CONSILIUL LOCAL AL MUNICIPIULUI TÂRGU MUREȘ
DIRECȚIA DE ASISTENŢĂ SOCIALĂ TÂRGU MUREȘ
ROMÂNIA – 540015, Târgu Mureş, Str. Gheorghe Doja, Nr. 9
Tel. 0365-430859, Fax. 0365-882023; e-mail: registratura.das@tirgumures.ro

Nr. 442/18.03.2022

APROBAT
Director Executiv
Andreia Ligia Moraru

CAIET DE SARCINI

Privind achiziţionarea de servicii de catering
pentru hrana cetățenilor străini sau apatrizilor, proveniți din zona conflictului armat din Ucraina, conform bugetului aprobat prin HCL nr. 68/14.03.2022
Cod CPV 55520000-1

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentaţia de atribuire şi constituie ansamblul cerinţelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură îşi va elabora propunerea în vederea atribuirii contractului de achiziţie publică de servicii de catering - pregătirea, prepararea şi livrarea zilnică a hranei pentru cetățenii străini și apatrizi aflați în situații deosebite, care provin din zona conflictului armat din Ucraina și intră în România.

Organizarea şi desfăşurarea procedurii de achiziţie se va desfăşura conform prevederilor cuprinse în:

- OUG nr. 57/2019 privind Codul Administrativ
- Legea nr. 98/2016 privind achiziţiile publice și Anexa 2;
- HG nr. 395/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului sectorial/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achiziţiile publice;
- OUG nr. 15/2022 din 27 februarie 2022 privind acordarea de sprijin şi asistenţă umanitară de către statul român cetăţenilor străini sau apatrizilor aflaţi în situaţii deosebite, proveniţi din zona conflictului armat din Ucraina;
- OUG nr. 20/2022 din 7 martie 2022 privind modificarea şi completarea unor acte normative, precum şi pentru stabilirea unor măsuri de sprijin şi asistenţă umanitară
- HG nr. 1251/2006 din 13 septembrie 2006 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Legii nr. 122/2006 privind azilul în România, art. 55 "*Condiţiile materiale de primire"*
- HCL nr. 67 din 11 martie 2022 privind aprobarea Protocolului de colaborare între Municipiul Târgu Mureș și Inspectoratul pentru Situații de Urgență „Horea" al Județului

Mureș în sprijinul acordării unor măsuri cetățenilor străini și apatrizi aflați în situații deosebite, care provin din zona conflictului armat din Ucraina și intră în România;

- HCL nr. 68/14.03.2022 privind aprobarea rectificării bugetului Unității Administrativ Teritoriale – Municipiul Târgu Mureș pentru anul 2022

I. DATE GENERALE

I.1 Autoritatea contractantă: Direcția de Asistență Socială Târgu Mureș cu sediul în Târgu Mureș, str. Gheorghe Doja, nr. 9, telefon 0365 430 859, cod fiscal 39906612.
I.2 Sursa de finanțare: bugetul de stat

II. OBIECTUL PROCEDURII

II.1 Obiectul procedurii este încheierea unui contract de achiziţie publică privind prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea şi livrarea zilnică a hrana cetățenilor străini sau apatrizilor, proveniți din zona conflictului armat din Ucraina, începând cu data semnării contractului, conform bugetului aprobat.
II.2 Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea şi livrarea hranei pentru refugiați în cantităţile minime stabilite.
II.3 Transportul gratuit al hranei la Casa de Cultură „Mihai Eminescu, din strada Nicolae Grigorescu nr. 19, Târgu Mureș și la Casa de Oaspeți a Municipiului Târgu Mureș din strada Plutelor nr. 2.

III. CONSIDERAȚII GENERALE

III.1. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:
III.1.1 Prestatorul trebuie să asigure pregătirea, prepararea și livrarea unui număr estimat de 1.500 de norme de hrană pentru cetățenii străini sau apatrizi aflați în situații deosebite, care provin din zona conflictului armat din Ucraina, în limita alocației de hrană prevăzute de reglementările legale.
III.1.2 Locul de servire a meselor va fi în incinta Casei de Cultură „Mihai Eminescu, din strada Nicolae Grigorescu nr. 19, Târgu Mureș și Casei de Oaspeți a Municipiului Târgu Mureș din strada Plutelor nr. 2.

III.2. OBLIGAȚIILE PRINCIPALE ALE PRESTATORULUI
III.2.1 Pregătirea, prepararea și livrarea hranei în fiecare zi.
III.2.2 Asigurarea transportului gratuit al hranei beneficiarilor.
III.2.3 Să dețină autorizație DSV prestării serviciilor de catering pentru spațiul în care își desfășoară activitatea.
III.2.4 Să dețină mijloace de transport special amenajate și autorizate DSV, pentru mijlocul de transport cu care se va face livrarea alimentelor necesare preparării hranei.
III.2.5 Să dețină carnete de sănătate vizate la zi pentru personalul care asigură prepararea și livrarea hranei pentru refugiați.
III.2.6 Să asigure prepararea hranei conform meniului stabilit.
III.2.7 Întocmirea planului de meniu va avea în vedere următoarele elemente:

- Realizarea unui raport optim între principiile unei alimentații de bază;

- Prepararea unor feluri de mâncare cu gust și aspect apetisant, miros plăcut, consistente care dau senzația de sațietate;
- Să fie variate, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară.

III.2.8 Realizarea meniului și a porțiilor de hrană ce vor fi pregătite și preparate de către prestator va fi în cantitățile și având conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare.

Recomandări:

În realizarea și întocmirea meniului, se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- proteine (carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale);
- lipide (grăsimi);
- glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

Nu se recomandă glucide provenind din zahăr rafinat, ci din fructe, cereale și legume. Organismul are nevoie de elemente minerale, vitamine, cât și de apă, majoritatea venind odată cu alimentele.

Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții, conform nevoilor organismului. Mâncărurile să nu fie grase, prăjite, sosurile să nu conțină multă făină sau alte adaosuri de îngroșare, să nu fie condimentat și cu un conținut moderat de sare.

La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetarelor.

III.2.9 Prestatorul va propune în oferta tehnică diferite variante de meniuri, care să respecte toate cerințele prevăzute în prezenta documentație și în legislația aplicată.

III.2.10 Firma de catering nu are voie să modifice numărul de porții și meniul stabilit, fără acordul autorității contractante.

III.3 <u>OBLIGAȚIILE ACHIZITORULUI</u>

Comanda pentru numărul de porții necesare zilnic, se va face până la ora 10 și va fi valabilă pentru masa de prânz și cina din ziua în curs.

În funcție de modificările intervenite în frecvența refugiaților prezenți la Casa de Cultură „Mihai Eminescu” și Casa de Oaspeți, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții, fără modificarea preţului unitar şi fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Comanda zilnică se va face de către persoana desemnată de autoritatea contractantă.

Personalul administrativ al autorității contractante are următoarele obligații:

- Recepționarea serviciilor prestate în termenul convenit;
- Urmărirea și verificarea distribuirii alimentelor pe tot parcursul desfășurării acestor activități.În cazul în care se constată abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru sănătatea refugiaților, personalul administrativ va avea dreptul să oprească servirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele corespunzătoare, în decurs de 2 ore, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.
- Să stabilească programul de servire a mesei, de comun acord cu prestatorul.
- Achizitorul, prin reprezentantul său, va comunica zilnic modificările de porții ce vor trebui preparate pentru ziua în curs.

- Achizitorul are obligația să plătească prețul reprezentând contravaloarea serviciilor de pregătire, preparare și servire a mesei de către prestator în termen de 30 de zile de la recepția facturii și a documentelor justificative privind prestarea serviciilor.

III.4 GRAFICUL DE SERVIRE A MENIURILOR

Masa de prânz se va servi la ora 13 iar cina la ora 19.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanţi sau orice alt tip de potenţiatori de arome şi gust;
2. Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic, sau care au efect excitant ori a căror combinaţie produce efecte digestive nefavorabile;
3. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineaţa zilei în care se serveşte, păstrându-se în condiţii igienico-sanitare corespunzătoare şi la temperaturi corespunzătoare, conform legislaţiei în vigoare.

IV PROPUNEREA TEHNICĂ

Norma de hrană va fi compusă din :

Prânzul:

- Ciorbă/supă caldă – minim 250 ml
- Preparat de bază – minim 100 grame carne de porc, de pui, de vită sau de pește
- Garnitură – minim 150 grame
- Pâine –100 grame.

Cina:

- Pâine – 150 g
- Produse ce se pot consuma preparate sau nepreparate

Meniurile vor fi transportate și vor fi servite în veselă de unică folosință.

Ofertantul va pregăti meniuri pentru un număr de refugiați care va fi comunicat din timp, începând cu data semnării contractului, cu posibilitate de prelungire prin act adițional.

IV.1. TRANSPORTUL ALIMENTELOR ŞI PREPARAREA HRANEI:

Transportul alimentelor necesare preparării meniurilor se va face doar cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinare, autorizația însoțind în permanență mijlocele de transport dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical.

Operatorul economic trebuie să prezinte lista dotărilor ce urmează a fi folosite pentru îndeplinirea contractului:

- ladă frigorifică cu capacitate de minim 50 l (minim 1 buc) pentru transportul alimentelor;
- autorizația mijlocului de transport.

Fiecare angajat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei, își va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

Personalul prestatorului care manipulează hrana la sediul autorității contractante, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va prezenta un document care certifică că este absolventul unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului nr. 1225/5031/2003, în copie "conform cu originalul".

IV.2 CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce pot face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării, în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.

Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate. Produsele intermediare și produsele finite, posibile de 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.

Hrana beneficiarilor va fi servită la maxim 30 min. de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și la max. 4 grade Celsius pentru hrana rece.

Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

IV.3 SIGURANŢA ŞI PERISABILITATEA MICROBIOLOGICĂ

1. Pentru depozitare se vor folosi spaţii special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiţii de igienă legal prevăzute.
2. Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condiţiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale.
3. Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afişate şi transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile, ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătăţii sau contaminării în aşa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate şi/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.
4. Toate alimentele şi ingredientele folosite la pregătirea şi prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea beneficiarilor. Produsele intermediare şi produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menţinute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranţa alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităţilor de preparare, transport, depozitare, prezentare şi servire.
5. În cazul în care se constată unele deficienţe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris prestatorului.
6. În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecinţe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, șeful de serviciu sau persoana desemnată vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele

corespunzătoare, fără a pretinde plăţi suplimentare pentru aceasta, în termen de **2 ore** de la primirea notificării.

7. Dacă deficienţele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanşa procedura de reziliere a contractului cu toate consecinţele care decurg din aceasta.

IV.4 CERINŢE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ

• Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menţine igiena personală şi va purta echipament de protecţie şi de lucru adecvat şi curat.

• Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi şi să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislaţia în vigoare. Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor, distribuirea şi servirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecţia Muncii pentru Unităţile de Alimentaţie Publică şi conform indicaţiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă, ori de câte ori este cazul.

IV.5 CONDIŢII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:

Operatorii economici interesați să depună oferta pentru servicii de catering vor întocmi oferta în conformitate cu cerințele minime prevăzute în prezentul Caiet de sarcini dar și din restul documentației de atribuire.

Oferta trebuie să conțină propunerea financiară și propunerea tehnică detaliată a serviciilor. Elementele propunerii tehnice se vor prezenta detaliat și complet, pentru fiecare tip de serviciu solicitat în parte. Pentru fiecare sortiment de produs se va menționa gramajul pe o porție.

La întocmirea "Planului de meniu zilnic" trebuie să se țină seama de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.)
- sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană;
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- preferințele beneficiarilor pentru anumite feluri de mâncare;
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut
- să fie consistente și să dea senzație de sațietate;
- să fie variate atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară.

În acest scop vor fi elaborate cel puțin 10 variante ale "Planului de meniu zilnic".

Ofertantul are obligația prelevării de probe, la sediul unității beneficiare, din fiecare fel de mâncare conform legislației în vigoare, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiul frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

IV.6 DECLARAŢIE PE PROPRIA RĂSPUNDERE

Ofertantul își asumă obligația de a presta serviciul de preparare a hranei în concordanță cu normele de protecție a muncii, de prevenire și stingerea incendiilor, precum și cele de protecția mediului.

V.PROPUNEREA FINANCIARĂ

V.1 FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE:

Tariful (preţul) unitar pentru prestarea de servicii la destinaţia finală va fi exprimat în lei, fără TVA, numai cu două zecimale (două cifre după virgulă). În cazul propunerilor financiare care conţin preţuri (tarife) cu mai multe cifre după virgulă se vor lua în considerare, pentru departajare, numai primele două cifre. La data încheierii contractului de servicii, ofertantul va prezenta obligatoriu calculaţia de preţ pentru serviciile ce se vor presta. Propunerea financiară (oferta) va fi elaborată, în mod obligatoriu, cu respectarea datelor şi condiţiilor din prezentul Caiet de sarcini.

Ofertantul va elabora propunerea financiară ţinând cont de alocaţia de hrană stabilită – **20 lei /persoană/zi** conform art. 55 din Normele metodologice de aplicare a Legii nr. 122/2006 privnd azilulîn România, aprobate prin H.G. nr. 1251/2006, cu modificările și completările ulterioare.
Propunerea financiară va fi întocmită la preţuri şi valori fără TVA.

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar în baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică și a comenzii transmise zilnic de către autoritatea contractantă. Factura va fi însoțită de un centralizator al comenzilor și tabel centralizator cu număr de porții zilnice.

La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta copii după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub forma de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

Plata serviciilor se va face în termen de 30 de zile calendaristice de la data recepționării facturii la sediul autorității contractante.

Pe perioada implementării contractului, autoritatea contractantă poate modifica cerinţele (perioada, locul de desfăşurare, etc.), dar cu anunţarea în prealabil a operatorului economic cu cel puţin 2 zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei și a locului de desfăşurarea a activităților.

V.2 DURATA CONTRACTULUI:

Durata contractului este până la 31.12.2022, cu posibilitatea de prelungire prin act adițional pentru maxim 4 luni, în funcție de fondurile bugetare aprobate cu această destinație.

V.3 PREȚUL CONTRACTULUI:

Prețul unitar al serviciilor de catering la valoarea de 18,34 lei fără TVA pe zi/beneficiar rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia, nu se acceptă actualizarea/ajustarea preţurilor unitare ofertate, modificarea prețului unitar fiind posibilă doar în cazul unor modificări legislative.

Autoritatea contractantă are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de servicii prestate în raport cu numărul refugiați prezenți în ziua efectuării comenzii.

VI. DOCUMENTELE PENTRU CALIFICAREA OFERTEI

În vederea calificării, ofertanții depun obligatoriu următoarele documente:

VI.1. Certificat de înregistrare cu datele de identificare ale ofertantului, în copie lizibilă cu mențiunea “conform cu originalul”.

VI.2. Actul constitutiv al operatorului economic, din care să reiasă codul CAEN corespunzător activității de alimentație.

VI.3. Certificat fiscal privind obligațiile fiscale către bugetul de stat, eliberat de către Direcțiile ANAF, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor. Acest document trebuie depus în original sau copie lizibilă cu mențiunea, “conform cu originalul” și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor.

VI.4. Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul local, eliberat de către UAT unde își desfășoară activitatea, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor. Acest certificat trebuie depus în original sau copie lizibilă cu mențiunea "conform cu originalul" și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor.

VI.5. Să prezinte autorizație D.S.P. și D.S.V. în copie conform cu originalul pentru spațiul în care își desfășoară activitatea.

VI.6. Dovada că ofertantul deține mijloc de transport echipat și dotat corespunzător pentru transportul hranei, autorizat DSV pentru transportul mărfurilor perisabile, în copie lizibilă cu mențiunea, "conform cu originalul".

VII. MODUL DE PREZENTARE AL OFERTEI

VII.1 Operatorii economici au dreptul de a transmite oferta numai până la termenul limită stabilit pentru depunerea ofertelor. Aceasta se va depune la registratura Direcției de Asistență Socială Târgu Mureș din str. Gheoghe Doja, nr. 9, camera 8 la parter.

VII.2 Propunerea tehnică și propunerea financiară vor fi transmise împreună cu documentele de calificare. Aceste documente vor fi sigilate într-un plic, iar pe plic se va face mențiunea „Servicii de catering pentru refugiați", denumirea și adresa operatorului economic.

VII.3 Oferta depusă la o altă adresă decât cea stabilită sau după expirarea datei și orei limită pentru depunere, se returnează nedeschisă.

VII.4 Se acceptă transmiterea acestor date prin e-mail doar dacă sunt autentificate cu semnătură digitală autorizată.

VII.5 Orice solicitare, informare, notificare trebuie să fie transmisă în scris.

VII.6 Ofertantul care nu respectă cerinţele de participare din Caietul de sarcini va fi descalificat de către autoritatea contractantă.

VII.7 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.

VII.8 Autoritatea contractantă își rezervă dreptul, conform legii, de a solicita clarificări în legătură cu oferta depusă astfel încât adjudecarea ofertei câștigătoare să se facă pe baza justificărilor prezentate de către ofertant.

VII.9 Ofertantul își asumă răspunderea pentru veridicitatea și legalitatea datelor și documentelor prezentate.

VIII. CRITERIILE DE ATRIBUIRE

VIII.1 În conformitate cu prevederile art. 187 din Legea 98/2016 criteriul utilizat pentru stabilirea ofertei câștigătoare din punct de vedere economic este: "cel mai bun raport **calitate – preț**".

Având în vedere că decontarea prestării de servicii se va face având la baza nivelului alocației zilnice de hrană prevăzută de art. 55 din Normele metodologice de aplicare a Legii nr. 122/2006 privind azilul în România, aprobate prin H.G. nr. 1251/2006, cu modificările și completările ulterioare, adică 20 lei/zi/beneficiar, TVA inclus.

Pentru criteriul financiar se vor acorda doar 50 puncte, astfel:

1. Pentru oferta financiară conținând meniul compus din prânz și cină se vor acorda 50 de puncte.
2. Pentru oferta financiară conținând masa de prânz se vor acorda 10 puncte.

Factorii de evaluare referitori la aspecte calitative ale serviciilor de catering având un punctaj de 50 puncte.

VIII. 2 Criteriul de atribuire financiar - punctaj financiar = **50 puncte**.

VIII. 3 Punctajul tehnic se acordă astfel:

Nr. crt.	**Criteriu de atribuire**	**Punctaj tehnic**
1	Personalul tehnic angajat cu diplome de specialitate	20 puncte
2	Planul de meniu zilnic	30 puncte
	Total	**50 puncte**

- În cazul criteriului de evaluare – Personal tehnic angajat – se va acorda punctaj maxim ofertantului care dispune de minim 4 angajați, respectiv:

- 1 persoană cu certificat de bucătar acreditat de Ministerul Muncii și Ministerul Educației (10 puncte).
- 1 ajutor de bucătar (1 x 5 puncte),
- 1 persoană responsabilă de livrarea alimentelor la punctele de livrare indicate în documentație (1x5 puncte).

Dovada personalului tehnic angajat se va face prin: prezentarea de atestate profesionale, extras Revisal, contract de muncă sau convenție de colaborare.

- În cazul criteriului de evaluare – Planul de meniu zilnic – se va acorda punctaj maxim ofertantului care va prezenta oferta cu gramajul cel mai mare și cu varietatea cea mai mare a meniului, cu asigurarea necesarului zilnic de calorii și substanțe nutritive. Pentru alt gramaj decât cel maxim, punctajul se va acorda astfel: (gramaj ofertat/gramaj maxim) x 40.

VIII.4 După calcularea punctajului total pentru fiecare din ofertele admisibile, comisia de evaluare va întocmi clasamentul acestora în ordinea descrescătoare a punctajului total obținut calculat, contractul urmând a fi atribuit operatorului economic clasat pe primul loc.

Punctajul maxim total – 100 puncte, format din punctaj financiar și punctaj tehnic.

Director Executiv Adjunct,
Todoran Carmen Corina

Șef Serviciu,
Kiss Ildiko

Întocmit/Redactat/2 ex
Mogilă Carmen