



APROBAT:
DIRECTOR EXECUTIV,
prof. Popan Emanuela

CAIET DE SARCINI

PROCEDURĂ PROPRIE

Servicii de cantină de ajutor social
Direcția de Asistență Socială a municipiului Orsova
Septembrie 2025 – Decembrie 2025

Prezentul Caiet de Sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor de bază cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta sa în vederea atribuirii contractului de achiziție publică, având ca obiect prestarea serviciilor de cantină socială – pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru beneficiarii serviciilor cantinei de ajutor social din rândul persoanelor aflate în situații economico-sociale.

I. ACHIZITOR / BENEFICIAR

Direcția de Asistență Socială a municipiului Orsova

CIF: 17634495

Orsova, b-dul Portile de Fier, nr. 32

Telefon: 0252 / 360663

Fax: 0252 / 360663

E-mail: dasorsova.achizitie@yahoo.com

Site: <http://www.dasorsovamh.ro>

II. OBIECTUL ACHIZIȚIEI ȘI CANTITATEA DE BUNURI

Obiectul achiziției îl reprezintă prestarea serviciilor de cantină socială, la sediul sau la punctul de livrare al Prestatorului pe raza municipiului Orșova, destinate persoanelor aflate în situații economico-sociale.

Prestarea serviciilor pentru un număr zilnic de 65 persoane.

Durata contractului: 01 Septembrie 2025 – 31 Decembrie 2025.

Anexa nr. 1 la prezentul Caiet de Sarcini cuprinde specificațiile tehnice minime ale serviciilor solicitate;

Procedura de atribuire a contractului de achiziție publică este inițiată sub incidența prezentei clauze suspensive, în sensul că încheierea contractului de achiziție publică este condiționată de alocarea creditelor bugetare cu această destinație, în concordanță cu prevederile art. 212, alin. (1) lit. c) din Legea nr. 98 / 2016.

COD CPV

55510000-8 – Servicii de cantină

III. CADRUL LEGAL DE PRESTARE A SERVICIILOR

- **Legea 98 din 19.05.2016** privind achizițiile publice.
- **Hotărârea Guvernului nr. 395 din 02.06.2016** pentru aprobarea Normelor Metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractelor de achiziție publică / acordului-cadru din Legea 98 / 2016 privind achizițiile publice.
- **Dispoziția Directorului D.A.S. nr. 120 din 25.07.2025** privind aprobarea Procedurii Proprii aplicabilă procedurilor de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice din categoria celor incluse în Anexa nr. 2 din Legea 98 / 2016, a căror valoare estimată este mai mică decât pragurile corespunzătoare prevăzute la art. 7, alin. (1), lit. d din Lege. Norma Procedurală poate fi consultată pe site-ul instituției, la adresa de web: <http://www.dasorsovamh.ro>.
- **Legea nr. 208 din 15.12.1997** privind cantinele de ajutor social.
- **Ordinul nr. 29 din 03.01.2019** pentru aprobarea standardelor minime de calitate pentru acreditarea serviciilor sociale destinate persoanelor vârstnice, persoanelor fără adăpost, tinerilor care a părăsit sistemul de protecție a copilului și altor categorii de persoane adulte aflate în dificultate, precum și a serviciilor acordate în comunitate, serviciilor acordate în sistemul integrat și cantinelor sociale, **Anexa nr. 9 – standarde minime de calitate pentru cantina socială.**
- **Legea nr. 143 din 20 mai 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.
- **Legea 292 din 20.12.2011 privind asistența socială** cu modificările și completările ulterioare
- **Legea 197 din 01.11.2012** privind asigurarea calității în domeniul serviciilor sociale.
- **HG nr. 118/2014** pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Legii nr. 197/2012 privind asigurarea calității în domeniul serviciilor sociale
- **HG nr. 867/2015** pentru aprobarea Nomenclatorului serviciilor sociale, precum și a regulamentelor-cadru de organizare și funcționare a serviciilor sociale

IV. PRESTAREA SERVICIILOR

A. PRESTATORUL trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru beneficiarii serviciilor cantinei de ajutor social, în cantitățile stabilite în prezentul Caiet de Sarcini și cu respectarea nivelului alocației de hrană stabilit prin art 2, alin.(1) din Legea 143/2022 privind modificarea și completarea art. 129 din Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului și pentru stabilirea unor măsuri de asistență socială. Prestarea serviciilor va fi făcută la Sediul prestatorului / punctul de livrare care trebuie să fie pe raza municipiului Orsova, într-o zonă ușor accesibilă beneficiarilor. La solicitarea Prestatorului se poate pune la dispoziție în baza unui contract de închiriere, spațiu autorizat cu toate dotările necesare situat în municipiul Orșova, b-dul Porțile de Fier, nr. 30A, aprobat prin Hotărâre de consiliu.

Beneficiarii hranei în regim de cantină socială sunt cei aflați pe Listele Beneficiarilor transmise de Direcția de Asistență Socială a municipiului Orsova la data de 25-27 ale fiecărei luni pentru luna următoare. Beneficiarii se stabilesc prin Dispoziția Primarului municipiului Orsova în baza solicitărilor, a cererilor aprobate și a bugetului alocat pentru aceste servicii.

Meniul / zi pentru 65 de beneficiari ai hranei în regim de cantină socială este compus din: masa de prânz.

- **Masa de prânz:** va fi compusă din 2 feluri de mâncare caldă, ambalate în recipiente de unică folosință;

- pentru **zilele de weekend**, mesele sunt asigurate exclusiv din hrană rece și vor fi livrate anticipat, în fiecare zi de vineri a fiecărei săptămâni, odată cu meniul din ziua de vineri.

- pentru **sărbătorile legale** (ex. Crăciunul, Paște, etc.), beneficiarii vor primi pachet conținând hrană rece, în ultima zi lucrătoare premergătoare sărbătorilor legale, pentru toate zilele nelucrătoare aferente acestor sărbători legale.

B. PREPARAREA HRANEI.

Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei. Prestatorul deține spații cu destinația de bucătărie, oficiu, câmară sau beci, dotate cu mobilier, echipamente, materiale, instalații și aparatura necesară deriverii activităților specifice, cum ar fi: chiuvete cu apă curentă caldă și rece, instalații pentru gătit, frigider, congelator, hotă, mașină de spălat vase și altele.

La prepararea hranei se va avea în vedere asigurarea unei alimentații echilibrate ce prevede cantitatea optimă, corelațiile substanțelor nutritive și biologice active de baza (proteine, grăsimi, glucide, vitamine, substanțe minerale).

C. DISTRIBUIREA HRANEI.

Livrarea și distribuirea hranei se va efectua la sediul Prestatorului / punctul de lucru sau de livrare din municipiul Orsova, în condiții igienico – sanitare corespunzătoare, în baza Listelor Beneficiarilor transmisă de D.A.S. Orsova.

Livrarea și distribuirea hranei se va efectua în baza Listelor Beneficiarilor transmise de Direcția de Asistență Socială a municipiului Orsova.

Totodată, livrarea și distribuirea hranei se va efectua în condiții igienico-sanitare corespunzătoare la sediul Prestatorului/punct de lucru sau de livrare care să fie autorizat sanitar veterinar pentru siguranța alimentelor, prevăzut de legislația în vigoare.

În cazul în care furnizarea hranei calde se face la un punct de lucru, altul decât cel în care hrana se produce, transportul acesteia se va face cu mijloace de transport autorizate sanitar, proprii sau închiriate de către Prestator. În acest sens, Prestatorul va trebui să facă dovada deținerii sau a contractului de închiriere a unui astfel de mijloc de transport autorizat conform legislației în vigoare.

La solicitarea Prestatorului se poate pune la dispoziție în baza unui contract de închiriere, spațiu autorizat cu toate dotările necesare situat în municipiul Orșova, b-dul Porțile de Fier, nr. 30A, aprobat prin Hotărâre de consiliu.

Masa de Prânz va fi distribuită, fiecărui beneficiar, după cum urmează:

1. De Luni – Vineri – între orele 11,45 – 15,00 – Masa de Prânz pentru fiecare zi, în parte.
2. Vineri – între orele 11,45 – 15,00 - Hrană rece, neperisabilă, pentru zilele de sâmbătă și duminică.
3. Ultima zi lucrătoare – între orele 11,45 – 15,00 – Înaintea zilelor libere de sărbători legale, dacă sunt stabilite prin acte normative.

Hrana caldă și hrana rece sunt distribuite, cu respectarea normelor de igienă sanitară, într-un spațiu special amenajat, în recipiente de unică folosință, împachetate corespunzător în vederea evitării riscurilor de contaminare. Spațiul Prestatorului amenajat pentru distribuirea hranei trebuie să respecte toate normele de igienă, pentru această activitate.

Distribuirea hranei preparate se va face în recipiente de unică folosință.

Prestatorul va avea obligația întocmirii unor tabele de distribuire a hranei, conform Listelor Beneficiarilor transmise de către autoritatea contractantă. Tabelele de distribuire a hranei, întocmite zilnic de Prestator, conțin următoarele date: numele și prenumele

beneficiarului, ziua de prestare a serviciilor, semnătura beneficiarului de primire a hranei calde și a hranei reci. Aceste tabele nominale vor fi atașate, ca document justificativ în vederea decontării, facturilor lunare emise de Prestator.

Atunci când o persoană (aflată pe tabelul de distribuire a hranei) nu se prezintă, minim 3 zile, în decursul unei săptămâni, pentru a ridica hrana zilnică, Prestatorul are obligația de a notifica autoritatea contractantă, în scris, pentru a propune și pentru a fi dispusă menținerea sau suspendarea dreptului de a beneficia de hrană în regim de cantină socială.

V. CRITERII DE CALIFICARE

A. CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Ofertantul participant la procedură trebuie să fie acreditat ca furnizor de servicii sociale de către Ministerul Muncii și Solidarității Sociale conform Cap. II, art. 8 din Legea nr. 197/2012 privind asigurarea calității în domeniul serviciilor sociale, HG nr. 118/2014 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Legii nr. 197/2012 privind asigurarea calității în domeniul serviciilor sociale, HG nr. 867/2015 pentru aprobarea Nomenclatorului serviciilor sociale, precum și a regulamentelor-cadru de organizare și funcționare a serviciilor sociale.

Alimentația zilnică a beneficiarilor conține fructe și legume proaspete, specifice fiecărui sezon.

Prestatorul va evita, pe cât posibil, servirea produselor alimentare procesate (semi-preparate congelate cu mult sodiu, chipsuri, napolitane, mezeluri și alte tipuri de carne procesată).

Prestatorul prepară și acordă masa zilnică cu respectarea principiilor unei alimentații sănătoase, echilibrate din punct de vedere cantitativ și calitativ. Va fi asigurată, pentru fiecare beneficiar, o masă caldă pe zi (2 feluri de mâncare caldă corespunzătoare prânzului), servită în recipiente de unică folosință.

Prestatorul trebuie să întocmească săptămânal "Meniul săptămânal", pornind de la cerințele prevăzute în Anexa 1 la prezentul Caiet de Sarcini. La finalul săptămânii, "Meniul săptămânal" va fi transmis spre avizare Direcției de Asistență Socială Orșova pentru săptămâna următoare.

La întocmirea "Meniu săptămânal" trebuie să se țină cont de următorii factori:

- La prepararea hranei se va avea în vedere asigurarea unei alimentații echilibrate ce prevede cantitatea optimă, relațiile substanțelor nutritive și biologice active de bază (proteine, grăsimi, glucide, vitamine, substanțe minerale).
- Planurile de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni să nu se repete felurile de mâncare;
- În cadrul fiecărei grupe de alimente (nivel al piramidei alimentare) se vor include în alimentația zilnică produse cât mai diversificate;
- La cerere, se asigură regimuri speciale (fără sare, diabetic, post)
- Meniul va fi preparat în decursul aceleiași zile, fără a se permite punerea în consum a unor preparate reîncălzite sau care au fost preparate cu mai mult de 2 (doua) ore înainte de servire;
- Hrana rece (zilele de week-end și sărbătorile legale) de genul conserve, iaurturi, pateuri, etc. va fi obligatoriu marcată cu etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații:
 - denumirea sortimentului, denumirea producătorului, data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate, condiții de păstrare conform legislației în vigoare;

▪ Realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros și aspect plăcut, agreeate de cei care le consumă;

- Mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- Mâncarea să fie variată, atât prin felul produselor cât și prin tehnologia culinară.
- Hrana acordată corespunde criteriilor unei alimentații sănătoase;
- Hrana acordată trebuie să aibă termen de valabilitate în vigoare;

B. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALULUI

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

Prestatorul trebuie să respecte normele sanitare legale pentru prevenirea și combaterea infecțiilor cu privire la: colectarea, împachetarea, manevrarea și furnizarea hranei și a alimentelor de bază, manevrarea și păstrarea echipamentelor de bucătărie, a veselei și tacâmurilor, colectarea și păstrarea probelor de alimente pentru teste de laborator, colectarea, manevrarea și depozitarea deșeurilor, etc. Avizele sanitare prevăzute de lege sunt disponibile la sediul Prestatorului.

C. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate sau transportate vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce ar face alimentele improprietate consumului uman, periclitării sănătății sau oricăror altor contaminări. Alimentele trebuie plasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate. Produsele intermediare și produsele finite, posibil 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. În concordanță 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.

Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

D. CERINȚE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICĂ ȘI PROFESIONALĂ

Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cât și echipamentele de rezervă, vor fi conform legislației române în vigoare și standardelor europene. Prestatorul trebuie să presteze serviciile la termenele legale, și ori de câte ori este nevoie, **verificările metrologice ale aparatelor de măsură și control** utilizate.

Transportul (dacă este cazul) se va face cu mijloace de transport autorizate sanitar, proprii sau închiriate.

Personalul angajat al prestatorului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentul unității respective.

Normele de protecția muncii, normele de siguranță alimentară precum și cele de protecția a mediului sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

La solicitarea Prestatorului se poate pune la dispoziție în baza unui contract de închiriere, spațiu autorizat cu toate dotările necesare situat în municipiul Orșova, b-dul Porțile de Fier, nr. 30A, aprobat prin Hotărâre de consiliu.

E. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE

Ofertantul va elabora propunerea financiară prin completarea formularului de ofertă ținând cont de valoarea alocației zilnice de hrană conform art.2 din Legea nr. 143 din 20 mai

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 care prevede că: **„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 se stabilește în cuantum de 22 de lei”**, valoare ce cuprinde TVA.

Ofertantul va elabora, ca parte a Ofertei Tehnico-Financiare, cel puțin 1 variantă de „Planul meniu săptămânal”. Planul va conține detaliat tipurile de mese propuse cu gramaj, pornind de la cerințele prevăzute în Anexa 1 a prezentului Caiet de Sarcini, respectând valorile nutriționale și diversitatea conform legislației în vigoare.

Costurile legate de livrarea hranei și ambalajele (de unică folosință) folosite sunt suportate de către prestator și vor fi incluse de acesta în prețul unitar al ofertei. Transportul (dacă este cazul) se va face cu mijloace de transport autorizate sanitar, proprii sau închiriate.

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar în baza Listelor Beneficiarilor transmise de Direcția de Asistență Socială a municipiului Orsova la data de 25-27 ale fiecărei luni pentru luna următoare, a Tabelelor de distribuire a hranei zilnice semnate de primire de către Beneficiari și a unui Centralizator lunar privind numărul de mese servite în luna respectivă anexe la factură.

Se va deconta doar cantitatea de servicii prestată efectiv, cantitate livrată și recepționată (justificată prin semnătura de primire a Beneficiarilor). Facturile emise de prestator vor fi decontate în termenul precizat în contractul de prestare.

La solicitarea expresă a autorității contractante, prestatorul are obligația de a prezenta copii ale documentelor legale de achiziționare a produselor livrate sub forma alimentelor nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii hranei în regim de cantină socială (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc.).

F. DOCUMENTELE CARE ÎNSOȚESC OFERTA TEHNICĂ ȘI FINANCIARĂ

1. Ofertantul are înscris în statutul societății, ca obiect de activitate, una dintre următoarele: activități de alimentație / Servicii de catering / servirea mesei / restaurante. Ofertantul va prezenta copia Conform cu Originalul a Certificatului de Înregistrare / Certificat Constatator la Registrul Comerțului.

2. Ofertantul participant la procedură trebuie să fie acreditat ca furnizor de servicii sociale de către Ministerul Muncii și Solidarității Sociale conform Cap. II, art. 8 din Legea nr. 197/2012 privind asigurarea calității în domeniul serviciilor sociale. Acest certificat trebuie depus în copie cu mențiunea “conform cu originalul” și trebuie să fie valabil pe toată perioada contractuală.

3. Ofertantul deține Autorizație emisă de Direcția Sanitar Veterinară și pentru siguranța alimentelor. Ofertantul va prezenta copia Conform cu Originalul a Autorizației.

4. Se solicită experiență similară - se vor prezenta cel puțin două contracte similare executate în ultimii 3 ani, fiecare pentru cel puțin 50 porții, în copie conform cu originalul, documente necesare pentru a face dovada capacității tehnice și profesionale a ofertantului și posibilitatea acestuia de a duce la bun sfârșit contractul cu respectarea obligațiilor asumate. Documentele solicitate permit selectarea operatorilor economici care dețin suficientă experiență specifică în domeniu, reducându-se riscul de neîndeplinire sau îndeplinire defectuoasă a contractului.

5. Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul de stat, eliberat de către Direcțiile ANAF teritoriale, din care reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor. Acest certificat trebuie depus în original sau

copie cu mențiunea "conform cu originalul și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor.

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

7. Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 164 din Legea nr. 98/2016.

8. Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 165 din Legea nr. 98/2016.

9. Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 167 din Legea nr. 98/2016.

10. Formular privind reguli de evitare a conflictului de interese art. 59-60 din Legea 98/2016.

VI. VALOARE MAXIMĂ ESTIMATĂ

Prețul estimat al contractului este de **157.171 fără Tva** – pentru perioada **01 Septembrie 2025 – 31 Decembrie 2025 (122 zile de prestare)** – pentru un **număr zilnic de 65 persoane**. Prețul maxim individual zilnic, pentru pregătirea și prepararea hranei (masă de prânz) este de **19,82 lei fără Tva / beneficiar**. Prețul individual este în concordanță cu Legea 143/2022, care prevede că Valoarea alocației zilnice de hrană pentru Cantina de Ajutor Social - 22 lei/zi/persoană cu TVA inclus.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a diminua cantitățile, respectiv numărul zilnic de porții de hrană, în raport de numărul beneficiarilor mesei la cantină pe durata derulării contractului, fără modificarea prețului unitar/zi/beneficiar care reprezintă alocația zilnică de hrană/zi/beneficiar prevăzut de legislația în vigoare.

***NOTĂ**

În cazul în care Achizitorul se confruntă cu o reducere a fondurilor alocate sau a numărului de beneficiari pentru acest serviciu, acesta va notifica Prestatorul în scris, în termen de 5(cinci) zile de la luarea la cunoștință a situației.

Ca urmare a reducerii fondurilor sau a numărului de beneficiari, Achizitorul are dreptul de a solicita modificarea volumului, frecvenței sau a duratei livrărilor de hrană caldă, fără ca această modificare să atragă penalități sau despăgubiri, cu condiția ca Prestatorul să fi fost notificat cu cel puțin 5(cinci) zile înainte de data intrării în vigoare a modificării.

Dacă reducerea fondurilor sau a beneficiarilor implică imposibilitatea continuării derulării contractului în condițiile date, părțile vor negocia, de bună-credință, ajustarea corespunzătoare a obligațiilor asumate.

VII. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Criteriul aplicat pentru atribuirea contractului "Servicii de cantină" este **cel mai bun raport calitate - pret.**

Factori de evaluare:

Punctajul pentru fiecare factor de evaluare inclus în Propunerea financiară va fi calculat utilizând informațiile din propunerea prezentată de către ofertant.

Propunere financiară:

Punctaj maxim factor: 40 puncte (pondere ofertă 40%)

1. Ofertantul va elabora, ca parte a Ofertei Tehnico-Financiare, cel puțin 1 variantă de "Planul meniu săptămânal". Planul va conține detaliat tipurile de mese propuse cu gramaj, pornind de la cerințele prevăzute în Anexa 1 a prezentului Caiet de Sarcini, respectând valorile nutriționale și diversitatea conform legislației în vigoare. - **20 puncte**

2. Ofertantul va elabora propunerea financiară prin completarea formularului de ofertă (Formularul nr.2 și anexa 1 la Formularul 2) ținând cont de valoarea alocației zilnice de hrană conform art.2 din Legea nr. 143 din 20 mai 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 care prevede că: **„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 se stabilește în cuantum de 22 de lei”**, valoare ce cuprinde TVA. **-20 puncte**

- Pentru Oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut se acordă punctajul maxim alocat - 20 puncte;

- Pentru Ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizând următoarea formulă:

P = Preț (min) sau Preț (n) x 65 x Y unde:

P : punctajul obținut de către Oferta admisibilă aflată sub evaluare;

Preț (min) : cel mai scăzut dintre prețurile individuale al hranei zilnice/ beneficiar prezentat în Formularul nr. 2 și anexa formularului 2 a Ofertelor admisibile

Preț (n) : prețul individual al hranei zilnice/ beneficiar prezentat în Formularul nr. 2 și anexa formularului 2 a Ofertei admisibile aflată sub evaluare

65: numărul de beneficiari

Y: numărul de zile contractuale

Punctajul pentru fiecare factor de evaluare inclus în Propunerea tehnică va fi calculat utilizând informațiile din propunerea prezentată de către ofertant.

Propunere tehnică:

▪ **Punctaj maxim factor: 30 puncte (pondere ofertă 30%)**

1. Se va completa o declarație pe propria răspundere cuprinzând următoarele asumări:

- capacitatea de a prepara zilnic hrană caldă pentru minim 50 beneficiari/zi, în regim continuu pe toata durata contractului

- capacitatea de a distribui hrana caldă simultan pentru toți beneficiarii, în recipiente de unică folosință, respectând valorile nutriționale și diversitatea conform legislației în vigoare. În cazul livrării hranei, se va efectua cu mijloace de transport autorizate sanitar proprii sau închiriate.

- asigurarea la cerere a regimurilor speciale (ex. diabetic, fără sare, post)

- transmiterea meniului săptămânal în avans către autoritatea contractantă spre avizare. **- 20 puncte (cuprinzând toate condițiile de mai sus)**

* În cazul în care livrarea hranei calde se face la un punct de lucru sau de livrare, altul decât cel în care hrana se produce, transportul acesteia se va face cu mijloace de transport autorizate sanitar, proprii sau închiriate de către Prestator. În acest sens, Prestatorul va trebui să facă dovada deținerii sau a contractului de închiriere a unui astfel de mijloc de transport autorizat conform legislației în vigoare.

2. Se va completa o declarație pe propria răspundere privind respectarea condițiilor de muncă. **-5 puncte**

3. Completarea declarației de acceptare a condițiilor contractuale (Formularul nr.3) **-5 puncte**

Cerințe de eligibilitate:

▪ **Punctaj maxim factor: 30 puncte (pondere ofertă 30%)**

1. Ofertantul are înscris în statutul societății, ca obiect de activitate, una dintre următoarele: activități de alimentație / Servicii de catering / servirea mesei / restaurante. Ofertantul va prezenta copia Conform cu Originalul a Certificatului de Înregistrare / Certificat Constatator la Registrul Comerțului. – **3 puncte**

2. Ofertantul participant la procedură trebuie să fie acreditat ca furnizor de servicii sociale de către Ministerul Muncii și Solidarității Sociale conform Cap. II, art. 8 din Legea nr. 197/2012 privind asigurarea calității în domeniul serviciilor sociale. Ofertantul va prezenta copia Certificatului de acreditare valabil. – **3 puncte**

3. Ofertantul deține Autorizație emisă de Direcția Sanitar Veterinară și pentru siguranța alimentelor. Ofertantul va prezenta copia Conform cu Originalul a Autorizației. – **3 puncte**

4. Se solicită experiență similară reprezentând în prezentarea a cel puțin două contracte similare executate în ultimii 3 ani, fiecare pentru cel puțin 50 porții. Documente necesare pentru a face dovada capacității tehnice și profesionale a ofertantului și posibilitatea acestuia de a duce la bun sfârșit contractul cu respectarea obligațiilor asumate. Documentele solicitate permit selectarea operatorilor economici care dețin suficientă experiență specifică în domeniu, reducându-se riscul de neîndeplinire sau îndeplinire defectuoasă a contractului. – **3 puncte**

5. Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul de stat, eliberat de către Direcțiile ANAF teritoriale, din care reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor. Acest certificat trebuie depus în original sau copie cu mențiunea "conform cu originalul și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor. – **3 puncte**

6. Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul local, eliberat de către UAT unde își desfășoară activitatea, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor. Acest certificat trebuie depus în original sau copie cu mențiunea "conform cu originalul" și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor. – **3 puncte**

7. Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 164 din Legea nr. 98/2016. (Formularul nr. 4) – **3 puncte**

8. Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 165 din Legea nr. 98/2016. (Formularul nr. 5) – **3 puncte**

9. Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 167 din Legea nr. 98/2016. (Formularul nr. 6) – **3 puncte**

10. Formular privind reguli de evitare a conflictului de interese art. 59-60 din Legea 98/2016. (Formularul nr. 7) – **3 puncte**

***Neprezentarea Certificatului de acreditare valabil sau unui alt document prevăzut mai sus face ca oferta să fie declarată neadecvată.**

Total punctaj maxim: 40 (financiar) + 30 (tehnic) + 30 (cerințe de eligibilitate) = 100 puncte.

VIII. MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

Toți operatorii interesați vor depune oferte de preț (formularul de ofertă) împreună cu propunerea tehnică și documentele solicitate la registratura instituției D.A.S. Orsova în plic închis, în condițiile prevăzute în Caietul de Sarcini și în Anunțul de Participare.

Ofertele trebuie să fie depuse în plic închis și netransparent, care să conțină 3 plicuri marcate corespunzător: Documente privind eligibilitatea, Propunerea Tehnică și Propunerea financiară.

Pe plicul exterior se vor scrie următoarele informații:

- Numele și adresa Autorității Contractante: Direcția de Asistență Socială a municipiului Orsova, b-dul Portile de Fier nr. 32.
- Numele achiziției pentru care se depune oferta.
- Mențiunea "A nu se deschide înaintea sesiunii de deschidere a ofertelor".

Autoritatea contractantă nu își asumă nici o responsabilitate în cazul în care ofertele nu sunt intacte, sigilate sau plicul exterior nu este marcat conform prevederilor de mai sus.

Adresa la care se depun ofertele: D.A.S. Orsova, b-dul Portile de Fier nr. 32.

Operatorul economic trebuie să ia toate măsurile astfel încât oferta să fie transmisă la sediul Autorității Contractante, numai până la data limită de depunere a ofertelor, așa cum va fi aceasta evidențiată în Anunțul de Participare.

Riscurile depunerii / transiterii ofertei, inclusiv forța majoră, cade în sarcina operatorului economic.

Nu se acceptă oferte nesemnate. Documentele trebuiesc semnate electronic sau olograf de reprezentant sau de împuternicitul legal, oferta va fi însoțită de împuternicire unde este cazul.

Autoritatea Contractantă își rezervă dreptul, conform legii, de a solicita orice alte clarificări, cu privire la oferta depusă astfel încât adjudecarea ofertei câștigătoare să se facă pe baza tuturor justificărilor prezentate de către ofertant.

IX. ATRIBUIREA CONTRACTULUI

- Achiziția se va realiza prin Procedura Proprie, conform prevederilor art. 111 alin. 1, și ale art. 68 alin. 1 lit. h din *Legea nr. 98 din 19.05.2016 privind achizițiile publice*, conform Normei Procedurale Interne – aprobate prin **Dispoziția Directorului D.A.S. nr. 120 din 25.07.2025**. Norma Procedurală Internă poate fi consultată pe site-ul instituției, la adresa de web: <http://www.dasorsovamh.ro>

După înaintarea ofertei, ofertantul va înregistra oferta sa și în catalogul electronic din Sistemul Electronic de Achiziții Publice, iar după procesul de desemnare a ofertei câștigătoare în baza Propriei Proceduri de atribuire, va fi efectuată cumpărarea on-line, din S.I.C.A.P..

X. PERIOADE DE PRESTARE A SERVICIILOR

În perioada 01 Septembrie 2025 – 31 Decembrie 2025.

COMPARTIMENT ADMINISTRATIV,
ACHIZIȚII PUBLICE
Spătariu Andreea Georgiana



ANEXA NR. 1

Specificații tehnice minimale pentru serviciile de prepararea și livrarea hranei tip cantină socială

I. Masa de Prânz va fi compusă din 2 feluri de mâncare:

- **Felul 1** – supe, ciorbe - carne – cel puțin de 3 ori pe săptămână
 - (legume, carne de pui / curcan / vițel / perișoare / țărănească, etc.) – 400 grame / felul I
 - Gramaj / porție = 160 gr. lichid / 140 gr. legume / 100 gr. Carne
- **Felul 1** – supe, ciorbe, supe creme – fără carne – maxim de 2 ori pe săptămână
 - (legume, etc.) – 400 grame / felul I
 - Gramaj / porție = 160 gr. lichid / 240 gr. legume
- **Felul 2** – preparat din carne – 150 grame
 - Garnituri (cartofi / orez / paste făinoase / măămăligă / mazăre, etc) – 100 grame
- **Pâine** – albă / integrală, etc., 300 grame
- **Desert** – fructe sezon / dulciuri / biscuiți / iaurturi fructe/ etc.

II. Zilele de weekend / Sărbători legale / zile nelucrătoare

- **Masa** – Hrană rece - produse ce se pot consuma nepreparate sau preparate, etichetate cu data fabricării și termen de valabilitate/data expirării);
 - să corespundă valoric Mesei de prânz din timpul zilelor lucrătoare
 - să asigure echilibrul nutrițional și ponderea între produsele din carne și garnituri / legume, corespunzătoare Mesei de prânz, din timpul zilelor lucrătoare

Exemplu Masă Beneficiar / zi weekend / Sărbători legale / zile nelucrătoare

- 350 grame carne / produse din carne / salam / conserve carne / brânzeturi / ouă / etc.
- 250 grame produse nepreparate - cartofi / orez / paste făinoase / fasole / mazăre / conserve legume
- **Pâine** – albă / integrală, etc., 300 grame.
- **Desert** – fructe sezon / dulciuri / biscuiți / iaurturi fructe / etc.

Note:

- Meniul respectă standardele minime nutriționale conform legislației în vigoare
- Hrana este preparată zilnic și livrată caldă
- La solicitare, se asigură regimuri speciale (fără sare, diabetic, post)
- Meniul poate fi adaptat sezonier sau în funcție de fluctuațiile prețurilor

COMPARTIMENT ADMINISTRATIV,
ACHIZIȚII PUBLICE
Spătariu Andreea Georgiana

