

CONSILIUL LOCAL AL MUNICIPIULUI ALEXANDRIA
DIRECTIA DE ASISTENTA SOCIALA
ALEXANDRIA
Str. Dunarii, Nr. 139, Cod 140030, Alexandria, Judetul Teleorman
Tel. 0247 / 317523, Fax: 0347/401551

NR. 11749 / 01.10.2026

Aprobat,

Director executiv
BOBONETE CRISTINA



Caiet de Sarcini

pentru achizitia de servicii de catering

pentru beneficiarii serviciului social Cantina de ajutor social

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor de bază cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta sa în vederea atribuirii contractului de achiziție publică, având ca obiect prestarea serviciilor de cantină socială: pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru beneficiarii serviciului social Cantina de ajutor social din rândul persoanelor aflate în situații economico-sociale sau medicale deosebite.

Cerintele specificate în prezentul caiet de sarcini vor fi considerate ca fiind cerinte minime. În acest sens orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minime obligatorii din caietul de sarcini.

Ofertele cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini vor fi declarate neconforme în temeiul art. 137, alin.(3), lit.a) din H.G. nr.395/2016, cu modificările și completările ulterioare.

Orice certificat și/sau autorizare care definește nivelul calitativ, tehnic și de performanță, precum și sisteme de asigurare a calității pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea, va fi considerată ca având mențiunea "sau echivalent".

Pentru scopul prezentei secțiuni a documentației de atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din caietul de sarcini și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului contractului.

Sursa de finanțare: Bugetul local

ACHIZITOR/BENEFICIAR

Direcția de Asistență Socială Alexandria
CIF : 13924429
Municipiul Alexandria, str.Dunării, nr.139
Telefon: 0247 317 523
E-mail: aacpsalexandria@yahoo.com
Site: <https://www.dgasalexandria.ro>

II. OBIECTUL ACHIZIȚIEI ȘI CANTITATEA DE BUNURI

Obiectul achiziției îl reprezintă prestarea serviciilor de cantină socială, la sediul Cantinei de ajutor social, din mun. Alexandria, str. Mihăiță Filipescu, nr. 15, destinate persoanelor aflate în situații economico-sociale sau medicale deosebite.

Prestarea serviciilor pentru un număr zilnic de maxim 300 persoane.

Durata contractului: 01.01.2027-31.12.2027

Anexa nr. 1 la prezentul caiet de sarcini cuprinde specificațiile tehnice minimale ale serviciilor solicitate.

COD CPV 55552000-1 – Servicii de cantering

III CADRUL LEGAL DE PRESTARE A SERVICIILOR

- Legea 98 din 19.05.2016 privind achizițiile publice;
- Hotărârea Guvernului nr. 395 din 02.06.2016 pentru aprobarea Normelor Metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractelor de achiziție publică/acordului-cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice;
- dispoziția directorului D.A.S. nr. 438 din 30.09.2026 privind aprobarea procedurii proprii aplicabilă procedurilor de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice din categoria celor incluse în Anexa nr. 2 din Legea 98/2016, a căror valoare estimată este mai mică decât pragurile corespunzătoare prevăzute la art. 7 alin. (1), lit.d) din Lege;
- Legea nr. 208 din 15.12.1997 privind cantinele de ajutor social;
- Ordinul nr. 29 din 03.01.2019 pentru aprobarea standardelor minime de calitate pentru acreditarea serviciilor sociale destinate persoanelor vârstnice, persoanelor fără adăpost, tinerilor care au părăsit sistemul de protecție a copilului și a serviciilor acordate în comunitate, serviciilor acordate în sistemul integrat și cantinelor sociale, Anexa nr. 9 – standarde minime de calitate pentru cantina socială;
- Hotărârea Guvernului nr. 6 din 14 ianuarie 2026 privind actualizarea cuantumului alocației de hrană pentru copiii din serviciile de zi publice, pentru copiii și tinerii pentru care s-a stabilit o măsură de protecție specială într-un serviciu public de tip rezidențial, pentru copiii aflați în case de tip familial, pentru mamele protejate în centre maternale, precum și a nivelului minim al alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile și unitățile publice și private de asistență socială destinate persoanelor adulte, persoanelor adulte cu dizabilități și persoanelor vârstnice, precum și pentru modificarea Hotărârii Guvernului nr. 426/2020 privind aprobarea standardelor de cost pentru serviciile sociale.

IV. PRESTAREA SERVICIILOR

PRESTATORUL trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru beneficiarii serviciilor Cantinei de ajutor social, în cantitățile stabilite în prezentul caiet de sarcini și cu respectarea nivelului maxim al alocației de hrană stabilit prin HG nr. 6/2026.

Livrarea hranei pentru beneficiari va fi făcută la sediul Cantinei de ajutor social, din mun. Alexandria, str. Mihăiță Filipescu, nr. 15.

Beneficiarii sunt cei aflați pe listele transmise de Direcția de Asistență Socială a municipiului Alexandria.

Numărul de beneficiari se va transmite zilnic de achizitor, până cel târziu la ora 15.00 în zilele de luni-joi și până la ora 14.00 în zilele de vineri.

Meniul/zi pentru maxim 300 de beneficiari ai hranei în regim de cantina socială este compus din: masa de prânz.

Masa de prânz : reprezintă un procent de 65 % din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi compusă din 2 feluri de mâncare, ambalate în pachete individuale/ în folie vidată, pâine și desert.

De asemenea, masa de prânz conține o porție de ciorbă, preparat din carne și garnitură(livrate în cantitate dublă), pâine și desert, conform specificațiilor din anexa 1 la prezentul caiet de sarcini.

Pentru zilele de weekend, mesele sunt asigurate exclusiv din hrană rece și vor fi livrate anticipat, în fiecare zi de vineri a fiecărei săptămâni, odată cu meniul din ziua de vineri.

Pentru sărbătorile legale (ex. Crăciunul, Paște, etc.), beneficiarii vor primi pachet conținând hrană rece, în ultima zi lucrătoare premergătoare sărbătorilor legale, pentru toate zilele nelucrătoare aferente acestor sărbători legale.

Prestatorul va întocmi, la sfârșitul fiecărei săptămâni, pentru săptămâna următoare, două variante de meniu/zi, care vor fi transmise beneficiarului pentru aprobare.

Ofertantul declarat câștigător trebuie să respecte variantele de meniu stabilite de comun acord cu beneficiarul.

Reprezentanții autorității contractante vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități.

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, reprezentanții autorității contractante vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele/alta corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 ore de la primirea notificării.

Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei.

Prestatorul deține spații cu destinația de bucătărie, oficiu, cămară sau beci, dotate cu mobilier, echipamente materiale, instalații și aparatura necesară derivării activităților specifice, cum ar fi : chiuvete cu apă curentă caldă și rece, instalații pentru gătit, frigider, congelator, hotă, mașină de spălat vase și altele.

La prepararea hranei se va avea în vedere asigurarea unei alimentații echilibrate ce prevede cantitatea optimă, corelațiile substanțelor nutritive și biologice active de bază (proteine, grăsimi, glucide, vitamine, substanțe minerale). Sunt interzise alimentele cu conținut ridicat de grăsimi, zahăr, sare sau calorii per unitate de vânzare (Legea 123/2008, Ordinul 1563/2008), precum și alimentele neambalate (la vrac) sau neetichetate (H.G. 106/2002 privind etichetarea alimentelor).

Prestatorul se obligă să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate (însoțite obligatoriu de certificatele de calitate), condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea, păstrarea, prepararea și transportul hranei.

V. DISTRIBUIREA HRANEI

Livrarea și distribuirea hranei se va efectua la sediul Cantinei de ajutor social, din municipiul Alexandria, str. Mihăiță Filipescu, nr. 15, în condiții igienico-sanitare corespunzătoare, în baza listelor beneficiarilor transmisă de Direcția de Asistență Socială Alexandria.

Masa de prânz va fi distribuită într-un singur pachet, fiecărui beneficiar, după cum urmează:

- de Luni - Joi – între orele 12.00 -14.00 – masa de prânz
- Vineri – între orele 10.00- 13.00 – masa de prânz și hrana rece (neperisabilă), pentru zilele de sâmbătă și duminică.
- ultima zi lucrătoare – între orele 10.00 -13.00 – înaintea zilelor libere de sărbători legale (stabilite prin acte normative).

Distribuirea hranei preparate se va face în recipiente de unică folosință închise ermetic.

Hrana preparată va fi servită în ziua preparării la aproximativ 30 de minute de la preparare. În caz contrar, trebuie menținută temperatura de 60°C pentru hrana caldă și maxim 4°C pentru hrana rece, până la sediul achizitorului.

Achizitorul va avea obligația întocmirii unor tabele de distribuire a hranei, conform listei beneficiarilor aflați în evidență la momentul respectiv, fără a depăși numărul maxim de 300 de beneficiari.

Tabelele de distribuire a hranei, întocmite de prestator, conțin următoarele date: numele și prenumele beneficiarului, numărul de mese oferite, zilele de prestare a serviciilor, semnătura beneficiarului de primire a hranei calde și a hranei reci.

Aceste tabele nominale vor fi atașate, ca document justificativ în vederea decontării, facturilor lunare emise de prestator.

Atunci când o persoană (aflată pe tabelul de distribuire a hranei) nu se prezintă, minim 3 zile, în decursul unei săptămâni, pentru a ridica hrana zilnică, achizitorul are obligația de a propune suspendarea dreptului de a beneficia de hrană în regim de cantină socială.

Dacă beneficiarul nu se prezintă timp de 30 zile pentru a ridica hrana zilnică, achizitorul are obligația de a propune încetarea dreptului de a beneficia de hrană în regim de cantină socială.

VI. RECEPȚIA SERVICIILOR

Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de către acesta.

Procesul-verbal de recepție va avea anexat centralizatorul cu numărul de porții livrate zilnic, în care se va preciza meniul din ziua respectivă.

VII. CONDIȚII DE TRANSPORT ȘI LIVRAREA HRANEI

Prestatorul va asigura transportul și livrarea hranei la locația indicată de autoritatea contractantă: Alexandria, strada Mihăiță Filipescu, nr.15, jud.Teleorman, pe întreaga durată a contractului.

Transportul se va realiza cu mijloace de transport autorizate pentru transportul produselor alimentare, care respectă condițiile de igienă și siguranță alimentară prevăzute de legislația în vigoare.

În acest sens, ofertantul va prezenta documente din care să rezulte:

- dreptul legal de utilizare a mijlocului/mijloacelor de transport utilizate pentru executarea contractului;
- autorizarea/înregistrarea sanitar-veterinară a mijlocului/mijloacelor de transport pentru transportul produselor alimentare, emisă de autoritatea competentă, valabilă la data depunerii documentelor și pe întreaga durată de executare a contractului.

Preparatele alimentare vor fi transportate în recipient și ambalaje adecvate, astfel încât să fie menținute calitatea, prospețimea și temperatura corespunzătoare până la momentul recepției de către autoritatea contractantă.

Prestatorul are obligația de a respecta programul de livrare stabilit de autoritatea contractantă și de a suporta toate cheltuielile aferente transportului, inclusive costurile cu combustibilul, personalul, ambalarea și manipularea.

Orice întârziere sau neconformitate privind transportul și livrarea hranei va fi remediată de prestator în cel mai scurt timp, pe cheltuiala sa.

VIII. CONDIȚII DE FACTURARE ȘI PLATĂ

Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe lună în baza avizelor și proceselor verbale de recepție.

Facturile vor reflecta cantitățile recepționate efectiv de autoritatea contractantă confirmate prin procesele verbale de recepție.

Plata facturilor se va face în termen de 30 de zile de la data înregistrării la beneficiar .

IX. CRITERII DE CALIFICARE

A. CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății ca obiect de activitate una dintre următoarele: activități de alimentație/ servicii de catering / servirea mesei / restaurante.

Alimentația zilnică a beneficiarilor conține fructe și legume proaspete, specifice fiecărui sezon.

Prestatorul va evita, pe cât posibil, servirea produselor alimentare procesate (semi-preparate congelate cu mult sodiu, chipsuri, napolitane, mezeluri și alte tipuri de carne procesată).

Prestatorul trebuie să aibă capacitatea să prepare și să livreze hrana și numărul de mese zilnice la ora solicitată.

Prestatorul prepară și acordă mesele zilnice cu respectarea principiilor unei alimentații sănătoase, echilibrate din punct de vedere cantitativ și calitativ.

Va fi asigurată, pentru fiecare beneficiar, o masă zilnic (corespunzătoare prânzului) care va fi încorporată într-un singur pachet.

Prestatorul trebuie să întocmească săptămânal „Meniul săptămânal”, pornind de la cerințele prevăzute în Anexa 1 la prezentul Caiet de Sarcini.

La finalul săptămânii va fi comunicat achizitorului „Meniul Săptămânal” pentru săptămâna următoare.

Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituiri numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a achizitorului, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

La întocmirea „Meniului săptămânal” trebuie să se țină cont de următorii factori:

- la prepararea hranei se va avea în vedere asigurarea unei alimentații echilibrate ce prevede cantitatea optimă, corelațiile substanțelor nutritive și biologice active de bază (proteine, grăsimi, glucide, vitamine, substanțe minerale);
- planurile de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni să nu se repete felurile de mâncare;
- în cadrul fiecărei grupe de alimente (nivel al piramidei alimentare) se vor include în alimentația zilnică produse cât mai diversificate;
- meniul va fi preparat în decursul aceleiași zile, fără a se permite punerea în consum a unor preparate reîncălzite sau care au fost preparate cu mai mult de 2 (două) ore înainte de servire;
- hrana rece de genul conserve, iaurturi, pateuri, etc. va fi obligatoriu marcată prin atașarea unei etichete (dacă aceasta lipsește) care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea sortimentului, denumirea producătorului, data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate, condiții de păstrare conform legislației în vigoare;

- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros și aspect plăcut, agreate de cei care le consumă;
- mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- mâncarea să fie variată, atât prin felul produselor cât și prin tehnologia culinară;
- hrana acordată corespunde criteriilor unei alimentații sănătoase;
- hrana acordată trebuie să aibă termen de valabilitate în vigoare.

Prestatorul trebuie să pregătească zilnic o mostră de probă recoltată sigilată și etichetată, din fiecare fel de hrană administrată (mâncare gătită, hrană rece) pentru a fi păstrată 72 de ore (conform normelor sanitar-veterinare în vigoare) în spațiul frigorific special destinat și adecvat acestui scop.

Eticheta va avea menționată următoarele: data recoltării, ora recoltării, denumirea felului de mâncare recoltat, semnătura persoanei care a recoltat proba.

Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către persoanele abilitate să îl execute.

În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, prestatorului.

Prestatorul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către autoritatea contractantă, în termen de 2 zile, iar înlocuirea alimentelor necorespunzătoare se va face în termen de maxim 2 ore.

Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi deduse din facturi.

B.CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALULUI

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regilile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare.

Controlul medical la angajare și periodic al personalului care participă, în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și indicațiile medicului de medicina muncii.

Prestatorul trebuie să respecte normele sanitare legale în vigoare, pentru prevenirea și combaterea infecțiilor cu privire la: colectarea, împachetarea, manevrarea și păstrarea echipamentelor de bucătărie, a veselei și tacâmurilor, colectarea și păstrarea probelor de alimente pentru teste de laborator, colectarea, manevrarea și depozitarea deșeurilor, etc.

Avizele sanitare prevăzute de lege sunt disponibile la sediul prestatorului.

C.CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate sau transportate vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce ar face alimentele improprietate consumului uman, periclitării sănătății sau oricăror altor contaminări.

Alimentele trebuie plasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.

Se vor introduce măsuri adecvate, astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate.

Produsele intermediare și produsele finite, posibil a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.

În concordanță 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.

Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

D.CERINȚE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICĂ ȘI PROFESIONALĂ

Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cât și echipamentele de rezervă, vor fi conform legislației române în vigoare și standardelor europene.

Prestatorul trebuie să presteze serviciile la termenele legale și ori de câte ori este nevoie.

Personalul angajat al prestatorului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentul unității respective.

Normele de protecția muncii, de prevenire și stingere a incendiilor, normele de siguranță alimentară precum și cele de protecția mediului sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

Standarde de asigurare a calitatii:

- a) Ofertantii/producatorii trebuie să dovedească implementarea și certificarea unui sistem de management al calității în conformitate cu standardul SR EN ISO 9001;

b) Ofertantii/producatorii trebuie să facă dovada unui system de management al siguranței alimentelor, prin prezentarea unui certificat SR EN ISO 22000, emis de un organism de certificare acreditat. (Nu se acceptă ofertanții în curs de certificare. În cazul unei asocieri, fiecare dintre membrii asociației va prezenta documentele solicitate mai sus.)

E. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE

Ofertantul va elabora propunerea financiară prin completarea formularului de oferta, ținând cont de valoarea alocăției zilnice de hrana maxim stabilită conform H.G. nr. 6/2026, care prevede că: „Valoarea alocăției zilnice de hrană este de maxim 32 lei/zi/persoană cu TVA inclus- respectiv 28,83 lei/zi/persoană fără TVA.”

Prețul maxim individual este în concordanță cu H.G nr. 6/2026, care prevede valoarea alocăției zilnice de hrană de maxim 32 lei/zi/ persoană cu TVA inclus.

Costurile legate de livrarea hranei și ambalajele (de unică folosință) folosite sunt suportate de către prestator și vor fi incluse de acesta în prețul unitar al ofertei.

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar în baza tabelelor de distribuire a hranei zilnice, semnate de primire de către beneficiari, și a unui centralizator lunar privind numărul de mese servite în luna respectivă.

Se va deconta doar cantitatea de servicii prestate efectiv, cantitatea livrată și recepționată (justificată prin semnătură de primire a beneficiarilor).

Facturile emise de prestator vor fi decontate în termenul precizat în contractul de prestare.

La solicitarea expresă a autorității contractante, prestatorul are obligația de a prezenta documentele care atestă proveniența și conformitatea materiilor prime și a produselor alimentare utilizate la prepararea hranei, respectiv, după caz: facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate sau orice alte documente prevăzute de legislația în vigoare.

F. DOCUMENTELE CARE ÎNSOȚESC OFERTA TEHNICĂ ȘI FINANCIARĂ

1. Ofertantul are înscris în statutul societății, ca obiect de activitate, una dintre următoarele : activități de alimentație/ Servicii de catering/ servirea mesei/ restaurante. Ofertantul va prezenta copia Conform cu Originalul a Certificatului de Înregistrare/ Certificat Constatator la Registrul Comerțului.

2. Ofertantul deține Autorizația emisă de Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor. Ofertantul va prezenta copia Conform cu Originalul a Autorizației.

3. Ofertantul prezintă copia Conform cu Originalul a Cursurilor de igiena pentru salariații săi, valabile și în termen la momentul depunerii ofertei.

4. Ofertantul va prezenta o declarație privind personalul de specialitate propus pentru executarea contractului (bucătari și ajutori de bucătar), însoțită de documente din care să rezulte calificarea profesională a acestora (certificate de calificare, diplome sau alte documente echivalente).

5. Standarde de asigurare a calitatii : SR EN ISO 9001, HACCP 22000. (Nu se accepta ofertantii în curs de certificare. În cazul unei asocieri, fiecare dintre membrii asociației va prezenta documentele solicitate mai sus.)

6. Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 164 din Legea nr.98/2016.

7. Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 167 din Legea nr.98/2016.

8. Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 165 din Legea nr.98/2016.

9. Formular privind regulile de evitare a conflictului de interese art.59-60 din Legea 98/2016.

VI. VALOAREA MAXIMĂ ESTIMATĂ

Prețul maxim al contractului este de 3.156.885,00 lei fără TVA, pentru perioada 01.01.2027-31.12.2027 (365 zile de prestare) pentru un număr zilnic de maxim 300 persoane.

Prețul maxim individual zilnic, pentru pregătirea și prepararea hranei – masă de prânz – este de 28,83 lei fără TVA/beneficiar.

Prețul maxim individual este în concordanță cu H.G. nr. 6/2026, care prevede valoarea alocăției zilnice de hrană de maxim 32 lei/zi/persoană cu TVA inclus.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a diminua cantitățile, respectiv numărul zilnic de porții de hrană, în raport de numărul beneficiarilor mesei la cantină, pe durata derulării contractului, fără modificarea prețului unitar.

VII. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Criteriul aplicat pentru atribuirea contractului „Servicii de catering” este : cel mai bun raport calitate preț .

Factori de evaluare :

Propunere financiară:

•Punctaj maxim factor : 60 puncte (pondere ofertă 60 %)

-Pentru Oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut se acordă punctajul maxim alocat – 60 puncte ;

-Pentru restul Ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizând următoarea formulă :

$$P_{\text{preț}} = \frac{\text{Preț minim ofertat}}{\text{Preț ofertă n}} \times \text{Punctaj maxim (60)}$$

Unde :

$P_{\text{preț}}$ = Punctajul obținut de oferta evaluată ;

Preț minim ofertat = Cea mai mică valoare financiară dintre ofertele admisibile ;

Preț ofertă n = Pretul ofertei care este evaluată în acel moment;

Punctaj maxim (60) : Ponderea financiară (60 puncte).

Propunerea tehnică ($P_t = P_1 + P_2$)

- $\text{Experiența similară (P1)}$

Descriere : Experiența similară a prestatorului – punctaj maxim 20 puncte (pondere ofertă 20 %) .

Fiecare ofertant va prezenta o listă a serviciilor similare cu obiectul contractului, prestate în cursul unei perioade ce acoperă cel mult ultimii 3 (trei) ani, cu indicarea valorilor, datelor și a beneficiarilor publici sau privați.

Pentru serviciile similare din listă se vor prezenta, distinct, documente/contracte/procese verbale de recepție prin care se confirmă că în cel mult ultimii 3 (trei) ani (raportați la data limită de depunere a ofertelor), au fost prestate și duse la bun sfârșit servicii similare celor ce fac obiectul contractului .

Algoritm de calcul :

- a) Experiența similară în servicii de catering la nivelul a 1 (unu) contract – maxim 3 (trei) contracte, în valoare minima de 500.000,00 lei fără TVA- **se acordă 5 puncte.**
- b) Experiența similară în servicii de catering la nivelul a 1 (unu) contract – maxim 3 (trei) contracte, în valoare minima de 900.000,00 lei fără TVA- **se acordă 15 puncte.**

Prin servicii similare se înțelege servicii de preparare, furnizare și livrare a hranei (catering sau alimentație colectivă) destinate unor categorii de beneficiari publici sau privați, cum ar fi (fără a se limita la): instituții publice, unități sanitare, unități de învățământ, centre rezidențiale, servicii sociale, companii private sau alte entități similare.”

-Distanța față de autoritatea contractantă (P2)

- Componenta tehnică 20%
- Punctaj maxim factor: 20 .

Algoritm de calcul:

- a) Distanța între 0 - 10 km se acorda punctaj maxim: 20 puncte
- b) Distanța între 11 - 20 km se acorda: 10 puncte
- c) Distanța între 21 - 30 km se acorda: 5 puncte
- d) Peste 30 km – 0 puncte.

Notă: Calculul distanței se va face raportat la sediul social unde se prepară hrana (nu se acceptă sedii secundare).

VIII. MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

Ofertele se depun până la data și ora-limită prevăzute în anunțul de publicitate, fie la Registratura Direcției de Asistență Socială Alexandria, din Str.Dunării, nr.139 în plic sigilat, fie în format electronic, la următoarele adrese de e-mail: aacpsalexandria@yahoo.com achizitiidgas@yahoo.com.

IX. ACCESAREA/ DESCHIDEREA OFERTELOR:

Deschiderea ofertelor va avea loc la data și ora stabilite în anunțul de publicitate, de către comisia de evaluare desemnată prin dispoziția conducătorului autorității contractante. Deschiderea ofertelor nu este publică .

Sef serviciu Financiar Contabilitate Salarizare
Florea Nicoleta

Sef serviciu Resurse Umane Juridic
Erzec Carmen

Sef serviciu C.R.P.F.A.
Delcea Mihai

Referent superior BAP
Peța Gabriela

Avizat de legalitate
Catrana Danut

Cod document:

Denumire document: Caiet de sarcini

Pagina 8 din 10

Anexa 1 – Specificații minime pentru serviciile de prepararea și livrarea hranei tip catering

I. Masa de prânz va fi compusă din două feluri de mâncare:

• Felul 1 – supe, ciorbe – carne - cel puțin de 3 ori pe săptămână

- (legume, carne de pui / curcan / vițel / perișoare / țărănească, etc.) – 400 grame/felul I .
- gramaj / porție = 160 grame lichid / 140 grame legume / 100 grame carne.

• Felul 1 – supe, ciorbe , supe creme – fără carne - maxim de 2 ori pe săptămână

- (legume, etc.) – 400 grame/felul I .
- gramaj / porție = 160 grame lichid / 240 grame legume.

• Felul 2 – preparat din carne – 250 grame

- garnituri (cartofi / orez / paste făinoase / mămăligă / mazăre , etc.) – 200 grame.
- pâine –albă / integrală , etc., 300 grame.
- desert – fructe de sezon / dulciuri / biscuiți / orez cu lapte 400 grame / griș cu lapte 400 grame / paste cu lapte 400 grame / paste cu brânză 400 grame ,etc.

NOTĂ: Preparatul din carne și garnitura, componente ale felului 2, se vor livra în cantitate dublă, reprezentând masa de prânz și cina.

II. Zilele de weekend / Sărbători legale / Zile nelucrătoare

•Masa –Hrană rece – produse ce se pot consuma nepreparate sau preparate, etichetate cu data fabricării și termen de valabilitate/data expirării .

- Să corespundă valoric Mesei de prânz din timpul zilelor lucratoare;
- Să asigure echilibrul nutrițional și ponderea între produsele din carne și garnituri / legume, corespunzătoare mesei de prânz din timpul zilelor lucratoare.

Exemplu masă beneficiar/ zi weekend / sărbători legale / zile nelucrătoare:

- 350 grame carne / produse din carne / salam / conserve carne / brânzeturi / ouă / etc.
- 250 grame produse nepreparate – cartofi / orez / paste făinoase / fasole / mazăre / conserve legume / etc .
 - pâine –albă / integrală , etc., 300 grame.
 - desert – fructe de sezon / dulciuri / biscuiți / orez cu lapte 400 grame / griș cu lapte 400 grame / paste cu lapte 400 grame / paste cu brânză 400 grame ,etc.

III. Calcul număr persoane : 300 persoane x 28,83 lei/zi/persoană fără TVA x 365 zile = 3.156.885,00 lei fără TVA