



GRĂDINIȚA P.P. "RIȚA-GĂRGĂRIȚA" AGIGEA
Str.Nicolae Iorga nr.7
E-mail: gpp_rita_gargarita@yahoo.com
Tel./Fax: 0241/738234
CIF 29286505

Nr. 728/10.07.2026

APROBAT,
DIRECTOR
Prof. Florentina Dumurascu



CAIET DE SARCINI

privind achiziția de servicii de catering, cod CPV 55524000-9

1. AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:

Denumirea	Grădinița cu Program Prelungit Rița-Gărgărița, Agigea
Adresa	Agigea, str.Nicolae Iorga nr. 7, jud. Constanta
Telefon / Fax	0241/738234
CUI	29286505
Principala activitate	Educație
Obiectul contractului	Servicii de catering – Grădinița cu Program Prelungit Rița-Gărgărița, Agigea cu sediul în str. Nicolae Iorga nr.7 Anexa grădiniței cu sediul în str. Al. Ioan Cuza Agigea Grădinița P.N. structura Lazu cu sediul în Simion Bărnuțiu, Lazu

2. CERINȚE GENERALE

CAIETUL DE SARCINI face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant, propunerea sa pentru achiziția de servicii de catering pentru un număr estimat în medie de 176 preșcolari - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei.

Serviciile de catering vor fi prestate în baza contractului de servicii de catering conform solicitării autorității contractante.

3. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie **prestarea serviciilor de catering**, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei la Grădinița cu Program Prelungit Rița-Gărgărița, Agigea, anexă și structura Lazu, pentru un număr estimat în medie de 176 de preșcolari.



GRĂDINIȚA P.P. "RÎȚA-GĂRGĂRIȚA" AGIGEA

Str.Nicolae Iorga nr.7

E-mail: gpp_rita_gargarita@yahoo.com

Tel./Fax: 0241/738234

CIF 29286505

4. TERMENI DE REFERINȚĂ PENTRU SERVICIUL DE CATERING SOLICITAT

Prestarea serviciilor de catering constă în asigurarea micului dejun, a mesei de prânz și gustare.

Prestatorul trebuie să asigure termenele de livrare a hranei (conform solicitării autorității contractante).

Hrana caldă este pentru un număr de mediu de 176 copii, cu un meniu prestabilit săptămânal, la ore exacte (micul dejun, pranzul, gustarea, de luni până vineri) respectându-se numărul de calorii conform legislației în vigoare.

Numărul de porții comandate zilnic se va realiza în funcție de prezența zilnică a copiilor în grădiniță, existând fluctuații în funcție de numărul de intrări și ieșiri, precum și în funcție de anumite situații ce pot interveni (de ex. boala, intoleranțe alimentare).

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite se va face zilnic până la ora **8:15** și va fi valabil pentru micul dejun, masa de prânz și gustarea din ziua în curs. Comanda se va face de către persoana desemnată de directorul instituției.

Termenele de livrare vor fi următoarele:

- **Ora 8:50 pentru micul dejun**
- **Ora 11:30 pentru prânz + gustare**

Prestatorul serviciilor de catering nu are voie să modifice numărul de porții și meniul stabilit, fără acordul beneficiarului.

Persoana desemnată din partea autorității contractante va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții, numărul de zile de școală și evidența numărului de copii.

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

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust;
2. Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile;
3. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă, produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și vor fi depozitate în condiții de siguranță alimentară, stabilite de către autoritatea contractantă în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.



GRĂDINIȚA P.P. "RIȚA-GĂRGĂRIȚA" AGIGEA
Str.Nicolae Iorga nr.7
E-mail: gpp_rita_gargarita@yahoo.com
Tel./Fax: 0241/738234
CIF 29286505

Prestatorul autorizat va păstra și va prezenta organismelor de control competente, documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitatea școlară, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz;

Prestatorul își asumă responsabilitatea ca micul dejun, masa de prânz și gustarea să fie adecvate vârstei copiilor conținând necesarul de elemente nutritive specifice fiecărei vârste.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii.

Pentru a se realiza un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.

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

Predarea – preluarea hranei se va face la sediul grădiniței, sub supravegherea persoanei desemnate care va consemna aspectul cantitativ și calitativ al alimentelor într-un registru.

Persoana desemnată din partea autorității contractante are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

În cazul în care se constată unele deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris prestatorului;

În cazul în care se constată abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru sănătatea copiilor, personalul administrativ va avea dreptul să oprească distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauza cu altele corespunzătoare, în decurs de o oră, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta. Dacă deficiențele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele care decurg din aceasta.

Particularitati ale meniurilor solicitate:

Descrierea produsului pentru o porție/meniu	Caracteristici minime
Fel principal	
Ciorba	200 grame
Felul II +garnitura	Aprox. 200 grame
Paine	40 grame
Gustare	50 grame-
- Patiserie (plăcintă cu branză,plăcintă cu mere, alte variante);	patiserie
- Fructe	100-150 grame-fruct

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, 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



GRĂDINIȚA P.P. "RIȚA-GĂRGĂRIȚA" AGIGEA

Str.Nicolae Iorga nr.7

E-mail: gpp_rita_gargarita@yahoo.com

Tel./Fax: 0241/738234

CIF 29286505

medical. Hrana caldă trebuie livrată în recipiente termoizolanți, care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Vesela și tacâmurile sunt asigurate de achizitor.

Prestatorul va asigura servirea cu transport și personal propriu, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar veterinar, servicii ce vor fi luate în calcul la stabilirea prețului final de pe listele de meniu anexate la caietul de sarcini.

Prestatorul trebuie să facă dovada controlului medical la angajare și periodic al personalului prin depunerea fisei de aptitudine întocmită de medicul de medicina muncii, pe toată perioada derulării contractului.

Prezentarea periodică a buletinelor de analiză microbiologică pentru preparate și suprafețele de lucru.

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

Personalul prestatorului care manipulează hrana caldă și hrana rece la sediul beneficiarului, va avea controlul medical periodic efectuat la zi, certificatul de absolvire a cursului de instruire în noțiuni fundamentale de igienă și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat. Numai acest personal, avizat medical va distribui felurile de mâncare.

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. Pentru 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 beneficiarilor să fie servită la aproximativ 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. Timpul scurt scurs între preparare și livrare (de exemplu, maximum 1-2 ore)

Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

Pe parcursul anului meniul poate fi modificat în funcție de preferințele copiilor/intoleranțe alimentare.

CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Ofertantul împreună cu reprezentantul autorității contractante au 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, sterilizate prin fierbere, 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.



GRĂDINIȚA P.P. "RIȚA-GĂRGĂRIȚA" AGIGEA
Str.Nicolae Iorga nr.7
E-mail: gpp_rita_gargarita@yahoo.com
Tel./Fax: 0241/738234
CIF 29286505

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

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

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

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.

Ofertantul are obligația să permită membrilor desemnați ai comisiei de monitorizare a serviciului de catering, constituită de beneficiar având ca atribuțiuni respectarea prevederilor contractuale de către părțile contractante, cât și a prevederilor legale, normele sanitar veterinare și de igienă legate de obiectul contractului, a cărui identitate va fi adusă la cunoștință prestatorului în scris să efectueze periodic și inopinat controale la sediul prestatorului unde se prepară hrana.

-Ofertantul trebuie să asigure personal de specialitate calificat necesar executării prestației și să prezinte documente doveditoare: certificat de calificare sau alt document echivalent pentru minim 1 bucătar ;

-Echipamentele cu care prestatorul va presta serviciile, cat și echipamentele de rezervă, vor fi conform legislației in vigoare.

Personal solicitat:

- **Minimum 1 bucatar**
- **Minimum 1 ajutor de bucatar**

Obiectul contractului trebuie să aibă corespondent în codul CAEN din Certificatul Constatator emis de ONRC, iar ofertantul trebuie sa fie autorizat sa desfasoare activitatile aferente contractului, pentru codul **CAEN 5621 - Activitati de alimentatie (catering) pentru evenimente.**

6. DURATA CONTRACTULUI

Durata contractului este de 1 an școlar, respectiv anul școlar 2026-2027, din care se scad perioadele de vacanță.

6.A PREȚUL CONTRACTULUI

Prețul contractului de servicii catering rămâne ferm pe toata perioada derulării acestuia, nu se actualizează, cu excepția modificărilor legislative privind T.V.A.

Valoarea estimata a contractului este de **855.360,00 lei fără TVA (180 zile x 27 lei fără TVA / porție x 176 preșcolari).**



GRĂDINIȚA P.P. "RIȚA-GĂRGĂRIȚA" AGIGEA
Str.Nicolae Iorga nr.7
E-mail: gpp_rita_gargarita@yahoo.com
Tel./Fax: 0241/738234
CIF 29286505

7. CONDIȚII DE PARTICIPARE

Pentru a participa la procedura operatorii economici interesați trebuie să depună oferta structurată și prezentată conform cerințelor din documentația de atribuire și prezentul caiet de sarcini.

Oferta depusă se structurează în 3 capitole distincte, astfel:

1. Documentele de calificare
2. Propunerea tehnică
3. Propunerea financiară

Ofertantul va prezenta documentele de calificare, propunerea tehnică și propunerea financiară astfel încât acestea să furnizeze toate informațiile solicitate în caietul de sarcini cu privire la calificare, preț și alte condiții financiare, tehnice și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică. Oferta și documentele incluse în aceasta trebuie să asigure evaluarea completă sub toate aspectele solicitate prin caietul de sarcini.

Operatorii economici trebuie să aibă capacitatea profesională și autorizările necesare prestării serviciilor de catering conform cerințelor din prezentul caiet de sarcini.

DOCUMENTE DE CALIFICARE

În vederea calificării, ofertanții depun obligatoriu următoarele documente:

1. Certificat constatator emis de Oficiul Registrului Comertului de pe lângă tribunalele teritoriale din care să rezulte că obiectul de activitate al ofertantului include serviciile care fac obiectul achiziției- copie lizibilă, ștampilată, semnată de către reprezentantul legal al ofertantului și conținând mențiunea „conform cu originalul”;
2. Certificat de înregistrare cu datele de identificare ale ofertantului, în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”
3. Autorizație de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru schimburi intercomunitare cu produse alimentare de origine animală, emisă de către A.N.S.V.S.A., în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul” și alte autorizații potrivit normelor legale;
4. Autorizație sanitară veterinară pentru mijloacele de transport a produselor de origine animală;
5. Declarație privind respectarea cerințelor din caietul de sarcini Formular nr.1
6. Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice; Formular nr.2
7. Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice; Formular nr.3
8. Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice; Formular nr.4
9. Declarație privind conflictul de interese; Formular nr.5
10. Formular de ofertă financiară Formular nr.6



GRĂDINIȚA P.P. "RIȚA-GĂRGĂRIȚA" AGIGEA

Str.Nicolae Iorga nr.7

E-mail: gpp_rita_gargarita@yahoo.com

Tel./Fax: 0241/738234

CIF 29286505

PROPUNERE TEHNICA:

Elementele propunerii tehnice se vor prezenta detaliat și complet în corelație cu cerințele Caietului de sarcini, **astfel încât acestea să furnizeze toate informațiile solicitate. În cadrul propunerii tehnice se va proceda la o descriere detaliată serviciului oferit în toate etapele sale esențiale (procurare materie primă, prepararea hranei, distribuție/livrare) cu prezentarea tuturor echipamentelor utilizate, a personalului implicat și a mijloacelor de transport folosite în prestarea serviciului.**

Propunerea tehnică va conține cel puțin, dar fără a se limita la acestea:

1. O descriere detaliată a planului de lucru conceput pentru prestarea serviciilor de catering în conformitate cu toate cerințele caietului de sarcini;
2. Ofertantul va prezenta în cadrul Propunerii tehnice **lista cu persoanele implicate în derularea contractului, din care minim unul trebuie să fie bucătar calificat.** Se va atașa la propunerea tehnică documentele de calificare ale personalului propus, conform cerințelor din caietul de sarcini și documente care să ateste că personalul propus este angajat al ofertantului (contracte de munca/extrase revisal)
3. Ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor în vigoare aplicabile activităților de alimentație publică . **Declarație pe proprie răspundere**
4. Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, echipamentele de rezervă, precum și serviciile prestate vor fi conforme legislației române în vigoare și standardelor europene **Declarație echipamente tehnice nr. 7**
5. **Declarație** privind detalierea traseului și **timpul de livrare** de la finalizarea preparării până la livrarea la sediul grădiniței (se va calcula traseul și timpul pornind de la punctul de lucru al ofertantului unde se prepară hrana și până la punctul de livrare). **Timpul de livrare se exprimă în minute.**
6. În propunerea tehnică ofertanții vor prezenta **meniuri pentru 4 săptămâni** (variante orientative) avizate în scris de un medic specialist în igiena școlară sau nutriționist la care se atașează formularul cu rețetarul care va cuprinde :

- denumirea lor
- cantitate
- valoare calorică

Serviciile se vor presta în strictă concordanță cu prevederile **Ordinului Ministrului Sănătății Publice nr. 1.563 din 12 septembrie 2008** pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți, cu modificările și completările ulterioare. Acest lucru trebuie să reiasă din meniurile prezentate pentru 4 săptămâni și din declarația ofertantului privind respectarea tuturor normelor în vigoare aplicabile activităților de alimentație publică.



GRĂDINIȚA P.P. "RIȚA-GĂRGĂRIȚA" AGIGEA

Str.Nicolae Iorga nr.7

E-mail: gpp_rita_gargarita@yahoo.com

Tel./Fax: 0241/738234

CIF 29286505

Variantele de meniu se vor prezenta defalcate pe componente iar din prezentare trebuie să reiasă ponderea materiei prime în porție exprimată în procente.

Ponderea materiei prime în porție reprezintă valoarea procentuală a costului alimentelor (*procurarea materiei prime*) raportat la prețul total al unei porții care include și elemente de cost privind prepararea alimentelor și transportul/ distribuția.

Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice o declarație privind ponderea acordată materiei prime, utilizând modelul de mai jos:

Din costul total a suportului alimentar, pentru un pachet alimentar, oferat în cadrul acestei proceduri de atribuire, fiecare categorie de costuri ce intra în formarea pretului al suportului alimentar, se defalca după cum urmează:

Nr. crt	Categorii de costuri ce sunt considerate ca intra în formarea pretului total al suportului alimentar (mesei calde)	Ponderea fiecărei categorii din costul total a suportului alimentar
1	Materia primă din costul total a suportului alimentar per porție	 %
2	Prepararea din costul total a suportului alimentar per porție	 %
3	Distribuția din costul total a suportului alimentar per porție	 %
TOTAL		100%

NOTA! În perioada de evaluare, comisia, în situația în care consideră că ponderile pe categorii de costuri nu refectionează realitatea se vor solicita clarificări pentru justificarea acestora prin raportare la costurile reale. Astfel, după caz pot face obiectul unor solicitări de clarificări prezentarea unor documente privind prețurile de la furnizori pentru materii prime, modul de organizare și metodele utilizate în cadrul realizării serviciilor, nivelul de salarizare al forței de muncă, performanțele și costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru precum și costurile cu transportul la locul de livrare, etc.

Ponderea minimă a costului pentru **materia primă** este stabilită la **minim 40%** din valoarea totală a porției. Ofertele care alocă un procent mai mic de **40% pentru alimente sunt respinse** ca neconforme în achizițiile publice.

7.Prezentarea Contractului de prestări servicii de colectare a deșeurilor nepericuloase-copie

8.Prezentarea Contractului cu firma de dezinsecție , dezinfectie, deratizare-copie

În cazul în care unul dintre ofertanți nu va prezenta unul dintre documentele solicitate, oferta va fi descalificată.



GRĂDINIȚA P.P. "RIȚA-GĂRGĂRIȚA" AGIGEA
Str.Nicolae Iorga nr.7
E-mail: gpp_rita_gargarita@yahoo.com
Tel./Fax: 0241/738234
CIF 29286505

PROPUNEREA FINANCIARA

Se va completa corespunzător Formularul de ofertă financiară. Prețurile înscrise în formular NU conțin TVA și vor fi exprimate în lei cu 2 (două) zecimale.

Valabilitatea ofertei financiare este de 60 de zile.

8. CRITERIUL DE ATRIBUIRE:

Criteriul de atribuire utilizat cel mai bun raport calitate - preț (conform art 111 alin 6 și art 187 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice) și se va realiza astfel:

A. Componenta financiară-30%

Punctajul maxim total pentru factorul de evaluare „Prețul ofertei,, este de 30 puncte

Algoritmul de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

- Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat, respectiv 30 de puncte
- Pentru celelalte prețuri oferite, punctajul $P(n)$ se calculează proporțional, astfel: $P(n) = \frac{\text{Pret minim ofertat}}{\text{Pret „n,,}} \times \text{punctaj maxim alocat}$, 30 puncte, unde $P(n)$ = punctajul ofertei n
 $\text{Pret „n,,} = \text{pretul ofertei n}$

B. Componenta tehnică – 70%

B1 – Ponderea pentru materie primă din prețul total/porție - 50%

Punctajul maxim total pentru ponderea materiei prime din prețul total/porție este de 50 puncte.

Algoritmul de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

- pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar, se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 50 puncte ;
- pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar, punctajul $PmP(n)$ se calculează astfel:

$Pmp(n) = (MPn / MP \text{ maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat (50 puncte)}$, unde:

$Pmp(n)$ -punctaj acordat nivelului „n,, al ponderii materiei prime din prețul total/porție

MPn -nivelul „n,, al ponderii materiei prime din prețul total/ porție



GRĂDINIȚA P.P. "RIȚA-GĂRGĂRIȚA" AGIGEA
Str.Nicolae Iorga nr.7
E-mail: gpp_rita_gargarita@yahoo.com
Tel./Fax: 0241/738234
CIF 29286505

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, 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.

Factorul de evaluare,,procentul ponderii materiei prime,, din prețul total/ porție va fi exprimat cu maxim doua zecimale.

Justificarea alegerii factorului de evaluare: factorul de evaluare „procentul ponderii materiei prime „se justifica pentru a asigura un aport nutrițional adecvat. Se va prezenta rețetarul avizat de medicul nutriționist.

Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice o declarație privind ponderea acordată materiei prime conform precizărilor de PROPUNERE TEHNICĂ, punctul 7 .

B2. Timpul de livrare al produselor -20%.

Timpul de livrare se exprima în minute.

Timpul de livrare al produselor trebuie sa fie de maxim 60 de minute de la finalizarea prepararii.

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel :

a) pentru cel mai scurt termen de livrare se acordă punctaj maxim alocat , respectiv 20 puncte;

b) pentru celelalte termene de livrare ofertate punctajul se acorda astfel:

$PTL(n) = (TL_{min}/TL_n) \times 20$, unde:

TL_{min} = timpul de livrare minim oferat, Timpii mai mici de 30 de minute sunt luați în calcul în formulă tot ca 30 de minute;

TL_n=timpul de livrare oferat;

PTL(n)=punctajul privind timpul de livrare al ofertei care se evaluează.

Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice o declarație privind timpul de livrare.

Declarație privind detalierea traseului și timpul de livrare de la finalizarea preparării până la livrarea la sediul grădiniței (se va calcula traseul și timpul pornind de la punctul de lucru al ofertantului unde se prepară hrana și până la punctul de livrare).

Se va accepta un singur termen de livrare.

PUNCTAJ MAXIM TOTAL=A+B1+B2=100 puncte



GRĂDINIȚA P.P. "RIȚA-GĂRGĂRIȚA" AGIGEA
Str.Nicolae Iorga nr.7
E-mail: gpp_rita_gargarita@yahoo.com
Tel./Fax: 0241/738234
CIF 29286505

Se realizează clasamentul ofertelor, în ordine descrescătoare a punctajului obținut. 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,,.

Finalizarea achiziției se va realiza cu încheierea unui contract cu ofertantul câștigător.

9. RAPORTAREA ACTIVITĂȚILOR. CONDIȚII DE RECEPȚIE ȘI PLATĂ A SERVICIILOR PRESTATE

Plata contravalorii serviciilor prestate se va face în lei, pe baza facturii fiscale, cu ordin de plată, după prestarea și recepția serviciilor.

Plata serviciilor prestate se va efectua în termen de maxim 30 de zile de la primirea de către Achizitor a facturii emise de Ofertant la încheierea perioadei serviciilor prestate, încheiere consemnată prin recepția calitativă și cantitativă a serviciilor.

Recepția serviciilor va fi consemnată printr-un proces verbal de recepție a serviciilor, întocmit în două exemplare, unul pentru Achizitor și unul pentru Prestator.

Documente care vor însoți factura: procesul verbal de recepție.

10. ANEXE

- Variante orientative de meniu (Ofertantul prezintă o simulare de meniu complet pentru 4 săptămâni , avizat în scris de un medic specialist în igiena școlară sau nutriționist)

**Administrator,
Ghinea Rodica**