

CLUB SPORTIV ORĂȘENESC VOLUNTARI 2005	
INTRARE	Nr. 5782
IESIRE	
Zi 02	10 April 2026

CAIET DE SARCINI

privind prestarea Serviciilor de catering – Masă caldă (Prânz și Cină)

pentru

sportivii legitimați în cadrul Clubului Sportiv Orășenesc Voluntari 2005

1. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

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 propunerea sa în vederea atribuirii contractului de achiziție publică având ca obiect prestarea serviciilor de preparare, transport și livrare zilnică a **două mese principale calde (prânz și cină)** destinate unui număr estimat de 80 de persoane (sportivi, antrenori și reprezentanți ai staff-ului tehnic) din cadrul secțiilor Clubului Sportiv Orășenesc Voluntari 2005. Ambele mese vor consta exclusiv din mâncare caldă gătită, configurată caloric și nutrițional pentru a susține efortul fizic de performanță, refacerea musculară și sănătatea sportivilor.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează conform prevederilor legale cuprinse în:

- Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- H.G. nr. 395/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 101/2016 privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestațiilor;
- OUG nr. 98/2017 privind funcția de control ex ante al procesului de atribuire a contractelor de achiziție publică,

- Hotărârea nr. 419/2018 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 98/2017 privind funcția de control ex ante al procesului de atribuire a contractelor de achiziție publică, pentru modificarea Hotărârii Guvernului nr. 34/2009 privind organizarea și funcționarea Ministerului Finanțelor Publice, pentru modificarea Hotărârii Guvernului nr. 634/2015 privind organizarea și funcționarea Agenției Naționale pentru Achiziții Publice, precum și pentru modificarea și completarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 395/2016 și a Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii din Legea nr. 100/2016 privind concesiunile de lucrări și concesiunile de servicii, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 867/2016
- Legea educației fizice și sportului nr. 69/2000, cu modificările și completările ulterioare (normele privind protecția și asistența socială/nutrițională a sportivilor de performanță).
- H.G. nr. 132/2021 (sau actele normative incidente aplicabile la zi) privind stabilirea normelor financiare pentru activitatea sportivă și regimul alimentar al sportivilor.
- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului privind igiena produselor alimentare.
- Legea nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor și a hranei pentru animale.
- Ordinul Ministerului Sănătății nr. 1193/2014 (și normele conexe) privind aprobarea Ghidului pentru o alimentație sănătoasă și reglementările ANSVSA privind blocurile alimentare de tip catering.

OBIECTUL CONTRACTULUI DE ACHIZITIE PUBLICA

Obiectul contractului de achiziție publică consta în achiziția ***Serviciilor de catering***, respectiv a serviciilor de preparare, transport și livrare zilnică a **două mese principale calde (prânz și cină)** destinate unui număr estimat de 80 de persoane (sportivi, antrenori și reprezentanți ai staff-ului tehnic) din cadrul secțiilor Clubului Sportiv Orășenesc Voluntari

2005.

Ambele mese vor consta exclusiv din mâncare caldă gătită, configurată caloric și nutrițional pentru a susține efortul fizic de performanță, refacerea musculară și sănătatea sportivilor.

CONSIDERAȚII GENERALE - DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Livrarea preparatelor se va face zilnic, conform descrierilor de mai sus. Programul de servire al mesei este următorul:

- **Prânzul:** între orele **12:00 – 14:00**.
- **Cina:** între orele **18:00 – 20:00**.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către prestator în cantitățile, structura și conținutul caloric stabilite conform legislației naționale din domeniul sportului de performanță (**H.G. nr. 1447/2007 cu modificările ulterioare**) și în deplină concordanță cu deciziile interne/normele financiare de hrană aprobate la nivelul **Clubului Sportiv Orășenesc Voluntari 2005**. Meniul cald livrat (prânz și cină) va fi calibrat din punct de vedere nutrițional pentru a acoperi necesarul caloric specific tinerilor și adulților cu activitate fizică intensă, asigurând o medie zilnică de **minimum 2.800 kcal/zi**, distribuită echilibrat între macronutrienți (proteine, carbohidrați complecși și grăsimi sănătoase).

Servirea hranei preparata se face în condițiile respectării în tocmai a normelor sanitare/ sanitar veterinar în vigoare.

Prepararea hranei se va face la sediul / punctul de lucru al prestatorului, spațiu autorizat din punct de vedere sanitar – veterinar pentru linia de pregătire.

Prestatorul este obligat să asigure în cadrul blocului alimentar unde este preparata hrana circuitele specific prevăzute în legislația în vigoare.

Condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucătăriei și măsurile de protecție igienico-sanitare sunt cele prevăzute în normele de funcționare a unităților de alimentație publică.

Prestatorul va avea în vedere că produsele din care este preparată mâncarea trebuie să fie ambalate, etichetate, inscripționate, stampilate, după caz, potrivit legislației sanitar-veterinare și dovedită proveniența acestora prin documente prevăzute de legislația în vigoare (după caz : avize de însoțire a marfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, buletine de analiză etc.).

In cazuri extreme cand prestatorul nu poate asigura meniul propus pentru ziua respectiva, schimbarea meniului nu se poate efectua decat cu acordul beneficiarului.

Ofertantul va propune în oferta tehnică variantele de meniu săptămânale pentru masa de prânz si cina care să respecte toate cerințele prevăzute în documentație și în legislația aplicată.

Ofertanții au obligația de a include în propunerea tehnică cel puțin 5 variante de meniu zilnic standard, concepute diversificat și echilibrat din punct de vedere nutrițional.

De asemenea, pentru a asigura adaptabilitatea la nevoile nutriționale speciale ale beneficiarilor, operatorul economic va prezenta în mod obligatoriu și variante specifice de meniu pentru următoarele categorii:

- *Meniu adaptat pentru diabet (cu controlul carbohidraților și indicelui glicemic);*
- *Meniu fără lactoză;*
- *Meniu fără gluten.*

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite se va face zilnic până la ora 13.00, de catre reprezentantul achizitorului, pentru ziua urmatoare. Dupa ora 17.00 se poate comunica modificarea comenzii telefonic, urmand ca a doua zi sa fie confirmata in scris modificarea solicitarii.

Livrarea preparatelor se va face zilnic, conform descrierilor de mai sus.

PROGRAMUL DE SERVIRE A MESEI:

- programul de servire al mesei este urmatorul:
 - o **Prânzul:** între orele 12:00 – 14:00.
 - o **Cina:** între orele 18:00 – 20:00.

Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să se păstreze caldă în recipiente profesionale.

CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE:

CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitățile beneficiarului serviciilor de catering prevăzute în caietul de sarcini.

La data semnării contractului prestatorul câștigător va prezenta obligatoriu **rețetarele**, care urmează a fi folosite în desfășurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentații de atribuire.

Rețetarele vor constitui anexă la contractul ce se va semna între autoritatea contractantă și ofertantul declarat câștigător.

La prepararea mâncărilor se vor folosi gramajele indicate în rețetarele prezentate.

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

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

Pentru distributia hranei prestatorul va utiliza recipiente (ambalaje) specific pentru lichide solide si tacamuri de plastic de unica utilizare.

Cantitatea de hrana va fi livrata de catre prestator in ambalajele mentionate mai sus si in cantitatile comandate.

Atat ambalajele folosite pentru livrarea hranei cat si tacamurile vor fi puse la dispozitie de catre prestator si vor fi incluse in pretul ofertat.

La realizarea **meniului** prestatorul trebuie să ia în considerare următoarele:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.)
- afecțiunile, bolile, și indicațiile medicale;
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- pe parcursul unei săptămâni să nu se repete felurile de mâncare;
- preparatele să fie variate atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară folosită.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către persoanele desemnate cu atribuții în acest sens.

Nu se va distribui hrana fără avizul personalului de specialitate.

În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica imediat, în scris, prestatorului.

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave la starea de sănătate a beneficiarilor, autoritatea contractantă va avea dreptul să sisteze distribuția hranei, iar **prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana neconforme cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maximum 2 (două) ore de la primirea notificării.** Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din aceasta.

Cantitățile constatate lipsă, dacă vor exista, vor fi acoperite în cel mai scurt timp posibil.

Prestatorul are obligația prelevării de probe la sediul său 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 spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată. Etichetele vor conține următoarele informații :

- data și ora recoltării;
- denumirea alimentului recoltat;
- persoana care a recoltat proba și semnatura acesteia.

Se interzice darea în consum a alimentelor în situația nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mâncare.

Răspunderea pentru calitatea și cantitatea hranei revine în exclusivitate pe perioada derulării contractului prestatorului, cu respectarea măsurilor de siguranță alimentară.

În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă la sportivii care au servit masa, aceștia vor putea reprezenta în caz de litigiu, o așa numită „contraprobă”.

În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitar-veterinare, prestatorul va suporta după caz sancțiuni administrative, contravenționale sau penale.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL HRANEI

- Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport, până la sediul/sediile indicat
- Mijloacele de transport utilizate pentru transportul produselor alimentare trebuie să fie menținute curate și în stare bună de întreținere și funcționare pentru ca alimentele să fie protejate împotriva contaminării
- Hrana caldă trebuie ambalată etanș -caserole care au capacitatea de a menține mâncarea caldă.

- Prestatorul va asigura inclusiv vesela de unică folosință (tacâmur, șervețele, e.t.c) astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar-veterinare.
- Costurile legate de transportul alimentelor sunt suportate de către prestator și vor fi incluse de acesta în preț unitar oferit.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ

- Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei 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 fi dotat cu echipament de protecție adecvat.
 - Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, manipularea, prelucrarea alimentelor precum și cel al personalului care participă la distribuirea hranei preparate se va efectua de către prestator în conformitate cu Normele de Protecție a Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de către autoritatea contractantă ori de câte ori aceasta consideră că este necesar.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, ***vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile*** ce va face alimentele impropriet 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.
- Produsele intermediare și produsele finite, posibile de 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***. 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.
- Se recomandă ca hrana servită sportivilor să respecte Ordinul Ministrului nr 976/1998 art 37. Alineatul c) "Preparatele culinare finite, până la servirea lor de către consumator, vor fi păstrate la o temperatură de minimum +60 grade C (mâncăruri calde) sau la maximum + 8 grade C (preparate reci)."

- Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.
- Operatorii economici trebuie să facă dovada că au capacitatea tehnică de a efectua testări periodice (cel puțin o dată la 3 luni) de laborator pentru produsul finit, în vederea garantării conformității și siguranței alimentare a acestuia.
Dovada se va face prin prezentarea unui contract de prestări servicii valabil, încheiat cu un laborator specializat și acreditat în domeniu (însoțit de o copie a certificatului de acreditare/autorizare al laboratorului respectiv, emis de autoritățile competente, ex. RENAR / ANSVSA

DURATA CONTRACTULUI:

Contractul se încheie de la data semnării de ambele părți contractante și până la data de 10.06.2027 cu posibilitate de prelungire în conformitate cu prevederile legale în vigoare, dacă este cazul.

VALOAREA ESTIMATA - 2.448.000,00 lei fara TVA, respectiv:

perioada: 29.09.2026 -10.06.2027 (255 zile)

80 persoane X 255 zile = 20.400 portii

20.400 portii X 120 lei fara TVA/portie (2 mese/zi) = 2.448.000,00 lei fara TVA

Valoare estimata/portie /persoana/zi – 120 lei fara TVA.

AJUSTAREA PRETULUI CONTRACTULUI:

Nu se ajustează, pretul rămânând ferm pe toată durata de derulare a contractului de prestări servicii.

MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI TEHNICE

Cerinte privind elaborarea ofertei tehnice

Operatorii economici interesați vor prezenta în cadrul Propunerii Tehnice modalitatea de îndeplinire a contractului.

In cadrul propunerii tehnice ofertantii trebuie sa prezinte si sa detalieze oferta prezentata avand in vedere cerintele minime si obligatorii formulate de catre Autoritatea Contractanta.

In cadrul propunerii tehnice, ofertantii vor detalia in mod obligatoriu cel putin urmatoarele:

1.a.i.1. Modalitatea de indeplinire a contractului prin prezentarea serviciilor,

1.a.i.2. Descrierea clara a modului de derulare pentru implementarea programului

1.a.i.3. Detalii privind:

- spatiul in care se va prepara hrana, care trebuie sa respecte conditiile de receptie si depozitare, prelucrare si preparare a alimentelor, conform prevederilor legale in vigoare si autorizat ANSVSA;
- modul in care se va gati hrana, respectandu-se masurile de protectie igienico-sanitare in conformitate cu normele de functionare a unitatilor de alimentatie publica si reglementarile in vigoare privind igiena produselor alimentare;
- personalul calificat, pentru prepararea hranei, angajat cu contract individual de munca si cu o vechime in specialitate cel putin 3 (trei) ani la momentul depunerii ofertei;
- modalitatea de preparare a alimentelor, inclusiv a painii si produselor de patiserie, daca este cazul;
- modalitatea de detinere a utilajelor (proprietate/inchiriere/comodat) folosite la prepararea alimentelor
- modalitatea de transport a hranei, depozitarea hranei, recipientele pentru ambalarea hranei si vesela de unica folosinta pentru servirea hranei.

OBLIGATIILE PRESTATORULUI

Prestatorul are urmatoarele obligatii:

1. Să asigure hrana sportivilor, in mod continuu, zilnic, conform orarului stabilit cu achizitorul, in conformitate cu necesitățile calorice, cantitative, calitative si de regimuri alimentare solicitate, cu respectarea întocmai a tuturor dispozițiilor in vigoare;

2. Să propună o lista de meniuri saptamanala care va fi verificata de autoritatea contractanta. Pe timpul derulării contractului, prestatorul poate propune în scris si alte tipuri de meniuri sau poate inlocui componente, dar nu le poate aplica pana nu are aprobarea scrisa din partea achizitorului. Prestatorul trebuie sa asigure în lipsa unor produse prevăzute în meniurile saptamanale, alte produse, prin substituire, numai în cazuri excepționale, dar cu aprobarea prealabila a achizitorului, la echivalentul valoric si nutritional al celor inlocuite;
3. Să asigure hrana portionat, etichetata cu data preparării si tipul de meniu;
4. Să încarce hrana în recipiente adecvați;
5. Să transporte hrana în mijloace de transport adecvate transportului alimentelor;
6. Să-si adapteze activitatea de prestare a serviciilor ce fac obiectul contractului si sa dețină toate autorizațiile necesare, conform normelor sanitare/sanitar-veterinare si reglementarilor legale incidente domeniului de activitate ce vor fi emise pe perioada de derulare a contractului;
7. Să dețină si să asigure permanent, organizarea, funcționarea si dotarea bucătăriei si transportul hranei conform cerintelor/normelor în vigoare, ori de cate ori acestea se modifica;
8. Să rezolve de îndata sesizările/reclamațiile privind calitatea si/sau gramajul porțiilor si sa remedieze de îndata orice deficiente constatate în activitatea sa, conform normelor legale incidente;
9. Să preia zilnic comanda de hrana pentru ziua următoare si va colabora permanent cu achizitorul, în scopul asigurării hranei pentru sportivi conform necesităților solicitate;
10. Să respecte programul de distribuire a hranei care va fi stabilit ulterior cu acordul partilor si actualizat permanent după necesitățile achizitorului.
11. Sa asigure prin personal propriu instruit un program adecvat de funcționare a activității care sa permită prestarea fara întrerupere si în bune condiții a serviciului de preparare si servire a hranei si totodata respectarea programului prevazut;
12. Sa asigure servicii de preparare si servire a hranei conform standardelor existente pentru menținerea unui management al calitatii, pentru a îndeplini standardele calitative cerute de autoritatea contractanta;
13. Sa asigure termenele de livrare a hranei (conform graficului întocmit de autoritatea contractanta);

14. Sa păstreze zilnic o proba recoltata din fiecare fel de hrana preparata si livrata către achizitor; proba va fi pastrata in frigider 48 ore;
15. Să asigure cerințele legale in materie de securitate și sănătatea in munca. In cadrul responsabilităților sale, Prestatorul are obligația sa ia măsurile necesare pentru :
 - asigurarea securității și protecția sănătății lucrătorilor;
 - prevenirea riscurilor profesionale;
 - informarea și instruirea lucrătorilor;
 - asigurarea cadrului organizatoric și a mijloacelor necesare securității și sănătății în munca.
16. Să asigure si să instruiască personalul propriu asupra cerințelor legale in materie de servicii pentru situații de urgenta;
17. Să sigure comunicarea permanentă cu achizitorul, asigurând telefon, fax și adresa de e-mail; comunicarea este necesară din cauza faptului că pot apărea modificări în situația zilnică de alocare a hranei;
18. In cazul constatării unor deficiente in derularea contractului si notificata achizitorului, să remedieze in maximum 2 ore orice defienta si sa comunice in scris in maxim 12 de ore modul de soluționare a deficientei;
- 19.Să retragă porțiile neconforme și să le înlocuiască in termen de 2 ore;

MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI FINANCIARE

In cadrul Propunerii financiare, Ofertantii vor respecta cerintele indicate in cadrul documentatiei de atribuire .

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

Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat acesta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret, precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica.

Perioada de valabilitate a ofertei : 60 de zile.

CRITERII DE CALIFICARE PRIVIND CAPACITATEA SI, DUPA CAZ, CRITERIILE DE SELECTIE SI ATRIBUIRE:

Situatia personala a candidatului sau ofertantului:

Operatorii economici, tertii sustinatori si subcontractantii (daca este cazul) nu trebuie sa se afle in situatiile prevazute la art. 60 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice. In acest sens, operatorii economici, tertii sustinatori si subcontractantii (daca este cazul), vor depune, odata cu oferta tehnica, o declaratie privind conflictul de interese.

Persoanele care dețin funcție de decizie în cadrul autorității contractante în ceea ce privește organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire sunt:

PRESEDINTE: Moldovan Adrian

DIRECTOR EXECUTIV: Simion Mihai

CONTABIL SEF: Udrescu Ovidiu

Comisie de evaluare:

Președinte cu drept de vot: Goia Ionut

Membru: Murgeanu Laurentiu

Membru: Ionica Daniel

Membru supleant: Stan Simona

si Expert Extern cooptat – Iordache Viorica

Operatorii economici, tertii sustinatori si subcontractantii (daca este cazul) nu trebuie sa se regaseasca in situatiile prevazute la art. 164, art. 165 și art. 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice.

Document justificativ: prezentarea la depunerea ofertei tehnice si financiare a **declaratiilor ca nu se regasesc in situatiile prevazute de art. 59-60, art. 164, art. 165 și art. 167 din Legea nr. 98/2016**, privind achizitiile publice.

Capacitatea de exercitare a activității profesionale:

Operatorii economici, tertii sustinatori (daca este cazul) ce depun ofertă trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență, din care să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna dintre situațiile de anulare a constituirii precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului.

Document justificativ: Prezentarea **certificatului constatator emis de ONRC** sau in cazul ofertantilor straini document echivalent emis in tara de rezidenta, insotit de traducere autorizata in limba romana.

Documentul justificativ se va depune si de tertii sustinatori, daca este cazul.

Capacitatea tehnica si/sau profesionala

Experienta similara în conformitate cu art. 179, lit. a) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice

Ofertantii vor face dovada indeplinirii cerintei privind experienta similara prin prezentarea unei **liste a serviciilor de catering similare cu cele care fac parte din obiectul contractului**, in corelatie cu domeniul in care se incadreaza acesta (sport/evenimente sportive) sau superioare din punct de vedere al complexitatii si/sau scopului la nivelul a cel puțin 1 (un) contract privind serviciile realizate in cursul unei perioade care acopera cel mult ultimii 5 ani, raportata la data limita de depunere a ofertelor, **in valoare cumulata de cel puțin 2.448.000,00 lei fara TVA**

Subcontractare. Ofertantul va prezenta informatii privind partea din contract pe care are eventual intentia sa o subcontracteze. Ofertantul are obligatia de a prezenta datele de contact ale subcontractantilor, specializarea acestora, partile de lucrare ce urmeaza a fi subcontractate. Resursele materiale si umane si alte elemente privind capacitatea tehnica si/sau profesionala ale subcontractantilor declarati se iau in considerare doar pentru partea lor de implicare in contractul care urmeaza sa fie indeplinit, daca sunt prezentate documente relevante in acest sens.

Asociere. In cazul in care operatorii economici participa în comun la procedura de atribuire, îndeplinirea criteriilor privind capacitatea tehnica si profesionala se demonstreaza prin luarea în considerare a resurselor tuturor membrilor grupului. In acest caz, acestia trebuie sa raspunda în mod solidar pentru executarea contractului de achizitie publica.

CRITERIUL DE ATRIBUIRE: Cel mai bun raport calitate-preț

În cazul atribuirii contractului de achiziție publică pe baza criteriului „cel mai bun raport calitate-preț”, evaluarea ofertelor se realizează prin acordarea, pentru fiecare ofertă în parte, a unui punctaj rezultat ca urmare a aplicării algoritmului de calcul la factorii de evaluare stabiliți de autoritatea contractantă. Clasamentul ofertelor se stabilește în ordinea descrescătoare a punctajelor respective, oferta câștigătoare fiind cea cu cel mai mare punctaj total (maximum 100 puncte).

Nr. Crt.	Factor de evaluare	Componentă criteriu	Punctaj maxim alocat
1.	Prețul ofertei	Financiară	60 puncte
2.	Pondere pentru materie primă din prețul total/pachet alimentar	Tehnică	20 puncte
3.	Lanț scurt de aprovizionare - distanța de transport	Tehnică	20 puncte
TOTAL			100 puncte

Algoritm de Calcul Detaliat al Factorilor de Evaluare

1. Factorul: Prețul ofertei – Maximum 60 puncte

Se va utiliza ca factor de evaluare pretul total oferat.

Algoritm de calcul :

a) Pentru oferta cu cel mai mic pret total oferat se acorda punctajul maxim de 60p.

b) Pentru restul ofertelor punctajul se calculeaza astfel:

$$P_{\text{pret}}(n) = (\text{Pretul cel mai mic oferat} / \text{Pretul oferat } n) * 60$$

2. Factorul: Pondere pentru materie primă din prețul total/pachet alimentar – Maximum 20 puncte

Algoritm de calcul:

Pentru oferta cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție se acordă punctajul maxim: 20 puncte.

Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/porție punctajul se calculează astfel:

$$P_{\text{materie}}(n) = (\text{Pondere materie prime oferta } n / \text{Pondere cea mai ridicata din ofertele admise}) * 20$$

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din preț total/porție mai mic decât 30%, oferta va fi considerate necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

3. Factorul: Lanț scurt de aprovizionare (distanța de transport) – Maximum 20 puncte

Se evaluează distanța de transport (măsurată în kilometri) de la sediul/punctul de lucru unde se prepară hrana până la locul de distribuție (**Sala Sport Gabriela Szabo – Voluntari, str. Buzias nr.1-9, județul Ilfov**).

Algoritm de calcul:

Pentru oferta cu distanța de transport cea mai mică de la sediu/punct de lucru până la locul de distribuție (**Sala Sport Gabriela Szabo – Voluntari, str. Buzias nr.1-9, județul Ilfov**) se acordă punctajul maxim între 0 – 10 km: 20 puncte.

Pentru celelalte distanțe de transport punctajul se calculează astfel:

$$D_transport(n) = (Distanța\ cea\ mai\ mică\ ofertată / Distanța\ ofertată\ n) * 20$$

Pentru distanța de transport mai mare de 20 km de la sediu/punctul de lucru până la locul de distribuție (**Sala Sport Gabriela Szabo – Voluntari, str. Buzias nr.1-9, județul Ilfov**), oferta va fi considerate necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

Este declarată câștigătoare oferta care îndeplinește cel mai mare punctaj în urma aplicării criteriului de atribuire “cel mai bun raport calitate –preț”.

Punctaj maxim total 100 puncte.

Totalul punctajului aferent unei oferte se calculează prin însumarea punctajelor obținute în cadrul fiecărui factor de evaluare, astfel:

Punctaj total (PT) = Punctaj factor “Prețul ofertei” + Punctaj factor “Ponderea pentru materie primă din prețul total/pachet alimentar” + Punctaj factor „Lanț scurt de aprovizionare -distanța de transport

Clasamentul final se va realiza în ordinea descrescătoare a punctajelor obținute (PT- punctaj total), oferta desemnată câștigătoare fiind cea care a obținut cel mai mare punctaj.

Departajarea ofertelor clasate pe primul loc dupa aplicarea criteriului de atribuire

Dupa aplicarea criteriului de atribuire, in cazul aparitiei situatiei de egalitate a ofertelor clasate pe primul loc, departajarea se va realiza, dupa caz, dupa cum urmeaza:

Caz 1 – dintre ofertele clasate pe primul loc, oferte cu acelasi punctaj obtinut in urma aplicarii criteriului de atribuire, oferta desemnata castigatoare va fi oferta cu cel mai mic pret ofertat.

Caz 2 –in cazul ofertelor clasate pe primul loc, cu acelasi punctaj obtinut in urma aplicarii criteriului de atribuire si cu acelasi pret ofertat, departajarea se va face prin reofertarea pretului, respectiv reofertarea unei pret mai mic fata de pretul ofertat initial.

RISCURILE AFERENTE IMPLEMENTARII CONTRACTULUI :

Implementarea contractului de achizitie publica poate fi afectata de urmatoarele riscuri:

- nerespectarea termenelor de preparare si livrare a hranei
- interpretarea eronata a cerintelor Caietului de Sarcini
- schimbari legislative
- forta majora
- alegerea unei proceduri accelerate de atribuire a contractului

Masuri de gestionare a riscurilor:

- includerea unor clauze in contract care permit evitarea materializarii riscurilor
- ulterior incheierii contractului de achizitii publice, va fi desemnata o persoana autorizata din cadrul Autoritatii contractante, cu urmarirea contractului de achizitie publica
- formularea clara a cerintelor din Caietul de Sarcini.

ATRIBUTIILE SI RESPONSABILITATILE AUTORITATII CONTRACTANTE IN IMPLEMENTAREA CONTRACTULUI:

1. sa asigure controlul calitatii si al cantitatii porţiilor predate-preluate;
2. sa plateasca preţul contractat către prestator in termenul convenit;
3. sa colaboreze cu prestatorul pentru buna organizare a activitatii;

4. să comunice/notifice de îndată, în cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, în scris și/sau telefonic prestatorului cele constatate pentru ca prestatorul să ia măsurile ce se impun a fi luate pentru remedierea situației.
5. să verifice modul de prestare a serviciilor de asigurare a hranei pentru sportivi, pentru a stabili conformitatea lor cu solicitarea zilnică, calitatea, cantitatea și respectarea normelor impuse conform reglementărilor în vigoare, precum și respectarea prevederilor din propunerea tehnică;
6. să verifice ori de câte ori considera necesar, modul de preparare a hranei, calitatea alimentelor folosite, portionarea și distribuirea și în consecință să dispună măsurile legale ce se impun; verificările pot fi înopinate la sediul prestatorului;
7. să comunice/notifice de îndată, în cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, în scris și/sau telefonic prestatorului cele constatate pentru ca prestatorul să ia măsurile ce se impun a fi luate pentru remedierea situației;
8. să refuze hrana și preparatele livrate, dacă acestea nu corespund dietei comunicate anterior sau sunt în cantități mai mici; să înscrie toate constatările privind modul de prestare a serviciului în "Registrul de control privind prestarea de servicii".
9. să rezilieze contractul în mod unilateral în cazul nerespectării prevederilor caietului de sarcini sau în cazul în care prestatorul nu reușește să își îndeplinească obligațiile prevăzute în caietul de sarcini și contract și să achiziționeze conform procedurilor legale, de îndată un nou serviciu care constituie obiectul prezentului contract de la terți.

Achizitorul este în drept:

- a) să fie informat în detaliu în legătură cu activitatea executată de către Prestator;
- b) să stabilească de comun acord cu Prestatorul, extinderea activităților în funcție de numărul de sportivi;
- c) Achizitorul se obligă să pună la dispoziția prestatorului orice facilități și/sau informații pe care acesta le-a cerut în propunerea tehnică și pe care le consideră necesare îndeplinirii contractului.

MODIFICĂRI ALE CONTRACTULUI

1. Partile au dreptul, pe durata perioadei de valabilitate a Contractului, de a conveni modificarea și/sau completarea clauzelor acestuia, fără organizarea unei noi proceduri de atribuire, cu acordul Partilor, fără a afecta caracterul general al Contractului, în limitele dispozițiilor prevăzute de art. 221 din Legea nr. 98/2016, coroborate cu prevederile referitoare la modificări contractuale din HG nr. 395/2016 (art. 164 și 165).

2. Modificarile contractuale, astfel cum sunt stabilite in prezentul contract, nu trebuie sa afecteze, in nici un caz si in nici un fel, rezultatul procedurii de atribuire, prin anularea sau diminuarea avantajului competitiv pe baza caruia Contractantul a fost declarat castigator in cadrul procedurii de atribuire.
3. Partea care propune modificarea Contractului are obligatia de a transmite celeilalte Parti propunerea de modificare a Contractului cu respectarea termenului astfel cum este stabilit in clauzele contractului.

MODALITATI SI CONDITII DE PLATA

Conform conditiilor contractuale

Intocmit

Goia Ionut

