Sigilat digital de:
Directia Generala de Asistenta Sociala si Protectia Copilului Sector 2 Bucuresti
Inregistrat cu: Nr. lucrare 87/189778 din 25.05.2026 / Nr. act (RU)189779 din 25.05.2026

APROBAT,

CAIET DE SARCINI

privind achiziția de SERVICII DE CATERING

INTRODUCERE

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează propunerea tehnică de către fiecare ofertant.

Cerințele prezentate în Caietul de Sarcini sunt considerate ca fiind minimale și obligatorii pe întreaga durată de valabilitate a contractului de prestare. În situația în care ofertele de bază prezentate se abat de la prevederile Caietului de Sarcini, aceastea vor fi luate în considerare numai în măsura în care presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din Caietul de Sarcini.

În cadrul acestei proceduri, Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Sector 2 îndeplinește rolul de Autoritatea contractantă, respectiv Autoritatea contractantă 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.

1.INFORMATII GENERALE

1.1 DATE GENERALE DESPRE AUTORITATE CONTRACTANTĂ

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Sector 2 s-a înființat în baza Hotărârii de Consiliu Local nr. 43 din 17.12.2004 ca instituție publică cu personalitate juridică, în subordinea Consiliului Local al Sectorului 2 al Municipiului București.

DGASPC Sector 2 are scopul de a asigura aplicarea politicilor sociale în domeniul protecției copilului, familiei, persoanelor vârstnice, persoanelor cu dizabilități, precum și altor persoane, grupuri sau comunități aflate în nevoie socială, cu rol în administrarea și acordarea beneficiilor de asistență socială și a serviciilor sociale, de pe raza Sectorului 2. DGASPC Sector 2 își propune, la nivelul Sectorului 2, asigurarea unui sistem de servicii sociale cu caracter proactiv și care să aibă o abordare integrată a nevoilor persoanei, în relația cu situația socio-economică, starea de sănătate, nivelul de educație și mediul social de viață al acestuia. Strategia urmărește ca, în acord cu politica europeană și

națională de incluziune socială și combatere a sărăciei și cu strategiile existente la nivelul Municipiului București, să creeze și să implementeze un sistem performant și eficient de furnizare a serviciilor sociale bazat pe o abordare integrată, participativă, multisectorială și interinsituțională, bazat pe standardele minime de calitate în furnizarea serviciilor sociale.

1.2. CONTEXTUL CARE A DETERMINAT ACHIZITIONAREA SERVICIILOR

Directia Protectia Copilului din cadrul DGASPC Sector 2 are in subordine centre de zi, centru de recuperare pentru copii cu dizabilitati multiple si familiile lor, centru de primire in regim de urgență, centru de ingrijire si gazduire, compartiment de servicii pentru copilul cu dizabilitati neuropsihice, centru pilot pentru copii victima a traficului de fiinte umane, centru maternal.

Achizitia se va face cu respectarea nivelului minim al alocatiei de hrana stabilit prin actele normative in vigoare, respectiv:

- H.G. nr.6/14.01.2026 privind actualizarea cuantumului alocatiei de hrana, incepand cu data de 01.02.2026, cuantumul alocatiei de hrana din serviciile de zi publice, prevazut la art.129 alin. (6) din Legea nr.272/2004 republicata, cu modificarile si completarile ulterioare, este de 32 de lei/zi/copil.

- alin. (3) art.129 din Legea nr.272/2004, republicata, privind protectia si promovarea drepturilor copilului, cu modificarile si completarilor ulterioare, conform căruia: "În cazul copiilor cu dizabilități încadrați în grad de handicap, pentru care s-a stabilit o masura de protectie speciala in conditiile legii, cuantumul sumelor necesare acordarii drepturilor prevazute la alin. (1) se majoreaza cu 50%".

-H.C.L. Sector 2 nr. 113/30.04.2026, prin care s-a aprobat majorarea cuantumului alocației de hrană pentru copii și persoane adulte, beneficiari de servicii sociale de tip rezidențial în cadrul Direcției Generale de Asistență Socială și Protecția Copilului Sector 2, cu 4 lei/zi/ beneficiar, începând cu data de 01.04.2026.

1.3. BENEFICIILE ASTEPTATE IN URMA SEMNARII CONTRACTULUI DE ACHIZITIE PUBLICA

Conform standardelor minime de calitate obligatorii in vigoare, Directia Generala de Asistență Socială și Protecția Copilului Sector 2 prin intermediul centrelor, asigura copiilor o alimentatie sanatoasa si diversificata, adecvata varstei nevoilor individuale.

In scopul furnizarii unor servicii care sa raspunda cat mai bine nevoilor beneficiarilor, cu un raport optim calitate pret, consideram oportuna asigurarea alimentatiei, prin sistem catering, cu respectarea nivelului minim al alocatiei de hrana, stabilit prin actele normative in vigoare, in centrele: Centrul de Zi pentru Copii „Pinocchio", Centrul de zi „Floare de Camp", Centrul de zi „Ursuletul de Plus", Centrul Maternal „Maria", Centrul de Primire in Regim de Urgenta, Centrul de Zi pentru Copii Sfanta Maria, Centrul de Zi Sfantul Pantelimon.

2.OBIECTUL ACHIZIȚIEI

Obiectul achizitiei il constituie furnizarea serviciilor de catering pentru beneficiarii centrelor de zi: Centrul de Zi pentru Copii „Pinocchio", Centrul de zi „Floare de Camp", Centrul de zi „Ursuletul de Plus", Centrul de Zi pentru Copii Sfanta Maria, Centrul de Zi Sfantul Pantelimon si a centrelor de tip rezidential: Centrul de Primire in Regim de Urgenta, Centrul Maternal „Maria".

Procedura de atribuire: Achizitie conform Procedurii operationale interne proprii – Procedură operațională privind atribuirea contractelor de achiziții publice pentru servicii sociale și alte servicii specifice - Anexa 2

3. DURATA CONTRACTULUI DE ACHIZITIE

Prestatorul se obliga sa asigure servicii de catering, pentru beneficiarii centrelor aflate in subordinea DGASPC Sector 2, in perioada Iunie – August 2026, cu posibilitatea prelungirii prin act aditional.

4. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

Pregătirea și prepararea hranei se va realiza de către prestator, cu respectarea legislației în vigoare pentru acest tip de servicii. Astfel, ofertantul va prezenta ***Documentul de înregistrare sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor,*** emis de DSVSA pentru obiectivul catering, valabil la momentul prezentării, conform ***Ordinului ANSVSA nr. 111/2008*** privind aprobarea Normei sanitar veterinare și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală, copie conform cu originalul.

Totodată, pregătirea și prepararea hranei se va face de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, ORDIN nr. 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igiena privind unitățile pentru ocrotirea, educarea și instruirea copiilor și tinerilor.

Se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului: proteine 15%, lipide 30 - 40 %, glucide 45 - 50 %.

Micul dejun +gustare - reprezintă un procent de 25% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi compusă din produse care se pot consuma nepreparate sau semipreparate, la care se adaugă ceai, lapte (lapte dulce proaspăt, lapte bătut, sana, iaurt) sau cacao cu lapte.

Masa de prânz + gustare – reprezintă un procent de 50% din totalul de hrană și va fi compus din 3 (trei) feluri de mâncare:

a) felul 1 – ciorbă / supă / borș

b) felul 2 – preparat termic pe bază de carne (fripturi, sniițel, chiftele etc din vită/pui/porc/pește) în cantitate de 150-200 gr/porție + garniture adecvată / mancăruri scăzute și sau salată

c) felul 3 – desert: prăjitură, fructe proaspete, compot, budinci, iaurturi de fructe, precum și apă minerală sau sucuri . Dacă apa mineral/plata/sucurile se încadrează în procentul de 50%, acestea pot fi incluse în desert.

Gustarea se va constitui din prăjituri ambulate, fructe proaspete, produse de patiserie.

Cina – reprezintă un procent de 25% din totalul de hrană și va fi formată din alimente ușor de digerat care asigură cantitatea energetică necesară în timpul somnului.

Va fi realizată sub următoarea formă:

a)felul 1 – hrana caldă sub formă de mancare scazută, pe bază de carne și legume, etc;

b) felul 2 – făinoase cu branză/lapte, griș cu lapte, clătite, compoturi, placinte, budinci, paste cu sosuri etc

Porția zilnică de pâine, pentru un meniu complet (3 mese + 2 gustări) este de min 400 gr/beneficiar. Pâinea va fi albă/integrală/dietetică, după caz, feliată, sub formă de franzelă sau chiflă.

Pentru sarbatori legale si zilele de naștere ale beneficiarilor se va solicita livrarea meniurilor festive / tradiționale cu alimente specifice sărbătorilor (cozonac, sarmale, friptură, salată de beouf, tort, sucuri).

Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare se va adapta meniul zilnic în funcție de starea de sănătate a beneficiarilor și de recomandările medicilor.

Pentru persoanele care au alocația de hrană majorată cu 50%, conform art.129 alin.3 din legea 272/2004 cu modificările și completările ulterioare, se va adapta corespunzător meniul zilnic .

Se va avea în vedere că o parte a beneficiarilor din centrele DGASPC Sector 2 sunt de religii diferite și ca urmare, meniul va fi adaptat acestora.

Se va avea în vedere pregătirea dietetică a mâncărurilor, prin fierbere, coacere, mai puține prăjeli, fără condimente iritative, moderat sărate, nu vor conține substanțe conservante și coloranți artificiali, evitându-se pe cât posibil folosirea oricăror factori alergeni, sosurile să nu conțină multă făină sau alte adaosuri de îngroșare. Meniurile zilnice se vor stabili respectând prevederile Ordinului nr. 27/2019 privind aprobarea standardelor minime de calitate pentru serviciile de zi destinate copiilor. Meniurile vor fi transmise către firma prestatoare la finele săptămânii anterioare pentru săptămâna pentru care se solicită alimentația.

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare.

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

În conformitate cu ***Ordinul nr. 976/1998*** pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, hrana caldă se prepară și se servește în aceeași zi beneficiarilor. Se recomandă să fie servită la aproximativ 30 min. de la preparare. În caz contrar, până la servirea de către consumator va fi menținută la o temperatură de minimum

+ 60^0 C (hrană caldă) sau la maximum + 8^0 (hrană rece).

Dacă pe parcursul desfășurării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective.

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

5. TRANSPORTUL ALIMENTELOR ȘI PREPARAREA HRANEI

Transportul hranei la sediul unității beneficiare va fi asigurat de către personalul prestatorului, cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, dotate corespunzător, respectând normele de igienă conform legislației în vigoare și va fi însoțită de documente legale (facturi, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate).

În vederea respectării prevederilor **Ordinului nr. 1964/2024**, autoritatea contractantă solicită ofertantului ca mijloacele de transport autorizate DSVA - ***se vor prezenta autorizațiile respective, copie conform cu originalul.***. **În acest sens se vor prezenta fișele tehnice ale acestora, în care se specifică nivelurile de emisie respective, copie conform cu originalul.**

Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice în vigoare. În acest sens, se va prezenta în mod obligatoriu, **contractul de prestare a serviciilor privind igienizarea**. Dacă igienizarea se face în regie proprie, prestatorul trebuie să dea o declarație pe proprie răspundere. Se va menționa și numărul mijloacelor de transport puse la dispoziție, pentru a duce la îndeplinire în condiții optime a produselor.

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

- cameră frigorifică – 1 buc
- cameră de congelare – 1 buc
- marmită – 2 buc
- tigaie batantă – 2 buc
- cuptor rațional – 2 buc
- abatitor – 2 buc

6. RECEPȚIA SERVICIILOR

La efectuarea receptiei:

- Receptia hranei se va realiza zilnic de catre achizitor prin persoanele desemnate de către acesta.
- Procesul verbal de recepție va avea anexat centralizatorul cu numărul de porții livrate zilnic și meniul din ziua respectivă. De asemenea, prestatorul va prezenta declarația de conformitate și calculul caloriilor și gramajul pe porție. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului care le va remedia în termen de 2 ore.
- Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului în ceea ce privește modul de depozitare a alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului.

7. CERINȚE PRIVIND PERSONALUL ȘI IGIENA PERSONALĂ

Angajații operatorului economic responsabili cu prepararea hranei trebuie să fie calificați. În acest sens ofertantul va prezenta - ***Lista personalului ce urmează a fi folosit pentru îndeplinirea contractului.***

Numarul minim de personal este de 6 din care, un manager care va asigura asistență pe tot parcursul derulării contractului, 2 bucătari, 1 ajutor de bucătar, 2 soferi, pentru care vor prezenta certificate specifice (bucătar, respectiv lucrător în alimentație publică).

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 impus e de lege în acest sens.

Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice **lista personalului responsabil** pentru îndeplinirea activităților de preparare, ambalare și transport al produselor alimentare, împreună cu documentele suport care atestă îndeplinirea cerințelor legale privind siguranța și securitatea alimentară.

Prin documente suport se va înțelege:

- ***Certificatul de instruire profesională privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, conform reglementărilor în vigoare (Curs de igienă, conform Ordin MS nr. 2209/2022), valabil la data prezentării. Precizăm că, certificatul anterior indicat are o valabilitate de maxim 3 ani de la data emiterii.***
- ***Fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare***

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.

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 activităților contractului să dețină la rîndul lor toate 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.

Operațiunile de manipulare, preparare, transport, servire și de desfacere a alimentelor vor fi executate numai de persoane care au efectuat controlul medical la angajare și periodic, conform legislației în vigoare. În acest sens se vor prezenta rezultatele controalelor periodice, clinice, parazitologice și bacteriologice ale personalului folosit pentru îndeplinirea contractului.

Fiecare angajat va menține un grad ridicat de igienă personală și va purta echipament de protecție/lucru adecvat și curat.

8. ALTE CERINȚE MINIME IMPUSE

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave la starea de sănătate a beneficiarilor, achizitorul, prin personalul desemnat va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana neconforme cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare, în termen de 2 (două) ore de la primirea notificării.

Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului.

Prestatorul va avea zilnic obligația de a păstra o probă alimentară recoltată din fiecare fel de hrană administrat (mâncare gătită sau hrană rece) în recipiente de sticlă închise ermetic și inscripționate cu data la care a fost preparat produsul. Acestea se vor păstra timp de 48 de ore la o temperatură de + 4 ^{0} C, în spații frigorifice special destinate acestui scop, conform normelor impuse de legislația sanitară în vigoare.

Pe durata derulării contractului autoritatea contractantă are dreptul de a suplimenta sau diminua

cantitățile de servicii (prestațiile), respectiv porțiile, în limita fondurilor bugetare alocate.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de servicii (prestații) contractată în următoarele situații:

- ✓ prezența redusă a beneficiarilor în cadrul centrului de zi;
- ✓ alocarea insuficientă a fondurilor bugetare cu această destinație.

Meniul se va structura în conformitate cu prevederile **Ordinului MS nr. 541/17 februarie 2025** , cu respectarea prevederilor Hotarârii Guvernului nr. 6/14.01.2026 *privind actualizarea cuantumului alocației de hrană pentru copiii din serviciile de zi publice, pentru copiii și tinerii pentru care s-a stabilit o măsură de protecție specială într-un serviciu public de tip rezidențial, pentru copiii aflați în case de tip familial, pentru mamele protejate în centre maternale, precum și a nivelului minim al alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile și unitățile publice și private de asistență socială destinate persoanelor adulte, persoanelor adulte cu dizabilități și persoanelor vârstnice, precum și pentru modificarea Hotărârii Guvernului nr. 426/2020 privind aprobarea standardelor de cost pentru serviciile social* **„cuantumul alocației de hrană pentru copiii din serviciile de zi publice, pentru copiii și tinerii pentru care s-a stabilit o măsură de protecție specială într-un serviciu public de tip rezidențial, pentru copiii aflați în case de tip familial, pentru mamele protejate în centre maternale, prevăzut la art. 129 alin. (6) din Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului, republicată, cu modificările și completările ulterioare, precum și nivelul minim al alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile și unitățile publice și private de asistență socială destinate persoanelor adulte, persoanelor adulte cu dizabilități și persoanelor vârstnice, prevăzut la art. II alin. (1) din Legea nr. 143/2022 pentru modificarea și completarea art. 129 din Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului și pentru stabilirea unor măsuri de asistență socială, cu completările ulterioare, este de 32 de lei."**

iar potrivit alin. (3) art.129 din aceeași lege:"In cazul copiilor cu dizabilitati incadrati in grad de handicap, pentru care s-a stabilit o masura de protectie speciala in conditiile legii, cuantumul sumelor necesare acordarii drepturilor prevazute la alin. (1) se majoreaza cu 50%".

Hrana va fi pregatita de catre ofertant pentru un numar de 237 beneficiari ai DGASPC Sector 2, in cantitatile si continutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislatia in vigoare si cu respectarea nivelului alocatiei de hrana, astfel:

Nr. crt	Denumire centru	Capacitate centru	Tip masa	Nr.zile	Cuantum alocatie
1	Centrul de zi pentru copii „Pinocchio" – str.Ripiceni nr.6A	Capacitate centru 50 beneficiari Inclusi: 50 beneficiari	-Mic dejun -Gustare ora 10:00 -Pranz -Gustare ora 16:00 Ore livrare: 6:30 - 7:00 11:30 - 12:00	5 zile/ saptamana Luni-Vineri (inclusiv in perioada vacantei)	32 lei/ beneficiar /zi
2	Centrul de Zi Sfantul Pantelimon	Sos.Pantelimon nr.301 20 beneficiari	-Pranz (felul I, Felul II, salata si desert)	5 zile/ saptamana Luni-Vineri	32 lei/ beneficiar /zi

	Sos.Pantelimon nr.301		-Gustare (sandvis sau fruct) -6 beneficiari cu regim special fara carne de porc Ore livrare: 8:30-9:00 12:30 – 13:00		
		Str.Pescarusului nr.124 12 beneficiari	-Pranz (felul I, Felul II, salata si desert) -Gustare (sandvis sau fruct) - 2 beneficiari cu regim special fara carne de porc Ore livrare: 12:30 – 13:00	5 zile/ saptamana Luni-Vineri	32 lei/ beneficiar /zi
		Str.Silvia nr.54 24 beneficiari	-Pranz (felul I, Felul II, salata si desert) -Gustare(sandvis sau fruct) -15 beneficiari cu regim special fara carne de porc Ore livrare: 12:30 – 13:00	5 zile/ saptamana Luni-Vineri	32 lei/ beneficiar /zi
		Str.Potarnichii nr.3 12 beneficiari	Pranz (felul I, Felul II, salata si desert) -Gustare(sandvis sau fruct) -3 beneficiari cu regim special fara carne de porc Ore livrare: 12:30 – 13:00	5 zile/ saptamana Luni-Vineri	32 lei/ beneficiar /zi
		Str.Oituz nr.9 7 beneficiari	Pranz (felul I, Felul II, salata si desert) -Gustare(sandvis sau fruct) -3 beneficiari cu regim special fara carne de porc Ore livrare: 12:30- 13:00	5 zile/ saptamana Luni-Vineri	32 lei/ beneficiar /zi
3	Centrul de Zi pentru Copii „Sf. Maria"	Capacitate centru 40 beneficiari	Pranz (felul I, Felul II, salata si desert)	5 zile/ saptamana	32 lei/ beneficiar /zi

	Str.Oituz nr.9	Inclusi- 40 beneficiari	-Gustare(sandvis sau fruct) -10 beneficiari cu regim special fara carne de porc Ore livrare: 8:30 - 9:00 12:30 – 13:00	Luni-Vineri	
4	Centrul de zi „Floare de Camp" – Str. Gheorghe Serban nr.7A	Capacitate centru 20 beneficiari Inclusi – 20 beneficiari	- Mic dejun -Gustare ora 10:00 -Pranz -Gustare ora 16:00 Ore livrare: 6:00 - 6:30 11:00 – 11:30	5 zile/ saptamana Luni-Vineri (inclusiv in perioada vacantei)	32 lei/ beneficiar /zi
5	Centrul de zi „Ursuletul de Plus" – Str. Gheorghe Serban nr.7A	Capacitate centru 20 beneficiari Inclusi – 20 beneficiari	- Mic dejun -Gustare ora 10:00 -Pranz -Gustare ora 16:00 -1 beneficiar cu regim special fara sare; 1 beneficiar cu regim special fara fasole boabe; Ore livrare: 6:00 - 6:30 11:00 – 11:30	5 zile/ saptamana Luni-Vineri (inclusiv in perioada vacantei)	32 lei/ beneficiar /zi
6	Centrul Maternal „Maria" – str. Gheorghe Serban nr.7A	Capacitate centru 9 cupluri mama-copil Inclusi – 20 beneficiari	-Mic dejun -Gustare ora 10:00 -Pranz -Gustare ora 16:00 -Cina Ore livrare: 6:00 - 6:30 11:00 – 11:30 17:30-18:00	7 zile/ saptamana Luni-Duminica	36 lei/beneficiar/zi (pentru beneficiarii incadrati in grad de handicap, daca va fi cazul, alocatia de hrana este de 52 lei/zi/beneficiar)
7.	Centrul de Primire in Regim de Urgenta – str.Aaron Florian nr. 5	Capacitate centru 16 beneficiari Inclusi 12 beneficiari	-Mic dejun -Gustare ora 10:00 -Pranz -Gustare ora 16:00 -Cina	7 zile/ saptamana Luni-Duminica	36 lei/beneficiar/zi (pentru beneficiarii incadrati in grad de handicap, daca va fi cazul, alocatia de

			-1 beneficiari cu regim special fara carne de porc Ore livrare: 6:00 12:00 17:00		hrana este de 52 lei/zi/beneficiar)

Graficul de prestare va fi adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile beneficiarului și comunicat la fiecare comandă.

Meniul va fi variat, astfel încât un fel principal sau un desert să nu se repete la un interval mai mic de 3 zile consecutive.

Micul dejun se va livra pe platouri si va fi insotit de lapte sau ceai.

Hrana caldă va fi livrată către centrele DGASPC Sector 2 în recipiente termice din otel inoxidabil, cu capac etans.

Desertul si gustarile se vor ambala separat, în mod adecvat (în funcție de produsul selectat) astfel încât să se evite contaminarea și/sau distrugerea/ alterarea acestuia.

Pentru **Centrul de zi "Sf. Pantelimon"** si **Centrul de zi pentru copii "Sf. Maria" meniurile se vor ambala individual, în caserole termoizolante, biodegradabile. Desertul se va ambala separat,** în mod adecvat (în funcție de produsul selectat) astfel încât să se evite contaminarea și/sau distrugerea/ alterarea acestuia. **Pentru fiecare meniu se va livra un tacâm de unică folosință, biodegradabil, sub formă de set ambalat individual, configurat corespunzător meniului livrat.**

Personalul de specialitate şi şeful centrului vor avea obligaţia şi dreptul de a urmări şi verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfăşurării acestor activităţi.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecinţe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate şi şeful de centru vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele / alta corespunzătoare, fără a pretinde plăţi suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 ore de la primirea notificării.

Hrana trebuie preparata conform principiilor care trebuiesc respectate in pregatirea mancarii pentru copii, si anume:

1. Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust in cazul mancarurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unitatilor de invatamant sau la nivelul unitatilor de tip catering si care urmeaza a fi servite prescolarilor si elevilor; de asemenea, produsele de origine animala sau nonanimala din care se prepara aceste mancaruri trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adugati in alimente;

2. Ceapa pregatita in prima faza a etapei de gatire nu se prajeste, ci se inabusa cu apa.

3. Sarea iodata utilizata trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente;

4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa la felurile de mancare servite, de exemplu, la masa de pranz nu se vor servi felul 1 si felul 2 preponderente cu glucide – cereale.

5. Nu se vor permite mancarurile precum tocaturi prajite. Ouale se recomanda a fi servite ca omleta la cuptor.

6. Se recomanda imbogatirea ratiei in vitamine si saruri minerale prin folosire de salate din cruditati.

7. Interdictia folosirii cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum si a oualor fierte, nesectionate dupa fierbere.

8. Mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zilei in care se serveste, pastrandu-se in conditii sanitar - veterinare si pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienico - sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare.

Inainte de data incheierii contractului, ofertantul castigator va prezenta obligatoriu retetarele care urmeaza a fi folosite in derularea contractului si va prezenta meniurile avizate de catre un nutritionist.

Comanda pentru numărul de porţii ce vor trebui preparate şi servite beneficiarilor se va transmite prestatorului zilnic şi va fi valabilă pentru meniurile din ziua următoare. Comanda se va face de către şeful de centru/ o persoană autorizată, care va specifica exact numărul de porţii, pe baza prezenţei zilnice a beneficiarilor.

Meniul saptamanal, stabilit de comun acord intre prestator si beneficiar si avizat de nutritionist, va fi transmis prin e-mail catre sefii de centru/persoane autorizate din cadrul DGASPC Sector 2 in ziua de vineri pentru saptamana urmatoare.

Meniul saptamanal va fi afişat la loc vizibil in fiecare centru şi va cuprinde gramajul/porţie, precum şi lista de alergeni prezenţi în alimentele furnizate.

Livrarea se va face pe baza de comandă, primită zilnic de la centrele DGASPC Sector 2. Comenzile vor fi ferme, cu precizarea numarului de porţii. Comanda va fi transmisă **telefonic/e-mail,** de seful de centru sau persoana autorizata din cadrul centrului.

În funcţie de modificările intervenite în cadrul unităţii beneficiare ale serviciului de catering (fluctuaţii număr de persoane beneficiare, etc), **autoritatea contractantă îşi rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantităţile,** respectiv numarul de porţii, 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.

În funcţie de necesităţi, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, şi în alt mod.

Evidenta cantitatilor solicitate, distribuite si consumate

Centrele din subordinea DGASPC Sector 2, beneficiare ale serviciilor de catering, vor tine evidenta

cantitatii de produse consumate, mentionand categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/portie, numarul de portii si precum si evidenta numarului de copii.

Lunar, autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantitatii de produse consumate per categorie de produs, in functie de situatia numarului de beneficiari in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la furnizor.

Ambalare, etichetare, marcare

In conformitate cu prevederile legale, produsele alimentare preambalate prezinta inscrise prin etichetare urmatoarele elemente obligatorii:

a) denumirea produsului; de exemplu: sandvis cu sunca si rosii, sandvici cu unt, cascaval si salata;

b) lista ingredientelor;

c) substante care provoaca alergii sau intolerante;

d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: sunca x%; cascaval y%;

e) cantitatea neta;

f) data-limita de consum, sub forma: „Expira la data de .....", cu inscrierea necodificata a zilei, lunii si anului;

g) conditii de depozitare;

h) o declaratie nutritionala.

Etichetarea nutritionala trebuie sa contina urmatoarele elemente: valoare energetica, grasimi, acizi grasi saturati, glucide, zaharuri, proteine, sare, in aceasta ordine:

Declaratie nutritionala	100 g
Valoare energetica Kj/kcal	
Grasimi g din care	
Acizi grasi saturati g	
Glucide g din care	
Zaharuri g	
Proteine g	
Sare g	

Mentiunile nutritionale se prezinta, in functie de spatiul disponibil, sub forma de tabel cu numele aliniate, iar in cazul in care spatiul nu permite, declaratia este prezentata in format liniar;

i) mentiune privind lotul; in cazul in care data-limita de consum se inscrie sub forma zi, luna, an, nu este necesara inscrierea lotului;

Toate costurile de livrare la sediul beneficiarului, incarcarea, descarcarea, manipularea echipamentelor / dotarilor, cat si livrarea, sunt asigurate de furnizor.

NOTA: Avand in vedere obligativitatea centrelor DGAPC Sector 2 de a pastra 48 de ore probe din alimentele servite beneficiarilor, operatorul economic are obligatia ca fiecare livrare la fiecare sediu sa fie insotita de o proba gratuita a produselor alimentare respective.

Cerinte specifice privind deseurile alimentare

Transportul deseurilor alimentare se face de catre ofertant, cheltuiala ce va fi inclusa in propunerea financiara si in pretul total.

Ofertantul are obligatia evacuarii zilnice a deseurilor alimentare.

9. DOCUMENTE CARE VOR ÎNSOTI OFERTA TEHNICĂ

9.1. Prin propunerea tehnică, ofertanții vor prezenta descrierea detaliată a modului de indeplinire a serviciilor precum și alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice. Ofertantii vor prezenta propunerea tehnica astfel incat aceasta sa raspunda la fiecare punct din caietul de sarcini.

9.2. Certificat de inregistrare fiscala si certificat constatator emis de ONRC din care sa reiasa ca operatorul economic are ca domeniu de activitate prestarea serviciilor solicitate in prezentul caiet de sarcini, respectiv prestarea serviciilor de catering.

9.3. Ofertanții vor prezenta o declarație pe proprie răspundere, privind faptul că la elaborarea ofertei au ținut cont de obligațiile relevante din domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă pe toată durata de îndeplinire a contractului, în conformitate cu prevederile art.51 din Legea nr.98/2016, privind achizițiile publice.

9.4. Document de inregistrare sanitar-veterinara si siguranta alimentului, emisa de DSVSA pentru locatia punctului de lucru

9.5. Autorizația sanitara de funcționare, emisa de DSP - cu mențiunea catering; - pentru locația punctului de lucru

9.6. Sa prezinte un contract de prestari servicii de neutralizare deseuri SNCU

9.7. Sa prezinte planul propriu de curatenie si dezinfectie pentru toate spatiile si echipamentele din dotare;

9.8. Sa prezinte planul propriu de dezinsectie/deratizare (inclusiv contract cu o firma specializata)

9.9. Autorizatie de transport, pentru masinile cu care urmeaza a se transporta alimentele, valabila la data deschiderii ofertelor. autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, in conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare.

9.10. Ofertantul va certifica folosirea de personal calificat, atât angajați, cât si/sau colaboratorii acesteia (declarație pe propria răspundere). Se vor prezenta toate diplomele de calificare (bucătari), cât si dovada efectuării cursurilor, Noțiuni fundamentale de igiena - modul 1 (cu valabilitate pe perioada contractului), cursuri de medicina muncii, de protectia muncii, SSM și PSI;

9.11. Lista cu principalele prestări de servicii similare din ultimii 3 ani – conținând valori, perioade de livrare, beneficiari (exclus AC în cauză), indiferent dacă aceștia din urmă sunt autorități contractante sau clienți privați, din care să reiasă că au fost prestate servicii similare în valoare cumulată egală cu valoarea minimă estimată și este solicitată pentru garantarea capacității de execuție a contractului de către ofertant.

9.12. In cadrul propunerii tehnice ofertantul va prezenta obligatoriu dovada detinerii unui contract de munca/contract de colaborare cu un nutritionist, in vigoare la data de depunere a ofertelor.

10.PROPUNERE FINANCIARA

Propunerea financiară se va face pentru cantitatea maxim estimativa de meniuri, calculată de la data de 16.06.2026 până la data de 15.08.2026.

Prețul unitar pentru o porție de hrană/beneficiar/zi va fi compus din:

Poferta = Nh + Cost cheltuieli conexe

Unde:

Nh = 32 lei /beneficiar/zi - valoarea alocației zilnice de hrană/beneficiar/zi, cu TVA inclus, respectiv 28,82 lei/beneficiar/zi fără TVA conform legislației în vigoare (Meniul zilnic va respecta alocatia zilnica de hrana. In acest sens operatorul economic va prezenta defalcarea pretului/meniu)

Cost cheltuieli conexe - valoare cost cheltuieli conexe /beneficiar/zi fără TVA (costul activității de aprovizionare a alimentelor, preparare și livrare a hranei, costurile pentru transport până la destinația finală, evacuare deseuri alimentare, etc)

Prețul unitar pentru o porție de hrană rămâne ferm pe toată perioada de derulare a contractului.

CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Pentru determinarea ofertei cele mai avantajoase din punct de vedere economic, criteriul de atribuire ce va fi aplicat este criteriul **"cel mai bun raport calitate-preț"**, în conformitate cu art.187, alin.(3) lit. a) din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

FACTORI DE EVALUARE

Ținând cont de specificul procedurii, factorii de evaluare ai ofertelor pentru criteriul de atribuire stabilit sunt următorii:

Nr. crt	FACTORI DE EVALUARE	Punctaj
	FACTORUL FINANCIAR	
1	**Prețul serviciilor conexe**	**40**
	FACTORUL DE CALITATE	
2	**Personal tehnic angajat cu diplome de specialitate**	**20**
3	**Utilizarea vehiculelor comerciale cu emisii reduse de poluanți atmosferici**	**20**
4	**Eficiență de mediu**	**20**
	TOTAL	**100**

Oferta declarată câștigătoare este oferta care totalizează cel mai mare punctaj.

Punctajul maxim ce poate fi obținut în cadrul procesului de evaluare este de 100 puncte.

1. Prin aplicarea factorului de evaluare – Prețul serviciilor conexe – autoritatea contractantă urmărește să achiziționeze servicii al căror preț să reflecte calitatea solicitată.

La elaborarea ofertei financiare se va respecta nivelul minim al alocației de hrană stabilit prin Legea nr. 143/2022 pentru modificarea și completarea art. 129 din Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului și pentru stabilirea unor măsuri de asistență socială: *"Cuantumul alocației de hrană pentru copiii din **serviciile de zi publice** și pentru copiii și tinerii pentru care s-a stabilit o măsură de protecție specială într-un serviciu public de tip rezidențial, pentru copiii aflați în case de tip familial, precum și pentru mamele protejate în centre maternale este de **32 de lei**."*

9. DOCUMENTE CARE VOR ÎNSOTI OFERTA TEHNICĂ

9.1. Prin propunerea tehnică, ofertanții vor prezenta descrierea detaliată a modului de indeplinire a serviciilor precum și alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice. Ofertantii vor prezenta propunerea tehnica astfel incat aceasta sa raspunda la fiecare punct din caietul de sarcini.

9.2. Certificat de inregistrare fiscala si certificat constatator emis de ONRC din care sa reiasa ca operatorul economic are ca domeniu de activitate prestarea serviciilor solicitate in prezentul caiet de sarcini, respectiv prestarea serviciilor de catering.

9.3. Ofertanții vor prezenta o declarație pe proprie răspundere, privind faptul că la elaborarea ofertei au ținut cont de obligațiile relevante din domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă pe toată durata de îndeplinire a contractului, în conformitate cu prevederile art.51 din Legea nr.98/2016, privind achizițiile publice.

9.4. Document de inregistrare sanitar-veterinara si siguranta alimentului, emisa de DSVSA pentru locatia punctului de lucru

9.5. Autorizația sanitara de funcționare, emisa de DSP - cu mențiunea catering; - pentru locația punctului de lucru

9.6. Sa prezinte un contract de prestari servicii de neutralizare deseuri SNCU

9.7. Sa prezinte planul propriu de curatenie si dezinfectie pentru toate spatiile si echipamentele din dotare;

9.8. Sa prezinte planul propriu de dezinsectie/deratizare (inclusiv contract cu o firma specializata)

9.9. Autorizatie de transport, pentru masinile cu care urmeaza a se transporta alimentele, valabila la data deschiderii ofertelor. autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, in conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare.

9.10. Ofertantul va certifica folosirea de personal calificat, atât angajați, cât si/sau colaboratorii acesteia (declarație pe propria răspundere). Se vor prezenta toate diplomele de calificare (bucătari), cât si dovada efectuării cursurilor, Noțiuni fundamentale de igiena - modul 1 (cu valabilitate pe perioada contractului), cursuri de medicina muncii, de protectia muncii, SSM și PSI;

9.11. Lista cu principalele prestări de servicii similare din ultimii 3 ani – conținând valori, perioade de livrare, beneficiari (exclus AC în cauză), indiferent dacă aceștia din urmă sunt autorități contractante sau clienți privați, din care să reiasă că au fost prestate servicii similare în valoare cumulată egală cu valoarea minimă estimată și este solicitată pentru garantarea capacității de execuție a contractului de către ofertant.

9.12. In cadrul propunerii tehnice ofertantul va prezenta obligatoriu dovada detinerii unui contract de munca/contract de colaborare cu un nutritionist, in vigoare la data de depunere a ofertelor.

10.PROPUNERE FINANCIARA

Propunerea financiară se va face pentru cantitatea maxim estimativa de meniuri, calculată de la data de 01.06.2026 până la data de 31.07.2026.

Prețul unitar pentru o porție de hrană/beneficiar/zi va fi compus din:

Poferta = Nh + Cost cheltuieli conexe

Unde:

Nh = 32 lei /beneficiar/zi - valoarea alocației zilnice de hrană/beneficiar/zi, cu TVA inclus, respectiv 28,82 lei/beneficiar/zi fără TVA conform legislației în vigoare (Meniul zilnic va respecta alocatia zilnica de hrana. In acest sens operatorul economic va prezenta defalcarea pretului/meniu)

Cost cheltuieli conexe - valoare cost cheltuieli conexe /beneficiar/zi fără TVA (costul activității de aprovizionare a alimentelor, preparare și livrare a hranei, costurile pentru transport până la destinația finală, evacuare deseuri alimentare, etc)

Prețul unitar pentru o porție de hrană rămâne ferm pe toată perioada de derulare a contractului.

CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Pentru determinarea ofertei cele mai avantajoase din punct de vedere economic, criteriul de atribuire ce va fi aplicat este criteriul **"cel mai bun raport calitate-preț"**, în conformitate cu art.187, alin.(3) lit. a) din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

FACTORI DE EVALUARE

Ținând cont de specificul procedurii, factorii de evaluare ai ofertelor pentru criteriul de atribuire stabilit sunt următorii:

Nr. crt	FACTORI DE EVALUARE	Punctaj
	FACTORUL FINANCIAR	
1	**Prețul serviciilor conexe**	**40**
	FACTORUL DE CALITATE	
2	**Personal tehnic angajat cu diplome de specialitate**	**20**
3	**Utilizarea vehiculelor comerciale cu emisii reduse de poluanți atmosferici**	**20**
4	**Eficiență de mediu**	**20**
	TOTAL	**100**

Oferta declarată câștigătoare este oferta care totalizează cel mai mare punctaj.

Punctajul maxim ce poate fi obținut în cadrul procesului de evaluare este de 100 puncte.

1. Prin aplicarea factorului de evaluare – Prețul serviciilor conexe – autoritatea contractantă urmărește să achiziționeze servicii al căror preț să reflecte calitatea solicitată.

La elaborarea ofertei financiare se va respecta nivelul minim al alocației de hrană stabilit prin Legea nr. 143/2022 pentru modificarea și completarea art. 129 din Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului și pentru stabilirea unor măsuri de asistență socială: *"Cuantumul alocației de hrană pentru copiii din **serviciile de zi publice** și pentru copiii și tinerii pentru care s-a stabilit o măsură de protecție specială într-un serviciu public de tip rezidențial, pentru copiii aflați în case de tip familial, precum și pentru mamele protejate în centre maternale este de **32 de lei**."*

2. Prin aplicarea factorului de evaluare – Personal tehnic angajat cu diplome de specialitate - se urmărește prestarea unor servicii calitative și sigure pentru beneficiari.

Operatorul economic va prezenta documente doveditoare care sa ateste specializarea / acreditarea personalului

3. Prin aplicarea factorului de evaluare – Utilizarea vehiculelor comerciale cu emisii reduse de poluanți atmosferici - la nivelul propunerii tehnice ofertantul va prezenta informații cu privire la mijloacele de transport pe care le va utiliza în cadrul contractului pentru asigurarea transportului hranei. Aceste mijloace de transport vor fi autorizate DSVA.

4. Prin aplicarea factorului de evaluare – Eficiență de mediu - la nivelul propunerii tehnice ofertantul va prezenta raportul energetic realizat de catre un manager energetic autorizat de catre Ministerul Energiei in sensul Legii 121/2014 din care va rezulta atât consumul specific, totalul emisiilor de tone echivalent carbon corespondente, precum și alte emisii poluante generate în timpul producției si livrării.

Calculul prezentat va fi justificat temeinic în cadrul raportului de specialitate. În cazul în care raportul nu este justificat si/sau nu face referire stricta la conturul definit mai sus, oferta va fi declarata neconforma.

Punctarea criteriilor de atribuire se efectuează astfel:

1. Prețul serviciilor conexe – maxim 40 puncte

- **40 puncte** - pentru valoarea cea mai mică a serviciilor conexe (Vmin) dintre ofertele declarate acceptate se acordă punctajul maxim;
- Pentru altă valoare ofertată (Vn) dintre ofertele declarate corespunzătoare, punctajul se calculează după formula: **PVn= (Vmin / Vn) x 40**.

2. Factori de evaluare tehnic - Personal tehnic angajat cu diplome de specialitate - maxim 20 puncte

- Se acordă punctaj maxim, respectiv 20 puncte, ofertantului care dispune de 6 angajați personal tehnic:
  - 4 persoane cu certificat de bucătar acreditat de Ministerul Muncii și Ministerul Educației
  - 2 ajutori de bucatar, cu certificat bucătar acreditat de Ministerul Muncii și Ministerul Educației
- Se acordă respectiv 10 puncte, ofertantului care dispune de 5 angajați personal tehnic:
  - 3 persoane cu certificat de bucătar acreditat de Ministerul Muncii și Ministerul Educației
  - 2 ajutori de bucatar, cu certificat bucătar acreditat de Ministerul Muncii și Ministerul Educației
- Se acordă respectiv 5 puncte, ofertantului care dispune de 4 angajați personal tehnic:
  fie
  - 2 persoană cu certificat de bucătar acreditat de Ministerul Muncii și Ministerul Educației
  - 2 ajutori de bucatar, cu certificat bucătar acreditat de Ministerul Muncii și Ministerul Educației
  fie
  - 3 persoană cu certificat de bucătar acreditat de Ministerul Muncii și Ministerul Educației
  - 1 ajutori de bucatar, cu certificat bucătar acreditat de Ministerul Muncii și Ministerul

Educației

- Pentru un numărul minum de personal tehnic acreditat, se acordă 0 puncte.

La nivelul propunerii tehnice, ofertantul va face dovada personalului tehnic angajat prin prezentarea de atestate profesionale, extras Revisal, contract de muncă.

3. Factori de evaluare aspecte de mediu – utilizarea vehiculelor comerciale cu emisii reduse de poluanți atmosferici – maxim 20 puncte

- Se acordă punctaj maxim pentru autovehiculele electrice – 20 puncte;
- Se acordă 75% din punctaj pentru autovehicule plug in hybrid – 15 puncte;
- Se acordă 50% din punctaj pentru autovehicule hybrid – 10 puncte;
- Pentru alte categorii de autovehicule se acordă 0 puncte.

Autovehi

4. Factori de evaluare aspecte de mediu – prezentarea raportului de management energetic– maxim 20 puncte

- Se va acorda maximul de puncte (20p) pentru oferta cu valoarea minima tCO2/oferta, iar pentru ceilalti ofertanti se va aplica formula :
- Punctaj ofertant = (Valoarea ofertei minime/ Valoarea ofertata) x Punctajul criteriului

După calcularea punctajului total pentru fiecare dintre ofertele admisibile, se va întocmi clasamentul acestora în ordinea descrescătoare a punctajului total obținut calculat, contractul urmând a fi acordat operatorului economic clasat pe primul loc.

Strada Olari nr.15 (fost 11-13), Sector 2, București
Tel: +(4021) 252.22.02; Fax: +(4021) 252.22.17
Email: social@social2.ro
www.social2.ro

Operator date cu caracter personal