

U.A.T. Comuna Vladeni

Judetul Ialomita

NR 3197/02.09.2025

CAIET DE SARCINI

privind procedura de achiziție proprie pentru atribuirea contractului de servicii de catering prin Programul național "Masă sănătoasă" pentru "Scoala Gimnaziala Vladeni" pentru modulele 1 și 2 pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025

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
- HG 80/2025, privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ - teritoriale și pe unități de învățământ a sumei prevăzute în Legea bugetului de stat pe anul 2025 nr. 9/2025 pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă";
- Procedura interna PROCEDURĂ PROPRIE privind achiziția publică de servicii prevăzute în ANEXA 2 la Legea nr. 98/2016.
- OUG nr.156/2025, privind unele măsuri fiscal - bugetare în domeniul cheltuielilor publice pentru fundamentarea bugetului general consolidat pe anul 2025, pentru modificarea și completarea unor acte normative, precum și pentru prorogarea unor termene;
- 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 elaborata 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 Școlii Gimnaziale Vladeni, comuna Vladeni, pentru „Școala Gimnazială Vladeni” derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul - 2025, pentru modulele 1 și 2.*

Prestatorul se obligă să asigure suportul alimentar cu respectarea prevederilor Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar.

III. CONSIDERAȚII GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă să presteze serviciile de catering pentru “Școala Gimnazială VLADENI”, pentru modulele 1 și 2 pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul – 2025, din comuna Vladeni, județul Ialomița, în condițiile stabilite prin ORDONANȚĂ DE URGENȚĂ 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 (titlu modificat prin art. unic pct. 1 din O.U.G. nr. 145/2022, în vigoare de la 28 octombrie 2022).

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

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:

Data de la care se semnează contractul, până la data de **31.12.2025**.

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 școlii „Școala Gimnazială Vladeni”, 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 ORDONANȚĂ DE URGENȚĂ 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 (titlu modificat prin art. unic pct. 1 din O.U.G. nr. 145/2022, în vigoare de la 28 octombrie 2022

NORMELE MINIME OBLIGATORII/SPECIFICAȚII TEHNICE -Anexa nr.2
pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

- a) pachet alimentar: 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.
- b) același tip de sandvici nu se va furniza timp de două zile consecutiv iar la acestea se va adăuga un fruct.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico - sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

1.2. În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

1.3. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport;
- b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a PNMS va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

2.2. Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și 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, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

a. 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 furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3. 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.

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.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de:

a) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

5. 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.

Produsele alimentare vor fi transportate/distribuite de la furnizor către unitățile școlare în intervalul orar de 1 oră, astfel nu se va accepta un timp de acoperire a punctelor de livrare mai mare de 1 oră.

Comisia de evaluare, va folosi în vederea îndeplinirii cerinței, un program software de tip MAPS.

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. Personalul angajat în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 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 sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: "**PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT**".

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";

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.

Produsele alimentare ce vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar, ofertanți trebuie să facă dovada că sunt prelucrate în perimetrul a 70 km, de beneficiar, astfel produsele să poată fii înlocuite în termen de maxim 1 oră.

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.

III. 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.

MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

1. Se vor respecta toate prevederile prevăzute în caietul de sarcini, și ale ORDONANȚA DE URGENȚĂ 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 (titlu modificat prin art. unic pct. 1 din O.U.G. nr. 145/2022, în vigoare de la 28 octombrie 2022).
2. Propunerea tehnică va fi prezentă în așa fel încât să deialieze și să demonstreze îndeplinirea tuturor cerintelor din Caietul de sarcini.
3. Pe parcursul îndeplinirii contractului de servicii, se vor respecta obligatiile referitoare la conditiile de muncă și protecția muncii prevazute de Codul Muncii, Legea 319/2006 și HGR 1425/2006. Ofertantul va preciza în cadrul ofertei faptul ca la elaborarea acesteia a tinut cont de obligatie referitoare la conditiile 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 ca nu are ofertă, 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 documentatii 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"
7. Ofertanții au obligația să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:
 - a) materie primă/produse alimentare;
 - b) prepararea hranei;
 - c) transport.

IV. 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 ofertă.
2. Prețul total ofertat 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 accepta 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. Preturile 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.

V. 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 împuternicirea 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 Vladeni, Comuna Vladeni, str. Mihai Viteazul, nr. 35, Județul Ialomița

- Numele proiectului pentru care se depune oferta: Servicii de catering prin Programul național „Masă sănătoasă” pentru „Școala Gimnazială Vladeni” pentru modulele 1 și 2 pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025.

Mențiunea „A nu se deschide înaintea sesiunii de deschidere a ofertelor” 08.09.2025, orele 14⁰⁰.

Autoritatea Contractantă nu își asumă nici o responsabilitate în cazul în care ofertele nu sunt intacte, sigilate sau plicul exterior nu este marcat conform prevederilor de mai sus.

Adresa la care se depun ofertele: Primaria Vladeni , Comuna Vladeni , str. Mihai Viteazul , nr. 35, Județul Ialomița.

Operatorul economic trebuie să ia toate măsurile astfel încât oferta să fie transmisă la sediul autorității contractante, numai până la data limită de depunere a ofertelor, așa cum va fi aceasta evidențiată în invitația de participare;

Riscurile depunerii/transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră, cad în sarcina operatorului economic.

Ofertele depuse la o altă adresă decât cea mai sus precizată sau după expirarea datei pentru depunere se returnează nedeschise.

Nu se acceptă oferte nesemnate.

Documentele însoțitoare sunt:

- Scrisoare de înaintare;
- Împuternicire + copie Carte de Identitate a împuternicitului;

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

Orice operator economic are dreptul de a-și modifica sau de a-și retrage oferta numai înainte de data limită stabilită pentru depunerea ofertei și numai printr-o solicitare scrisă în acest sens.

Atenție:

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 și din cadrul celorlalte documente care însoțesc oferta, astfel încât acestea să poată fi identificate în mod facil.

Ofertanții au obligația de a analiza documentația de atribuire și de a transmite oferta conform tuturor instrucțiunilor, formularelor, prevederilor contractuale și caietului de sarcini conținute în această documentație.

VI. 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)
- Să facă 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 prevăzute 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 autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare;
- Minimum 2 persoane angajate în funcția de șofer, pentru vehiculele de transport care trebuie să asigure distribuirea pachetelor alimentare în condițiile legii, pentru contractul încheiat după desemnarea câștigătorului conform procedurii de achiziție;
- Autorizația de funcționare pentru locul de preparare/pregătire hrană, unde aceasta își desfășoară activitatea.
- Document de înregistrare (autorizație) DSVSA pentru obiectivul "Restaurant" (locul de preparare / pregătire hrană)
- 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 prezenta reprezentanților prestatorului serviciilor de catering, care vor întocmi un proces verbal de constatare.

I. Criterii de atribuire - Cel mai bun raport calitate – preț

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:

$P_{ln} (\text{preț unitar cel mai mic oferat pentru servicii} / \text{Preț unitar oferat } n) \times 70p$

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

Descriere prin personal de specialitate se înțelege bucătar. Fiecare ofertant va prezenta un centralizator cu personalul angajat în specialitatea de bucătar 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 bucătar a maximum 2 (doi) angajați din centralizatorul prezentat.

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

Pentru fiecare personal angajat se va prezenta o copie după contractul de muncă, extras REVISAL, precum și diplome, autorizații, certificate din care să rezulte funcția acestuia.

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

Algoritm de calcul cumulat:

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

b) pentru restul ofertelor punctajul se calculează astfel:

$P_{2n} (\text{experiența}(n) / \text{experiența max}) \times 30 \text{ puncte}$

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

Punctajul total = pret (maxim 70 puncte) + componenta 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 **176554,00** 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.

Prețul suportului alimentar, conține prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielile de transport. Prestatorul va indica toate costurile pe baza cărora s-a fundamentat prețul.

Aprob,

Primar

Dinu Marian

