

CAIET DE SARCINI

privind procedura de achiziție proprie pentru atribuirea contractului de servicii de catering pentru "Școala Gimnazială Vlădeni", pentru modulele 3, 4 și 5 ale anului școlar 2022 – 2023

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
- Ordonanța de Guvern nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat.
- HOTĂRÂRE Nr. 1152/2022 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului - pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii
- Ordinul Ministrului Educației nr. 6190/2022 privind aprobarea listei unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor și a unităților-pilot în care se implementează Programul-pilot de acordare a unui suport alimentar, numărul de beneficiari și sumele alocate pentru finanțarea programului în anul școlar 2022-2023
- 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, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unui pachet alimentar pentru preșcolarii și elevii Scolii Gimnaziale Vlădeni, comuna Vlădeni*, pentru modulele 3, 4 și 5 ale anului școlar 2022 – 2023. 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 Școlii Gimnaziale Vlădeni, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Normele metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de Guvern nr. 105/2022 privind aprobarea Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat

III. CONSIDERAȚII GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă să presteze serviciile de catering pentru “Școala Gimnazială Vlădeni”, pentru modulele 3, 4 și 5 ale anului școlar 2022 – 2023, din comuna Vlădeni, județul Ialomița, în condițiile stabilite prin Anexa nr. 2 – *Specificații tehnice* și Anexa nr. 3 – *Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi* din Normele metodologice de aplicare a prevederilor O.G. nr. 105/2022.

Livrarea pachetului alimentar se va face în fiecare locație în care își desfășoară activitatea „Școala Gimnazială Vlădeni”, o dată pe zi, de luni până vineri respectiv:

Denumire servicii	COD CPV	Termen prestări servicii
Servicii de catering pentru școli	55524000-9	Zilnic între orele 10⁰⁰-10³⁰, se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă

Perioada de implementare:

Modulele 3, 4 și 5 ale anului școlar 2022 – 2023

Valoarea unui suport alimentar zilnic va fi de maxim **15 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 scolii „Școala Gimnazială Vlădeni“, 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 și anexa nr.3 de la Normele metodologie de aplicare a OUG 105/2022, redate mai jos:

Anexa nr. 2

- pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală - 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;
3. un fruct întreg

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 din făină integrală - 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%
La acestea se va adăuga un fruct întreg		

NOTA

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 respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

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 improprie 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 etichetate 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 distribuția 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 furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Operatorul economic trebuie sa prezinte autorizația sanitara de funcționare in conformitate cu prevederile legale in vigoare.

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

Fruitele 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 105/2022, 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: 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: 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 - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- h) 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	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Mențiunile nutriționale se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniat, iar în cazul în care spațiul nu permite declarația este prezentată în format liniar.

- a) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;
- b) elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

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

În cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și 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";

VIII. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

1. Se vor respecta toate prevederile prevăzute în caietul de sarcini, și ale *Ordonanței De Urgență nr. 105 din 2022 privind aprobarea Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat*. Dacă se constata neconcordanțe între Caietul de sarcini și Ordonanța de Urgență 105/2022 prevalează prevederile Ordonanței de urgență.
2. Propunerea tehnică va fi prezentă în așa fel încât să deializeze și să demonstreze îndeplinirea tuturor cerintelor din Caietul de sarcini.
3. Pe parcursul îndeplinirii contractului de servicii, se vor respecta obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii prevăzute de Codul Muncii, Legea 319/2006 și HGR 1425/2006. Ofertantul va preciza în cadrul ofertei faptul că la elaborarea acesteia a ținut cont de obligație referitoare la condițiile de munca și protecția muncii. Formularul nr. 2. Informațiile detaliate privind reglementările în vigoare referitoare la condițiile de munca și protecția muncii se pot obține de la Inspectoratul Teritorial de Munca, Ministerul Muncii, Familiei și Protecției Sociale și de pe site-ul www.inspectmun.ro/legislatie.
4. În situația în care un ofertant nu depune propunere tehnică, se considera că nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura și va fi exclus din aceasta.
5. Propunerea tehnică conține și Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de către Autoritatea Contractantă.
6. 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 și/sau o licență de fabricație se va citi și interpreta ca fiind însoțită de mențiunea "sau echivalent"

IX. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

1. Actul prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă îl reprezintă formularul de ofertă.
2. Prețul total oferit va fi exprimat în lei, cu și fără TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea și descărcarea la sediile beneficiarului.
3. Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei de minim 30 zile. Nu se acceptă oferte alternative.
4. Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în concordanță cu propunerea tehnică.
5. În cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar.
6. Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.
7. La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri dacă sunt sub efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implică îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.

X. MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

Ofertele trebuie să fie depuse folosind sistemul de plic, adică un pachet sau un plic exterior sigilat și netransparent care să conțină 3 plicuri în interior marcate corespunzător: "Documente de calificare", „Propunerea Tehnică” și „Propunerea Financiară”.

Plicul va conține, separat pe lângă aceste 3 plicuri și Imputernicirea pentru persoana autorizată care depune oferta, dacă este cazul.

Oferta va conține în mod obligatoriu un OPIS al documentelor care se depun.

Pe pachetul exterior se vor scrie următoarele informații:

- Numele și adresa Autorității Contractante: Primăria Vlădeni, Comuna Vlădeni, str. Mihai Viteazu, nr. 35, Județul Ialomița

- Numele proiectului pentru care se depune oferta: „Achizitie de servicii de catering pentru “ Scoala Gimnazială Vlădeni “, pentru modulele 3, 4 si 5 ale anului scolar 2022 – 2023.

- Mențiunea “A nu se deschide înaintea sesiunii de deschidere a ofertelor” 29.12.2022, orele 15⁰⁰;

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 Vlădeni, Comuna Vlădeni, str. Mihai Viteazu, nr. 35, Judetul Ialomita

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 retrace 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 însoțesc 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 și echipamentele de rezervă, vor fi conform legislației naționale și europene în vigoare.
- Să dețină document de înregistrare sanitar-veterinară și pentru siguranța 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 executării prestației. (minim doi bucătari calificați)
- 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
- În situația în care personalul prestatorului uzează de dreptul la greva, acesta trebuie să respecte graficul de livrare stabilit
- Certificat al sistemului de management al siguranței alimentelor SR EN ISO 22000:2019 (sau echivalent)
- Minimum 2 vehiculele de transport care trebuie să fie autorizate de Direcția Sanitară Veterinară și Pentru Siguranța Alimentelor, pentru transport conform legislației: produse ambalate, împachetate, fără regim termic;
- Autorizația de funcționare pentru locul de preparare / pregătire hrana, eliberată de Primăria de unde aceasta își desfășoară activitatea.
- Document de înregistrare (autorizație) DSVSA pentru obiectivul "Restaurant" (locul de preparare / pregătire hrana)
- 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.
- Dovada absolvirii cursurilor de noțiuni fundamentale de igienă pentru personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului.
- Prestatorul de servicii se obligă să pună la dispoziția Autorității contractuale lunar, buletin de analiză 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 oferit

Algoritm de calcul:

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

b) Pentru restul ofertelor punctajul se calculează astfel:

$P1n$ (prețul unitar cel mai mic oferit pentru servicii/Prețul unitar oferit n) x 70p

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

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

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

Prin experiența personalului de specialitate a operatorului economic se înțelege suma anilor de vechime a angajaților calificați în specialitatea de bucatar a maximum 2 (doi) angajați din centralizatorul prezentat.

Algoritm de calcul :

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

b) pentru restul ofertelor punctajul se calculează astfel:

$P2n$ (experiența(n)/experiența max) x 30 puncte

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

Punctajul total = pret (maxim 70 puncte) + componenta tehnică: experiența și calificarea personalului de specialitate maxim 30 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 500.000 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

Dinu Marian



Întocmit,

Dima Mariana

