăzute, asigurate de școală.
- Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale.
- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile, ce va face alimentele improprii

consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.

- Toate alimentele și ingredientele folosite la pregătirea și prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.
- Produsele intermediare și produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire
- Sandviciurile vor fi ambalate individual și etichetat cu mențiunea "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".
- În cazul în care se constată unele deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris prestatorului;
- În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, coordonatorul local de program și/sau directorul școlii vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele care decurg din aceasta.

IV. CONDIȚII PENTRU TRANSPORT ȘI DISTRIBUȚIE

Produsele alimentare vor fi transportate de la prestator către unitățile școlare numai cu mijloace auto autorizate/înregistrate sanitar-veterinare în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Operatorul economic trebuie să prezinte autorizația sanitară de funcționare în conformitate cu prevederile legale în vigoare.

Sandviciurile trebuie să fie ambalate etanș fiecare în parte iar apoi ambalate/așezate în pungi de unică folosință.

Fructele vor fi transportate în pungi/lădițe de plastic separate, astfel încât să se evite lovirea lor pe timpul transportului și manipulării.

V. METODE DE TESTARE ȘI CONTROL

Analiza produselor alimentare distribuite conform prevederilor OUG 97/2018, se efectuează doar în laboratoare acreditate, autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate.

Ofertantul are obligată prelevării de probe la sediu, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

VI. DISTRIBUȚIA ALIMENTELOR

Se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1225/5031/2003, privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

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 prestatorului care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către preșcolari și elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

VII. 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: de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt și cașcaval și salată etc.
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;

- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%, cașcaval y% etc;
- e) cantitatea netă;
- f) data de consum, sub forma: „Expiră la data de...” cu înscrierea necodificată a 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, 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	
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 înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

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

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”.

VIII. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

1. Se vor respecta toate prevederile prevăzute în caietul de sarcini, si ale *Ordonanței De Urgență nr. 9 din 2020 privind aprobarea Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolari și elevii din 150 de unități de învățământ preuniversitar de stat*. Dacă se constata neconcordanțe între Caietul de sarcini si Ordonanța de Urgență 9/2020 prevalează prevederile Ordonanței de urgență.
2. Propunerea tehnică va fi prezentă în așa fel încât să detalieze si să demonstreze îndeplinirea tuturor cerințelor din Caietul de sarcini.
3. Pe parcursul îndeplinirii contractului de servicii, se vor respecta obligațiile referitoare la condițiile de muncă si protecția muncii prevăzute de Codul Muncii, Legea 319/2006 si HGR 1425/2006. Ofertantul va preciza în cadrul ofertei faptul ca la elaborarea acesteia a ținut cont de obligație referitoare la condițiile de munca si protecția muncii. Formularul nr. 2. Informațiile detaliate privind reglementările în vigoare referitoare la condițiile de munca si protecția muncii se pot obține de la Inspectoratul Teritorial de Munca, Ministerul Muncii, Familiei si Protecției Sociale si de pe site-ul www.inspectmun.ro/legislatie.
4. În situația în care un ofertant nu depune propunere tehnică, se considera ca nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura si va fi exclus din aceasta.
5. Propunerea tehnică conține și Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de către Autoritatea Contractanta.
6. Operatorul economic va face dovada colaborării cu un doctor/medic dietetician , prin prezentarea contractului de muncă sau al celui de prestări servicii.
7. Orice referire din cuprinsul prezentei documentații de atribuire (inclusiv a caietului de sarcini), prin care se indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție si/sau o licență de fabricație se va citi si interpreta ca fiind însoțită de mențiunea "sau echivalent"

IX. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

1. Actul prin care operatorul economic își manifesta voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă îl reprezintă formularul de oferta.
2. Prețul total ofertat va fi exprimat în lei, fără TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea si descărcarea la sediile beneficiarului.

3. Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei de minim 20 zile. Nu se accepta oferte alternative.
4. Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel încât aceasta sa furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum si la alte condiții financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publica, in concordanta cu propunerea tehnica.
5. In cazul unei discrepante intre prețul unitar si prețul total, se va lua in considerare prețul 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 în calcul eventualele deduceri daca sunt sub efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implica îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum si marja de profit.

X. MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

Ofertele trebuie sa fie 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 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 Gradistea, strada Calea Calarasi, nr. 54, sat Cunesti, comuna Gradistea, cod 917117, Judetul Calarasi

- Numele evenimentului pentru care se depune oferta: **”Servicii de catering pentru structurile arundate Liceului Tehnologic Constantin George Calinescu”**, pentru Semestrul I al anului scolar 2021 – 2022”- Mentiunea “A nu se deschide înaintea sesiunii de deschidere a ofertelor” 19.11.2021, orele 11⁰⁰;

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 Gradistea, strada Calea Calarasi, nr. 54, sat Cunesti, comuna Gradistea, cod 917117, Judetul Calarasi.

Operatorul economic trebuie sa ia toate masurile astfel încât oferta sa fie transmisa la sediul autoritatii contractante, numai până la data limita de depunere a ofertelor, asa cum va fi aceasta evidentiata în invitatia de participare;

Riscurile depunerii/transmiterii ofertei, inclusiv forta majora, cad în sarcina operatorului economic.

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

Nu se accepta oferte nesemnate.

Documentele insotitoare sunt:

- Scrisoare de înaintare;
- Imputernicire + copie Carte de Identitate a imputernicitului;

În cazul documentelor emise de institutii/organisme oficiale abilitate în acest sens documentele respective trebuie sa fie semnate si parafate conform prevederilor legale.

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

Atentie:

Se solicită operatorilor economici să procedeze la numerotarea de la prima la ultima pagină a tuturor paginilor din cadrul ofertei, din cadrul documentelor de calificare si din cadrul celorlalte documente care însotesc oferta, astfel încât acestea să poată fi identificate în mod facil.

Ofertantii au obligatia de a analiza documentatia de atribuire si de a transmite oferta conform tuturor instructiunilor, formularelor, prevederilor contractuale si caietului de sarcini continute în această documentatie

XI. CERINTE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICA SI PROFESIONALA

- Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cât si echipamentele de rezervă, vor fi conform legislației naționale și europene în vigoare.
- Să dețină document de înregistrare sanitar-veterinară și pentru siguranta alimentelor.
- Ofertantul trebuie să execute la termenele legale și ori de câte ori este nevoie verificările metrologice ale aparatelor de măsurat și control utilizate
- Ofertantul trebuie să asigure personalul de specialitate calificat necesar executarii prestației. (minim doi bucătari calificati)

- Sa faca dovada elaborării, aplicării și utilizării a uneia sau a mai multor proceduri bazate pe HACCP
- Personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevazute în regulamentul intern al autorității contractante
- Ofertantul trebuie sa aiba colaborare cu un medic/doctor/specialist dietetician.
- Ofertantul trebuie sa faca dovada colaborarii cu un Manager în alimentatie publica
- În situația în care personalul prestatorului uzeaza de dreptul la greva, acesta trebuie să respecte graficul de livrare stabilit
- Vehiculele de transport trebuie sa fie autorizate de Directia Sanitara Veterinara si Pentru Siguranta Alimentelor, pentru transport produse activitate de catering: produse ambalate, impachetate, fara regim termic;
- Prestatorul de servicii se obligă să pună la dispoziția Autorității contractuale, la cerere, lista furnizorilor pentru materiile prime folosite la prepararea hranei și Declarațiile de conformitate și Specificațiile tehnice de la producători.
- Prestatorul de servicii se obliga sa puna la dispozitia Autoritatii contractuale lunar, buletin de analiza pentru unul din produsele furnizate. Prezentarea programului de autocontrol
- Prestatorul serviciilor de catering va permite accesul reprezentanților autorității contractante din Compartimentul Medical și Social, ori de câte ori i se va solicita. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului serviciilor de catering, care vor întocmi un proces verbal de constatare.

XII. Criterii de atribuire - Cel mai bun raport calitate – pret

1. Prețul ofertei - 70 puncte

Se va utiliza ca factor de evaluare prețul total oferat

Algoritm de calcul:

a) Pentru oferta cu cel mai mic preț total oferat se acordă punctajul maxim 70 p

b) Pentru restul ofertelor punctajul se calculează astfel:

$$Pln \text{ (prețul unitar cel mai mic oferat pentru servicii/Prețul unitar oferat } n) \times 70p$$

2. Componenta tehnică experiența și calificarea personalului de specialitate-punctaj maxim 30 puncte

Descriere prin personal de specialitate se intelege bucatar. Fiecare ofertant va prezenta un centralizator cu personalul angajat în specialitatea de bucatar in ordinea descrescatoare a vechimii.

Pentru fiecare specialitate (bucătar) se va prezenta o copie după contractul de muncă, extras REVISAL, precum si diplome, autorizatii, certificate din care sa rezulte specializarea acestuia.

Prin experienta personalului de specialitate a operatorului economic se intelege suma anilor de vechime a angajatilor calificati in specialitatea de bucatar a minim 2 (doi) angajati din centralizatorul prezentat.

Algoritm de calcul :

a) pentru cea mai mare experienta a personalului de specialitate se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare : 30 puncte

b) pentru restul ofertelor punctajul se calculeaza astfel:

$P2n = \frac{\text{experienta}(n)}{\text{experienta max}} \times 30 \text{ puncte}$

Prețul ofertat va cuprinde contravaloarea serviciului de catering, incluzând toate cheltuielile aferente: preparare și transport hrană.

Punctajul total = pret(maxim 70 puncte)+componenta timp: timp de livrare hrană (maxim 20 puncte) componenta tehnică:experiența și calificarea personalului de specialitate maxim 10 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 declarant câștigător.

Experienta similara

Ofertantul trebuie să fi executat servicii similare în ultimii 3 ani în valoare cumulata de cel puțin 70.000 lei fara TVA, valoare care se poate demonstra prin însumarea valorilor serviciilor similare prestate, la nivelul a maxim 2 contracte.

Modalitate prin care poate fi demonstrata îndeplinirea ceritei:

Urmatoarele documente justificative care probeaza îndeplinirea 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 sfârșit si/sau alte documente din

care sa reiasa urmatoarele informatii: beneficiarul, cantitatea, perioada (inclusiv data încheierii contractului) si locul prestare al serviciilor.

Ajutarea prețului se acceptă în condițiile art. 164 alin. 4 din HG nr. 365/2016, în cazul în care au loc modificări legislative sau au fost emise de către autoritățile locale acte administrative care au ca obiect instituirea, modificarea sau renunțarea la anumite taxe/impozite locale sau modificari ale salariului minim pe economie/tva/cresteri tarife utilitati, combustibili, al căror efect se reflectă în creșterea diminuarea costurilor pe baza cărora s-a fundamentat pretul contractului Prestatorul va indica toate costurile pe baza cărora s-a fundamentat prețul.

Aprob ,
Primar
EC. MATEI VASILE



Întocmit
Consilier superior achizitii publice
Ec. Oana - Denisa GLĂVAN