

II. CAIETUL DE SARCINI

1. INTRODUCERE

Această secțiune a Documentației de Atribuire include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru serviciile de catering care fac obiectul viitorului contract de achiziție publică ce se va încheia în urma aplicării acestei proceduri.

În cadrul acestei proceduri, COMUNA BOZIENI îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor / Beneficiar în cadrul Contractului.

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.

Orice anexă, aferentă vreunui capitol din prezentul Caiet de Sarcini, reprezintă parte integrantă a acelui capitol și implicit a Documentației de atribuire.

Ofertanții trebuie să răspundă integral cerințelor minime incluse în acest Caiet de Sarcini și fără a limita la prestarea serviciilor și/sau livrarea produselor aferente.

Nu se admit ofertele parțiale din punct de vedere cantitativ și calitativ, ci numai ofertele integrale, care corespund tuturor cerințelor minime stabilite prin prezentul Caiet de Sarcini.

În cadrul acestui document, pentru ușurința exprimării, în funcție de momentul și activitățile/aspectele la care se face referire, se vor folosi următorii termeni care vor avea același înțeles, și anume:

- se va folosi termenul de Ofertant - pentru aspecte ce țin de procesul de întocmire și prezentare a ofertei în cadrul procedurii de atribuire a contractului de achiziție publică;
- se va folosi termenul de Contractant - pentru aspecte ce țin de obligațiile asumate în cadrul contractului ce se va atribui în urma aplicării procedurii de achiziție publică;
- se va folosi termenul de Prestator – pentru aspecte ce țin de activitățile propuse a fi realizate în cadrul contractului

2. CONTEXTUL REALIZĂRII ACESTEI ACHIZIȚII

Pentru o informare clară și corectă a participanților la această procedură, precum și pentru stabilirea contextului necesar aplicării raționamentelor profesionale pe perioada derulării Contractului, în special, dar fără a se limita la aspecte ce țin de determinarea naturii generale a Contractului, în cadrul acestui capitol,

Autoritatea Contractantă prezintă contextul achiziției, context care a determinat stabilirea obiectivelor principale urmărite de Autoritatea Contractantă la realizarea acestei achiziții, stabilirea obiectului principal al Contractului și a principalelor cerințe de calitate și performanță.

2.1. Informații despre Autoritatea Contractantă

Comuna BOZIENI

Comuna Bozieni

Adresa: sat Bozieni , str. Principala, nr.77 , comuna Bozieni ,Cod fiscal: 2613664, Cod postal: 617100, judetul Neamt ,Tara: Romania, E-mail: primariacomunabozieni@yahoo.com
Tel./ fax 0233 764005, Adresa Internet (URL)www.comunabozieni.ro

3. DESCRIEREA OBIECTULUI VIITORULUI CONTRACT DE ACHIZIȚIE PUBLICĂ

3.1. Datele de intrare utilizate de Contractant în scopul derulării activităților contractului

Servicii de catering conform prevederilor HG nr. 23/2025 privind instituirea Programului National "Masa sanatoasa", **pentru Scoala Gimnaziala din Comuna Bozieni** pentru un numar de aproximativ 315 elevi, distribuiti astfel:

Numarul estimat de portii, calculat de la 14.04 – 19.12. 2025, este de 35.595 buc, conform tabelului de mai jos:

Nr.	DENUMIRE ȘCOALĂ	NUMĂR ELEVİ	ZILE HRANĂ ANUL 2025
1.	ȘCOALA GIMNAZIALA BOZIENI Preșcolar = 62 Primar = 140 Gimnazial = 113	315	Preșcolar: 113 zile Primar: 113 zile Gimnazial: 113 zile

Calcul portii hrana:

- Învățământ preșcolar: 62 elevi x 113 zile hrana= 7.006 portii
- Invatamant primar:= 140 elevi x 113 zile hrana = 15.820 porții
- Învățământ gimnazial: 113 elevi x 113 zile hrana = 12.769 porții

Se va furniza zilnic un pachet alimentar care va contine obligatoriu:

- (sandwich minim 160 gr. care contine: produse de panificație din făină integrala – 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 si legume – salată sau/si ardel gras – 40 g – maximum 25% din greutatea totală a pachetului + un fruct intreg si sanatos
- Fructele si sandwichul propus trebuie sa fie diferit zilnic altfel incat sa nu se repete aceiasi suport alimentar doua zile consecutiv.

Numarul de portii este maximal, decontarea se va face pe baza comenzilor efectiv lansate zilnic/saptamanal. Cantitatea de maxim 35.595 portii nu este considerate o comanda ferma. ci are rol ca si cantitatea cadru orientativa

Contractul va respecta in totalitate cerintele si caracteristicile tehnice ale HG nr. 23/2025 privind instituirea Programului National "Masa sanatoasa".

3.2. Criteriile de performanță ale contractului

3.2.1. Aspecte generale

La finalul fiecărei etape aferente contractului (lunar), Beneficiarul are dreptul de a evalua performanța Contractantului în legătura cu modul de executare a Contractului.

Evaluările ce se vor efectua cu privire la nivelul de performanță al serviciilor de catering respectiv al produselor livrate în cadrul procesului de prestare a serviciilor vor avea drept referință atât datele de intrare aferente viitorului contract de catering, ce se regăsesc atât în prezentul caiet de sarcini cât și standardele europene și naționale aplicabile produselor alimentare ce se vor fi puse la dispoziția grupului țintă prin intermediul acestor servicii ce fac obiectul contractului.

3.2.2. Criterii de performanță specifice

În ceea ce privește prestarea serviciilor de catering, Contractantul va trebui să ia măsurile necesare și să adopte acea soluție necesară pentru prestarea serviciilor, astfel încât să se asigure atingerea următoarelor criterii de performanță aferente contractului:

- a) Produsele alimentare livrate la destinație vor avea o formă de prezentare și o temperatură minimă necesară astfel încât pentru ca produsele să poată fi consumate în condiții normale.
- b) Procesul de preparare, transport și livrare să deruleze cu respectarea în totalitate a cadrului legal și normativ aplicabil în domeniul siguranței sanitare și alimentare.
- c) Produsele preparate și livrate respectă cerințele calitative și cantitative din comenzile confirmate de către Beneficiar
- d) Activitățile de livrare, la destinația finală, a produselor alimentare vor respecta calendarul convenit între părți.

3.2.3. Modul de stabilire a rezultatelor verificării criteriilor de performanță:

Periodic (de regulă lunar), înainte de recepția serviciilor, părțile vor verifica și evalua modul de îndeplinire a criteriilor de performanță ale contractului prevăzute la punctul 3.2.2. de mai sus, rezultatul acestor verificări urmând a fi consemnat în cadrul procesului verbal de recepția serviciilor ce stă la baza emiterii facturii aferente serviciilor prestate perioadei supuse evaluării

3.3. Modul de prestare a serviciilor precum și produsele ce se vor livra în cadrul acestora

3.3.1. Modul de prestarea a serviciilor și mecanismul specific de derulare a activităților contractului

Pentru derularea viitorului contract de achiziție publică, părțile vor proceda, în principal, conform următorului mecanism:

Nr.	Activitate	Detaliere
Etapă 1 – Stabilirea calendarului lunar de prestare a serviciilor		
1	Definirea calendarului de prestare	Cu cel puțin 10 zile înainte de începerea lunii, Beneficiarul va transmite Prestatorului programul propus pentru luna următoare, în care va indica zilele în care se vor presta serviciile de catering ce fac obiectul contractului, zilele în care se vor livra meniurile ce vor face obiectul comenzilor săptămânale. După primirea și analiza programului lunar, în termen de maxim 2 zile lucrătoare Prestatorul va confirma Beneficiarului acceptarea programului. lucrătoare Prestatorul va confirma Beneficiarului acceptarea programului.
Etapă 2 Preluarea		
1	Primirea și confirmarea comenzii de către părți	Prestatorul va primi comanda periodică (de regula săptămânal), emisa de beneficiar. Comanda se va emite, de regula , cu 2 zile lucrătoare înainte de începerea intervalului de referință și va include necesarul pentru meniurile ce se vor livra în următoarea săptămână precum și distribuția acestora pe locații de livrare.
		După primirea și evaluarea comenzii, prestatorul va confirma livrarea comenzii, în cât mai scurt termen posibil, dar nu mai târziu de o zi lucrătoare
		Odată cu confirmarea comenzii, prestatorul va transmite beneficiarului meniul propus corespunzător comenzii primite, conform cerințelor caietului de sarcini. Meniul propus, aferent comenzii primite, va prezenta în detaliu produsele oferite.
		Beneficiarul va primi confirmarea comenzii și va comunica prestatorului, în termen de maxim o zi lucrătoare, acceptul privind meniului propus sau după caz, solicitările de revizuire a meniului propus. Lipsa unui răspuns din partea Beneficiarului echivalează cu acceptul tacit al acestuia.
		După confirmarea meniului emisă de Beneficiar, Prestatorul va iniția și derula etapa de pregătire și preparare a produselor din meniul confirmat de Beneficiar, cu respectarea cerințelor de cantitative și calitative prevăzute la nivelul prezentului caiet de sarcini.

2	Prepararea produselor comandate	Prestatorul se va asigura că personalul implica în activitățile de preparare și manipulare a alimentelor ce compun meniul respectă cerințele de igienă și Securitate alimentară, prevăzute de legislația în vigoare. Prestatorul se obligă să prezinte Beneficiarului, la simpla cerere a celui din urmă, toate documentele care atestă îndeplinirea acestor obligații. Prestatorul va asigura prepararea produselor cu respectarea cerințelor de trasabilitate impuse de cadrul legal/normativ specific în acest domeniu, asigurându-se de existența documentelor care atestă proveniența, calitatea și salubritate materiilor prime și a ingredientelor de origine animală și non-animală (facturi, avize, certificate de calitate, declarații de conformitate, etc) utilizate în prepararea meniurilor comandate. Prestatorul se obligă să prezinte beneficiarului, la simpla sa cerere copii după aceste documente.
3	Ambalarea și pregătirea pentru transport a produselor preparate	Produsele realizate se vor ambala în ambalaje individuale (caserole) biodegradabile, de unică folosință, ce respectă cerințele de siguranță alimentară și care nu prezintă niciun risc consumatorului. Toate produsele ambalate individual se vor încărca în ambalaje reutilizabile (lăzi, cutii, etc), cu închidere ermetică, izolate termic, destinate transportului și manipulării produselor ambalate individual, ce respectă cerințele de siguranță alimentară. Ambalajele reutilizabile vor fi supuse igienizării și dezinfecției, conform normelor legale în vigoare, înainte de fiecare utilizare/livrare.
Etapa 3. Livrarea		
3	Livrarea - preparare	Produsele vor fi livrate conform calendarului de livrare convenit între părți Livrarea se va efectua utilizând mijloace de transport autorizate sanitar- veterinar, conform prevederilor cadrului legal aplicabil în materie. Ambalajele reutilizabile, ce conțin produsele ambalate individual, se vor încărca/descărca în mijloacele de transport astfel încât să fie protejate împotriva mizeriei. Personalul utilizat de prestator pentru livrarea produselor trebuie să îndeplinească cerințele sanitare în vigoare. Prin modul în care va derula activitățile de livrare Prestatorul va asigura ambalajele reutilizabile suficiente și adecvate destinate transportului și manipulării produselor ambalate individual, astfel încât acestea să rămână la dispoziția Beneficiarului până la consumarea în totalitate a produselor livrate, urmând ca ambalajele reutilizabile să fie preluate de către Prestator cu ocazia următoarei livrări.
Etapa 4. Recepția serviciilor și a produselor livrate		

4	Recepția produselor livrate	Produsele livrate se vor recepționa pe bază de documente de însoțire a mărfurilor, întocmite și prezentate de către prestator. Pentru gestionarea ambalajelor reutilizabile părțile vor întocmi documente de gestiune distincte de cele de recepție a produselor.
		Reprezentanții prestatorului și a Beneficiarului, la momentul produselor, vor efectua verificările necesare pentru conformității produselor livrate cu cele din comanda confirmată de părți, confirmând recepția cantitativă și calitativă a produselor prin întocmirea unui proces verbal de predare primire a produselor livrate.
		Documentele care atestă avizarea mijlocului de transport utilizat de prestator trebuie să fie prezentate reprezentantului beneficiarului, la momentul livrării produselor, acesta din urma având obligația anexării unei copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate
		Documentele care atestă avizarea/autorizarea personalului transportul/manipularea produselor trebuie să fie reprezentantului beneficiarului, la momentul livrării produselor, acesta din urma având obligația anexării unei copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate

5	Recepția serviciilor prestate	Serviciile se vor recepționa periodic, de regulă lunar sau cu o altă ritmicitate convenită de părți, această recepție având caracterul unei recepții parțiale a serviciilor.
		Recepția periodică (parțială) a serviciilor se va face în baza proceselor verbale de predare/primire a produselor recepționate, întocmite cu ocazia fiecărei livrări efectuate în perioada de referință supusă recepției periodice.
		La momentul recepției periodice a serviciilor se va întocmi un proces verbal de recepție parțială, în cadrul căruia se va evidenția atât volumul de produse livrate în perioada de referință cât și modul în care au fost respectate cerințele calitative și cantitative inclusiv modul în care au fost îndeplinite criteriile de performanță stipulate la cap. 3.3.2. din prezentul caiet de sarcini.
		Decontarea periodică a serviciilor prestate se va putea efectua doar în baza procesului verbal de recepție parțială întocmit conform celor prevăzute mai sus.

		Recepția finală se va efectua la finalizarea contractului, prin întocmirea unui proces verbal de recepție finală, în cadrul căruia se va evidenția modul în care prestatorul și-a îndeplinit obligațiile contractuale asumate prin contract, acest document stand la baza efectuării ultimelor decontări din cadrul contractului precum și pentru emiterea documentului constatator.
--	--	---

Toate activitățile trebuie realizate cu respectarea legislației și a reglementarilor tehnice în vigoare, aplicabile specificului obiectului contractului. Pentru orice situație ce poate apărea și pentru care nu s-a prevăzut în mod clar modul în care trebuie acționat, părțile vor adopta acele activități care sunt necesare asigurării atingerii obiectivului contractului respectiv a criteriilor de performanță ale contractului, așa cum acestea au fost definite în prezentul caiet de sarcini.

3.3.2. Produsele ce se vor livra în cadrul serviciilor de catering

Se va furniza zilnic un pachet alimentar care va conține obligatoriu:

- **(sandwich minim 160 gr. care conține: produse de panificație din făină integrală – 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 – salată sau/si ardel gras – 40 g – maximum 25% din greutatea totală a pachetului + un fruct întreg și sanatos**
- **Fructele și sandwichul propus trebuie să fie diferit zilnic altfel încât să nu se repete aceleași suport alimentar două zile consecutiv.**

Vor fi achiziționate aproximativ de maxim **35.595** de porții – care vor respecta cu strictete **ANEXA Nr. 2 la normele metodologice - SPECIFICAȚII TEHNICE** pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii, – atasate la prezenta documentație.

Se vor prezenta minim 5 fișe (buletine) de analiză pentru sandwichurile propuse pentru actualul contract efectuate în laboratoare specializate

Numarul de portii este maximal, decontarea se va face pe baza comenzilor efectiv lansate zilnic/saptamanal. Cantitatea de maxim 35.595 de portii nu este considerata o comanda ferma, ci are rol ca si cantitatea cadru orientativa

Contractul va respecta în totalitate cerințele și caracteristicile tehnice ale **HG nr. 23/2025 privind instituirea Programului National "Masa sanatoasa"**.

4. RESURSELE NECESARE PENTRU REALIZAREA ACTIVITĂȚILOR CONTRACTULUI

4.1. Resursele umane necesare realizării activităților contractului

Prestatorul trebuie să asigure resursele umane necesare și suficiente pentru realizarea activităților contractului, conform graficului convenit între părți.

Tot personalul implicat în activitățile de preparare, manipulare și livrare a produselor alimentare trebuie să respecte, pe toată perioada de derulare a activităților contractului, cerințele legale privind siguranța alimentară și să dețină avizele/autorizările impuse de lege în acest sens.

Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice lista personalului responsabil pentru îndeplinirea activităților de preparare și transport al produselor alimentare, schita spațiului/fluxului de producție, a autoutilitarelor împreună cu dovada faptului că autoutilitarele propuse sunt dotate cu agregat cu temperatura controlată. Tot personalul implicat trebuie să dețină cursuri de igienă efectuate. Nota: prezentarea incompletă sau lipsa a documentelor de personal, duc la respingerea ofertei ca neconformă fără posibilitatea de a cere clarificări la analiza ofertei financiare..

În cazul în care, pentru îndeplinirea în bune condiții a activităților incluse în Contract, pe perioada derulării Contractului, Contractantul va avea nevoie de mai mult personal decât cel specificat în Propunerea Tehnică, acesta va răspunde pentru asigurarea acestor resurse, fără costuri suplimentare. În acest caz, Contractantul își va completa echipa cu propriul personal pe cheltuiala proprie.

Dacă Achizitorul (Beneficiarul) consideră că un membru al personalului Contractantului este ineficient

sau nu își îndeplinește sarcinile la nivelul cerințelor stabilite, Achizitorul (Beneficiarul) are dreptul să solicite înlocuirea acestuia pe perioada derulării Contractului, pe baza unei cereri scrise motivate și justificate. În acest caz, toate costurile generate de înlocuirea personalului sunt exclusiv în sarcina Contractantului.

Contractantul are obligația să se asigure și să urmărească cu strictețe ca oricare dintre personalul implicat în execuția contractului cunosc foarte bine și înțelege cerințele, scopul și obiectivele Contractului, legislația și reglementările tehnice aplicabile, specificul activităților pe care urmează să le desfășoare în cadrul Contractului precum și a responsabilităților atribuite.

În cazul în care, pe parcursul derulării contractului, prestatorul intenționează să înlocuiască una sau mai multe persoane nominalizate în cadrul propunerii tehnice, acest lucru se poate realiza doar cu condiția ca persoanele noi implicate în derularea activitatilor contractului să dețină avizele/autorizările cerute de cadrul legal aplicabil. Acest lucru se va confirma, la cererea Beneficiarului, la momentul următoarei livrări, prin prezentarea documentelor suport care dovedesc îndeplinirea acestei cerințe.

4.2. Infrastructura tehnică necesară realizării activităților Contractului

Contractantul trebuie să se asigure că personalul care își desfășoară activitatea în cadrul Contractului, dispune de sprijinul material și de infrastructura necesară pentru a permite acestuia să îndeplinească activitățile în mod optim și să se concentreze asupra atingerii criteriilor de performanță aferente contractului respectiv a obiectivelor urmărite prin implementarea proiectului.

În acest sens, Ofertantul va prezenta lista cu echipamentele și dotările specifice derulării serviciilor de catering respectiv:

- a) Ambalaje reutilizabile, necesare transportului produselor alimentare în condiții de temperatură adecvată și care să asigure protecția la contaminări pe parcursul manipulării/transportului
- b) Mijloace de transport avizate legal pentru transportul produselor alimentare preparate.
- c) Contract cu societate autorizată cu privire la preluarea deseuri SNCU
- d) Dovada prin contract pentru servicii de splare/igienizare autoutilitare și ambalaje folosite la transportul produselor propuse
- e) Personalul propus în derularea contractului să fie absolvent al unui curs de noțiuni fundamentale de igienă

Nota: prezentarea incompletă sau lipsa documentelor de mai sus, duc la respingerea ofertei ca neconforma fără posibilitatea de a cere clarificări la analiza ofertei financiare.

Lista cu aceste echipamente, certificări de management al siguranței alimentelor, certificatul privind implementarea biosecurității ecologice și dotări specifice prezentată de ofertant în propunerea tehnică trebuie să fie corespunzătoare scopului contractului și să îndeplinească toate cerințele de funcționalitate și pentru utilizare stabilite prin legislația în vigoare, indiferent de forma de acces la infrastructura necesară pentru realizarea activităților în contract.

Nota: prezentarea incompletă sau lipsa documentelor de mai sus, duc la respingerea ofertei ca neconforma fără posibilitatea de a cere clarificări la analiza ofertei financiare.

Conform cadrului legal aplicabil în domeniul derulării activităților de catering, prestatorului va prezenta odată cu propunerea sa tehnică (în copie):

- 1) Autorizația sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, pentru activitatea de catering, emisă pentru unitatea în care se vor prepara produsele alimentare ce fac obiectul serviciilor de catering;
- 2) Autorizația sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, pentru autovehiculele propuse pentru transportul produselor alimentare ce fac obiectul serviciilor de catering;

Nota: prezentarea incompletă sau lipsa documentelor de mai sus =, duc la respingerea ofertei ca neconforma fără posibilitatea de a cere clarificări la analiza ofertei financiare.

5. PROGRAMUL DE REALIZARE A CONTRACTULUI (GRAFICUL DE PRESTARE)

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va ține cont de volumul și ritmicitatea livrărilor meniurilor, conform indicațiilor de la cap. 3.1. din prezentul caiet de sarcini.

După momentul semnării contractului, în funcție de graficul de derulare a activităților proiectului, beneficiarul va comunica prestatorului programul lunar de prestare precum și graficul aproximativ de livrare aferent contractului, întocmit pe luni/săptămâni, urmând ca acesta să fie actualizat, după o perioadă (de regulă lunar), în funcție de programul al grupului țintă precum și a condițiilor de derulare a activităților proiectului.

NOTĂ: modificarea graficului de prestare a serviciilor reprezintă o modificare nesubstanțială, de tip „adaptare la context practic” și nu impune modificări ale condițiilor de calitate sau modificări ale prețului unitar al unității de măsură a contractului, fiind transpusă prin aplicarea directă a clauzelor contractuale.

Programul săptămânal de prestare al serviciilor se va defini prin comanda emisă de către beneficiar, în funcție de modul concret de derulare a activităților proiectului în relație cu grupul țintă.

Nota: prezentarea incompletă sau lipsa a informațiilor menționate, duc la respingerea ofertei ca neconforma fără posibilitatea de a cere clarificări la analiza ofertei financiare.

Programul orar de livrare poate fi modificat de către Beneficiar, cu condiția notificării Prestatorului cu cel puțin o zi în prealabil.

6. CADRUL LEGAL CARE GUVERNEAZĂ RELAȚIA DINTRE ACHIZITOR (BENEFICIAR) ȘI CONTRACTANT (INCLUSIV ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELAȚIILOR DE MUNCĂ)

Conform art. 51 din Legea 98/2016 ofertanții vor ține cont de reglementări obligatorii în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă stabilite prin legislația adoptată la nivelul Uniunii Europene, legislația națională, prin acorduri colective sau prin tratatele, convențiile și acordurile internaționale în aceste domenii. Informații detaliate privind reglementările în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă se pot obține de la: Agenția Națională pentru Protecția Mediului (www.anpm.ro), Ministerul Muncii și Justiției Sociale (www.mmuncii.ro).

În acest scop ofertanții vor prezenta o declarație pe proprie răspundere (model propriu) prin care se va atesta faptul că la elaborarea ofertei s-au respectat aceste cerințe.

7. MANAGEMENTUL CONTRACTULUI DE PRESTĂRI SERVICII

7.1. Gestionarea relației dintre Contractant (Prestator) și Achizitor (Beneficiar)

Achizitorul (Beneficiarul) este responsabil pentru derularea procedurii de atribuire a Contractului, monitorizarea execuției Contractului și efectuarea plăților către Contractant, conform Contractului și a Planului de lucru (Graficul) al activităților acceptat, prin desemnarea unui Responsabil de Contract.

Responsabilul de Contract din partea Achizitorului va asigura comunicarea permanentă cu echipa Contractantului (Prestatorului), evidența tuturor documentelor referitoare la derularea Contractului, monitorizarea permanentă și evaluarea periodică a gradului de îndeplinire a obiectivelor Contractului.

Contractantul (Prestatorul) este responsabil pentru execuția la timp a tuturor activităților prevăzute și pentru obținerea rezultatelor stabilite prin Caietul de Sarcini, ca și pentru întreaga coordonare a activităților care fac obiectul Contractului.

Achizitorul (Beneficiarul) și Contractantul (Prestatorul) își transmit reciproc notificări de îndată ce una dintre părți devine conștientă de apariția în perioada imediat următoare a unui eveniment sau a unei situații care ar putea:

- i. Sa conducă la întârzierea prestării serviciilor, generând nerespectarea termenului de livrare a produselor sau a serviciilor din Contract,
- ii. să conducă la modificarea Graficului de prestare al activităților acceptat,
- iii. să afecteze scopul și sfera de cuprindere a serviciilor contractate inclusiv a criteriilor de performanță ale contractului
- iv. să afecteze activitatea Achizitorului (Beneficiarului) sau a altor factori interesați identificați în legătură cu serviciile incluse în Caietul de Sarcini.

Toate comunicările (notificările) emise de părțile contractului vor fi transmise în scris, prin email sau fax. În cazuri urgente, comunicare între părți se poate derula și pe cale verbală (comunicare directă sau telefonic) cu condiția confirmării elementelor principale ale comunicării, în formă scrisă, cel târziu în ziua lucrătoare imediat următoare celei în care a avut loc comunicarea verbală.

8. CRITERIUL DE ATRIBUIRE A CONTRACTULUI

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind **cel mai bun raport calitate-preț** acele oferte care alocă cel puțin **40%** din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PREȚ

3. Componenta financiară – 30% (30 puncte)

c. prețul ofertei 20% (20 puncte)

d. ponderea pentru materie primă din prețul total/pachet alimentar: 10% (10 puncte)

a. Pretul ofertei

20% (20 puncte)

Algoritm de calcul:

3. Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respectiv 20 puncte

4. Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculează proportional, astfel:

$P(n) = (\text{Preț minim ofertat} / \text{Preț } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

c. Ponderea pentru materie primă din prețul total/porție

10% (10 puncte).

Algoritm de calcul:

1. Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime justificate prin calcule la nivelul ofertei din prețul total/pachet alimentar se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 10 puncte

4. Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime justificate prin calcule la nivelul ofertei din prețul total/pachet alimentar, punctajul Pmp(n) se calculează astfel:

$Pmp(n) = (MP\ n / MP\ \text{maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat}$ Unde: Pmp(n) - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar MP n - nivelul n al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar MP maxim - nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/porție

Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar este de 40% Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acordă punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar mai mic decât nivelul minim indicat de 40%, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă. Pentru acest criteriu de evaluare nu se vor solicita clarificari ulterior depunerii ofertei. Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar va fi exprimat cu maxim două zecimale. Este declarată câștigătoare oferta care îndeplinește cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim două zecimale, în urma aplicării criteriului de atribuire „*cel mai bun raport calitate - preț*”. Punctajul pentru fiecare ofertă se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare după

formula: $P_{total} = P + Pmp$, exprimat cu două zecimale. Se va întocmi, în ordine descrescătoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza căruia se stabilește oferta câștigătoare. Ofertele prin care se propune mai puțin de 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime sau ofertele ce nu justifică detaliat procentul materiei prime la nivelul ofertei, vor fi respinse ca neconformă, fără clarificări.

2. Componenta tehnică – 70% (70 puncte)

e. Timpul de înlocuire asumat a produselor neconforme/refuzate: 20% (20 puncte)

f. cifra de afaceri anuală (2024) generată din prestarea serviciilor care fac obiectul

actualului contract: 30% (30 puncte)

g. numarul autoutilitarelor disponibile: 10% (10 puncte)

h. personal disponibil: 10% (10 puncte)

a. Timpul de inlocuire asumat a produselor neconforme/refuzate:

20% (20 puncte)

Pentru cel mai scăzut timp de inlocuire se acorda punctajul maxim alocat, respectiv 20 puncte

Pentru celelalte valori ofertate punctajul $P(t)$ se calculează proportional, astfel:

$P(t) = (Timp\ minim\ ofertat / Alt\ tim) \times punctaj\ maxim\ alocat.$

e. Cifra de afaceri anuala (2024) generata din prestarea serviciilor care fac obiectul actualului contract:

30% (30 puncte)

Aloritm de calcul:

1. Pentru cea mai mare cifra de afaceri anuala (2024) se acorda punctajul maxim alocat, respectiv 30 puncte

2. Pentru celelalte valori se calculează, astfel:

$CA(m) = (CA(b) / CA(\text{cea mai mare}) \times 30 \text{ (punctaj maxim alocat)}).$

f. Numarul autoutilitarelor disponibile:

10% (10 puncte)

Aloritm de calcul:

3. Minim 3 autoutilitare: 5 puncte

4. 5 sau mai multe: 10 puncte

g. Personal disponibil:

10% (10 puncte)

Aloritm de calcul:

3. Minim 10 angajati: 5 puncte

4. 20 angajati sau mai multi: 10 puncte

9. MODALITATEA DE ÎNTOCMIRE ȘI PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

Prin propunerea tehnica înaintată, ofertantul are obligația de a face dovada conformității serviciilor care urmează a fi prestate cu cerințele prevăzute în Caietul de sarcini.

În acest sens ofertantul va prezenta propunerea tehnică, completată corespunzător, conform instrucțiunilor din caietul de sarcini, ce va include/ va fi însoțită de :

- a) fișa tehnică (model) a unui meniu săptămânal;
- b) graficul de prestare a serviciilor întocmit pentru o săptămână;
- c) lista persoanelor responsabile de prestarea serviciilor ;
- d) lista cu ambalajele și mijloacele de transport, împreună cu autorizația sanitară veterinară pentru unitatea de preparare și mijloacele de transport;
- e) declarație pe proprie răspundere cu privire la respectarea reglementărilor obligatorii în domeniul social și al mediului
- f) declarație GDPR

Nota: prezentarea incompletă sau lipsa a documentelor de mai sus, duc la respingerea ofertei ca neconforma fără posibilitatea de a cere clarificări la analiza ofertei financiare

10. MODALITATEA DE ÎNTOCMIRE ȘI PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

Propunerea financiară globală se va întocmi și prezenta cu explicitarea TVA în mod distinct.

Odată cu acesta se vor prezenta Anexa la formularul de ofertă ce va prezenta prețul unitar al porției/meniului, așa cum acesta este descris în cadrul prezentului caiet de sarcini .

Ofertanții au obligația ca în cadrul propunerii financiare să prezinte o calculație a pretului/pachet alimentar, anexa la formularul de ofertă care va include, defalcă, următoarele costuri:

- Costuri cu achiziția materiei prime, inclusiv fruct;
- Costuri necesare preparării pachetului alimentar;
- Costuri necesare distribuției (transportul) pachetului alimentar.

Pretul total oferat va fi exprimat în lei, fără TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea și descărcarea la sediul beneficiarului.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei, trebuie să fie semnată, pe propria răspundere. Ofertele ce nu vor avea detalierea costurilor și dovezi în susținerea costurilor vor fi respinse fără clarificări.

La întocmirea propunerii financiare se va ține cont de volumul maxim al viitorului contract de achiziție publică, respectiv **35.595** meniuri, căruia îi corespunde valoare estimată publicată.

Oferta are caracter obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate. Propunerea financiară trebuie să se încadreze în limita fondurilor care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de bunuri. Prezentarea în propunerea financiară, a unui pret superior valorii fondurilor ce pot fi disponibilizate conduce la respingerea ofertei ca fiind inacceptabilă.

Intocmit,
Consilier,

Tărbîță Diana-Elena