



ROMANIA  
Județul Argeș  
Comuna Valea Mare-Pravăț  
CP117805

e-mail: [primariavaleamarepravat@yahoo.fr](mailto:primariavaleamarepravat@yahoo.fr)  
Tel/fax: 0248557112, 0248557060



Nr. 8664/01.11.2023

Aprob  
Primar,  
Boncoi Petre Ionel

**CAIET DE SARCINI**  
**PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE PUBLICĂ**  
**AVÂND CA OBIECT SERVICII DE CATERING-PREGĂTIREA, PREPARAREA ȘI**  
**LIVRAREA ZILNICĂ A SUPORTULUI ALIMENTAR PENTRU PREȘCOLARII ȘI**  
**ELEVII DIN UNITĂȚILE DE ÎNVĂȚĂMÂNT DE PE RAZA COMUNEI VALEA**  
**MARE PRAVĂȚ**

**I. INFORMAȚII GENERALE**

U.A.T. Comuna Valea Mare Pravăț a primit finanțare în cadrul *Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din unitatea de învățământ preuniversitar de stat*, conform prevederilor H.G nr. 999/2023.

Implementarea acestui program are drept scop principal asigurarea premiselor accesului egal și nediscriminatoriu la educație a tuturor copiilor, indiferent de mediul rezidențial de apartenență sau de situația socio-economică.

Având în vedere că Școlile din comuna Valea Mare Pravăț nu dispun în prezent de cantină sau spații amenajabile în scopul servirii mesei calde la nici unul din cele 4 sedii (Școla Gimnazială nr. 1 Valea Mare Pravăț, Școla Gimnazială Nămăești, Școla Primară Gura-Pravăț, GPN Șelari) în care își desfășoară activitatea, s-a optat ca suportul alimentar să fie un pachet alimentar conform art. 2 lit c) din HG 928/05.10.2023, aprobat prin Hotărârea Consiliului Local Valea Mare Pravăț, prin HCL nr. 84/2023.

**II. OBIECTUL CONTRACTULUI**

Obiectul contractului : “Servicii de catering pentru școli”, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a pachetului alimentar pentru preșcolarii și scolarii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Valea Mare Pravăț, în cadrul Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din unitatea de învățământ preuniversitar de stat.

Cod CPV: 55524000-9- Servicii de catering pentru școli

În cadrul prezentei proceduri se va asigura furnizarea pachetului alimentar pentru un număr de 443 elevi/preșcolari.

Contractul de achiziție se va derula până la sfârșitul anului școlar 2023-2024.

În perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic are obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru preșcolarii și elevii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar.

**-Școala Gimnazială Nr. 1 Valea Mare Pravăț- 153 elevi;**



ROMANIA  
Județul Argeș  
Comuna Valea Mare-Pravăț  
CP117805  
e-mail: [primariavaleamarepravat@yahoo.fr](mailto:primariavaleamarepravat@yahoo.fr)  
Tel/fax: 0248557112, 0248557060



- Școala Gimnazială Nămăești- 94 elevi;
- Școala Primară Gura-Pravăț-178 elevi;
- GPN Șelari- 18 preșcolari

în cantitățile și conținutul caloric stabilit privind aprobarea continuării *Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolari și elevii din unitățile de învățământ preuniversitar de stat.*

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar îl au elevii/preșcolari prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Elevii și preșcolari primesc suportul alimentar și în situația suspendării cursurilor cu prezența fizică, conform prevederilor art. 9 alin (4) din Regulamentul –cadru de organizare și funcționare a unităților de învățământ preuniversitar, aprobat prin Ordinul ministrului educației nr. 4 183/2022, cu modificările și completările ulterioare.

### III MODALITATEA DE ATRIBUIRE

#### ***Determinarea și justificarea valorii estimate***

Valoarea estimată a serviciilor de catering care fac obiectul prezentei proceduri a fost stabilită prin raportare la prevederile H.G 928/05.10.2023 cu modificările și completările ulterioare privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolari și elevii din unități de învățământ preuniversitar de stat, care stabilește la art. 1 alin 1 limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv TVA.

Având în vedere că valoarea estimată supusă prezentei proceduri se raportează la valoarea fără TVA, iar TVA-ul pentru produsele alimentare este de 9%, rezultă o valoare de 13,76 lei/beneficiar/zi.

**Obiectivele programului-** Asigurarea unui pachet alimentar, în fiecare zi de activitate didactică, în cadrul continuării Programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolari și elevii prezenți la activitățile didactice.

#### **Considerații generale** –Descrierea serviciului de catering

Ofertantul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru beneficiarii autorității contractante, respectiv **Școala Gimnazială Nr. 1 Valea Mare Pravăț- 153 elevi, Școala Gimnazială Nămăești- 94 elevi, Școala Primară Gura-Pravăț-178 elevi, GPN Șelari- 18 preșcolari**). Zilnic (luni-vineri) se va servi 1 (unu) pachet alimentar compus din produse care să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului Ministrului sănătății nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.



ROMANIA  
Județul Argeș  
Comuna Valea Mare-Pravăț  
CP117805

e-mail: [primariavaleamarepravat@yahoo.fr](mailto:primariavaleamarepravat@yahoo.fr)  
Tel/fax: 0248557112, 0248557060



Pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate preț acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, cu modificările și completările ulterioare.

**Pachetul alimentar va cuprinde** produse de panificație din făină integrală (pâine feliată sau batoane/chifle), 80 g-maximum 50 % din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/ sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g – minimum 25 % din greutatea totală a pachetului și legume (roșii, castraveți, salată sau alte produse similare) 40 g – maximum 25 % din greutatea totală a pachetului – La acestea se va adăuga un fruct.

**Variante orientative de meniu** care include sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică sunt:

- sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
- sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov;
- un fruct întreg.

**Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare se va adapta meniul zilnic în funcție de starea de sănătate a acestora și de recomandările medicilor. Mesele se vor servi la orele fixate de beneficiar.**

**Același tip de sanvici nu se va furniza timp de două zile consecutive. La sandvici, se adaugă un fruct (portocală/pară/banană/măr, alternativ).**

Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.

Furnizorul va asigura transportul izolat termic al hranei, în termoboxuri ce asigură transportul produselor la temperatură controlate.

#### **IV PREGĂTIREA ȘI PREPARAREA HRANEI**

Pregătirea și prepararea hranei se va realiza de către ofertant, cu respectarea legislației în vigoare pentru acest tip de servicii.

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2 073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului 9UE0 nr. 1 308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013



ROMANIA  
Județul Argeș  
Comuna Valea Mare-Pravăț  
CP117805

e-mail: [primariavaleamarepravat@yahoo.fr](mailto:primariavaleamarepravat@yahoo.fr)  
Tel/fax: 0248557112, 0248557060



de instruire a unei organizări commune a piețelor produsele agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72 (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1 037/2001 și (CE) NR 1234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 –Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Pentru grupele special de consumatori-copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală-se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist.

Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractual de prestări servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Pregătirea hranei se va face în conformitate cu necesitățile calorice ale beneficiarilor.

Ofertantul poate propune-numai printr-un înscris-tipurile de meniuri (pachet alimentar), dar nu le va putea folosi până nu are aprobarea scrisă din partea conducerii autorității contractante. Personalul desemnat de către instituția contractante.

Personalul desemnat de către instituția contractantă și personalul responsabil cu servirea pachetului alimentar beneficiarilor autorității contractante vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități, cu prezența reprezentantului firmei de furnizare.

În cazul în care vor constata abateri care pot duce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de către autoritatea contractantă și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante vor avea dreptul să oprească distribuirea hranei, iar ofertantul va fi obligat să înlocuiască pachetul alimentar în cauză cu altele/alte corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru acestea.

Nota de comandă pentru numărul de porții (pachet alimentar) ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite de către unitatile de învățământ ofertantului, zilnic, până la ora 08.30 și va fi valabilă pentru masa din ziua respectivă.

Nota de comandă se va transmite prin e-mail, sau telefonic de către Directorul școlii, sau pri persoanele desemnate de acesta.

Nota de comandă va conține numărul de porții (pachet alimentar) ce se vor servi beneficiarilor autorității contractante.

## **V LIVRAREA HRANEI (A PACHETULUI ALIMENTAR)**

Livrarea hranei, respectiv a porțiilor se va efectua de către ofertant la Școala Gimnazială Nr. 1 Valea Mare Pravăț- 153 elevi, Școala Gimnazială Nămești- 94 elevi, Școala Primară Gura-Pravăț-178 elevi, GPN Șelari- 18 preșcolari), o dată pe zi, în intervalul orar 9.30-10.30.

Obligatoriu, la efectuarea livrărilor, ofertantul va prezenta următoarele documente:

Aviz de însoțire a mărfii, declarație de conformitate semnate de reprezentanții autorității contractante și ai ofertantului.

Programul de servire a mesei va fi anunțat în scris ofertantului la începutul derulării contractului de servicii.



## **VI DURATA SERVICIILOR**

**Serviciile de catering vor fi prestate până la sfârșitul anului școlar 2023-2024.**

## **VII TRANSPORTUL HRANEI**

Transportul hranei ( pachetului alimentar) va fi asigurat de ofertant, pe cheltuiala sa, cu **mijloace de transport autorizate**, până la Școala Gimnazială Nr. 1 Valea Mare Pravăț- 144 elevi, Școala Gimnazială Nămești- 97 elevi, Școala Primară Gura-Pravăț- 183 elevi, GPN Șelari- 18 preșcolari), unde se va preda persoanelor responsabile cu servirea hranei, pe bază de documente legale însoțitoare.

Ofertantul trebuie dețină autovehicule autorizate de autoritatea sanitar-veterinară pentru transport alimente, termoboxuri speciale cu în închidere atansă pentru activitatea de catering care asigură transportul produselor alimentare la temperature optime.

## **VIII SPAȚIILE DE SERVIRE A MESEI (pachertului alimentar) ȘI VESELĂ**

Spațiile de servire a mesei în care se va servi mâncarea beneficiarilor vor fi asigurate de către autoritatea contractantă prin intermediul unităților de învățământ de pe raza comunei Valea Mare Pravăț.

Alimentele vor fi livrate în veselă de unică folosință, însoțită de declarații de conformitate.

## **IX CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE**

### **A. CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ**

- Ofertantul trebuie să constituie stocuri de siguranță constând în alimente și material de resortul hrării la locul, timpul, calitatea și în condițiile stabilite de autoritatea contractantă, pentru a preîntâmpina întreruperea procesului de preparare a hranei;
- Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscal, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitary-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate etc) care vor fi prezentate autorității contractante, ori de câte ori aceasta le solicită, în copie xerox și original.
- Produsele aprovizionate vor fi ambalate, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare.
- Ofertantul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituie, numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a conducerii autorității contractante, la echivalentul valoric și nutrițional AL CELOR Înlocuite.
- Ofertantul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea/păstrarea în camera frigorifice și de congelare, a produselor agro-alimentare cât și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei.





ROMANIA  
Județul Argeș  
Comuna Valea Mare-Pravăț  
CP117805

e-mail: [primariavaleamarepravat@yahoo.fr](mailto:primariavaleamarepravat@yahoo.fr)  
Tel/fax: 0248557112, 0248557060



- La întocmirea “meniului” săptămânal trebuie să se țină cont de următorii factori:
  - realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide);
  - sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană;
  - anotimpul în care se aplică meniurile;
  - realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de către beneficiari-în calitate de consumatori;
  - mâncarea va fi variată, atât prin felul produselor agroalimentare și a altor bunuri ce intră în consum;
- Realizarea hranei se va realiza zilnic către autoritatea contractantă prin directorul Școlii sau prin persoanele desemnate de acesta. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor de catering, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.
- Ofertantul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către autoritatea contractantă în termen de 2 zile, iar înlocuirea alimentelor necorespunzătoare se va face în termen de 2 ore.

#### **B CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL**

- Mijloacele de transport și termoboxurile cu închidere ermetică, folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către autoritățile competente, menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie făcută dovada existenței spațiului destinat dezinfecției acestora.
- Mijloacele de transport și termoboxurile cu închidere ermetică, folosite la transportul alimentelor vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice în vigoare.
- Transportul și distribuirea hranei preparate (a pachetului alimentar) se va face în recipient de unică folosință, închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor, separate pentru fiecare fel de mâncare.
- Porțiile de mâncare (pachetul alimentar) vor fi transportate în termoboxuri profesionale, cu închidere ermetică, pentru un transport al alimentelor în siguranță, care să mențină calitățile nutritive ale fiecărui produs.
- Alimentele din mijloacele de transport și/sau recipientele /termoboxurile folosite, trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării;
- Mijloacele de transport și/sau recipientele /termoboxurile folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, unde este cazul, să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

#### **C CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ**

- Fiecare persoană/salariat implicat în derularea contractului (inclusive șoferul mijlocului de transport) sau care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va



menține igiena personal și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

- Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical la angajare și periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă.

#### **D CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE**

**Normele minime care trebui respectate în pregătirea mesei pentru prescolarii și elevi sunt cele prevăzute în Anexa 3 din HG 928/05.10.2023**

- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile care va face alimentele improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât să nu se poată consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate.
- Este interzisă păstrarea alimentelor (pachetului alimentar) de la o masă la alta.

#### **E CERINȚE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICĂ ȘI PROFESIONALĂ**

- Ofertantul trebuie să asigure personalul de specialitate calificat: necesar executării prestației;
- Ofertantul trebuie să dovedească capacitatea de producție prin deținerea de utilaje și echipamente tehnice specializate și performante în domeniul cateringului.
- Personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentul intern al autorității contractante.
- Normele de protecția muncii, de prevenire și stingere a incendiilor, precum și cele de protecția mediului sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

#### **X CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUȘII FINANCIARE**

- Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să cuprindă:  
Tariful (prețul) unitar pentru un meniu complet format din : pachet alimentar, prestarea de servicii la distanță finală și va fi exprimat în lei, fără TVA.  
Prețul estimat de către autoritatea contractantă, în cadrul proiectului este de 13,76 lei exclusiv TVA /pachet/copil.



## **XI FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE**

- Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe lună în baza centralizatorului porțiilor zilnice livrate. Facturile fiscale vor reflecta sumele menționate în avizele de însoțire a mărfurilor și a proceselor verbale de recepție.

## **XII PREȚUL CONTRACTULUI**

- Prețul pentru serviciile prestate în baza contractului este cel prezentat în propunerea financiară (ofertă) exprimată în lei și rămâne ferm pe toată durata contractului.

## **XIII MODALITĂȚI DE PLATĂ**

Plata se va efectua prin virament bancar-OP-în contul ofertantului deschis la Trezoreria statului, cu respectarea prevederilor art 9 alin (1) din Lg nr. 98/2016 privind achizițiile publice, pe bază de factură fiscală în original.

Notă: Ofertantul poartă întreaga răspundere pentru calitatea și cantitatea serviciilor de catering.

## **XIV MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI**

Documentele de calificare, Oferta tehnică și oferta financiară vor fi introduse într-un plic exterior, pe care se va menționa "Oferta pentru "Servicii de catering pentru școli în cadrul Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolari și elevii" din comuna Valea Mare Pravăț- a nu se deschide înainte de data de 09.11.2023, ora 12, precum și adresa și numele autorității contractante și a operatorului economic.

Numărul de exemplare: 1 original;

Data limită de depunere a ofertelor : 09.11.2023, ora 12.00.

Ofertanții au obligația să noteze și să numeroteze fiecare pagină a ofertei;

Ofertanții au obligația de a anexa un OPIS al documentelor prezentate;

Adresa la care se depune oferta: UAT Valea Mare Pravăț, adresa- Localitate a Valea Mare Pravăț, strada Brașovului, nr. 197, județul Argeș, Compartiment Registratură.

Propunerea financiară va fi depusă de ofertant la sediul Primăriei Valea Mare Pravăț.

Pretul total ofertat va fi exprimat în lei, fără TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea și descărcarea la sediul beneficiarului.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei, trebuie să fie semnată, pe propria răspundere, de către ofertant sau de către o persoană împuternicită legal de acesta. Nu se acceptă oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în concordanță cu propunerea tehnică.





#### **XV CRITERII DE CALIFICARE ȘI SELECȚIE DOCUMENTE SOLICITATE:**

- formulare, conform anexei care fac parte integrată din prezentul caiet de sarcini;
- Certificat Unic de înregistrare în copie, conform cu originalul;
- Act constitutiv, sau statut în copie conform cu originalul din care să reiasă că are ca obiect de activitate o încadrare corespunzătoare obiectului contractului pentru care depune oferta.
- Autorizație de funcționare sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor emisă de către ANSVSA, în copie lizibilă, semnată și ștampilată cu mențiune, conform cu originalul.
- autorizație pentru desfășurarea activității de alimentație publică emisă de către Primăria de pe raza localității unde este înregistrat punctul de lucru în copie lizibilă, semnată și ștampilată cu mențiune, conform cu originalul.
- Dovada dotării cu un mijloc de transport autorizat.

Documentele justificative care probează îndeplinirea celor asumate prin completarea formularelor aferente, trebuie prezentate numai de către ofertantul clasat pe primul loc, la finalizarea evaluării ofertelor, după cum urmează:

- Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul de stat eliberat de către direcțiile ANAF teritoriale din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor- valabil la data deschiderii ofertelor;
- Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul local, eliberat de către direcția fiscal locală, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor- valabil la data deschiderii ofertelor ;
- Cazier judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare și respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC/ actul constitutiv.
- Certificatul constatator emis de ONRC din care să rezulte obiectul de activitate al respectivului operator economic. Obiectul contractului trebuie să aibă corespondent în codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC.

#### **XVI ALEGEREA ȘI JUSTIFICAREA PROCEDURII DE ATRIBUIRE**

Procedură de atribuire proprie pentru achizițiile publice prevăzute în Anexa nr. 2 conform art 111 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

Dacă propunerea tehnică nu satisface cerințele caietului de sarcini, oferta va fi considerată neconformă

**Atenție**



ROMANIA  
Județul Argeș  
Comuna Valea Mare-Pravăț  
CP117805

e-mail: [primariavaleamarepravat@yahoo.fr](mailto:primariavaleamarepravat@yahoo.fr)  
Tel/fax: 0248557112, 0248557060



**Orice cheltuială suplimentară, rezultată din evaluarea necorespunzătoare a prestării serviciilor de catering ce urmează a fi prestate, va fi suportată în mod exclusiv de către prestatorul serviciilor.**

#### **Criterii de atribuire**

În conformitate cu prevederile legale în vigoare, Autoritatea Contractantă atribuie contractual de achiziție publică ofertantului care a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic (art. 187 alin 1 Lg 98/2016). Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic, Autoritatea contractantă are dreptul de a aplica unul dintre următoarele criterii de atribuire:

- a) prețul cel mai scăzut;
- b) costul cel mai scăzut;
- c) cel mai bun raport calitate-preț;
- d) cel mai bun raport calitate-cost.

Având în vedere prevederile legale în vigoare, și ținând cont de scopul promovat de Legea 98/2016, prin care se asigură cadrul legal necesar pentru realizarea achiziționării de bunuri, servicii și lucrări în condiții de eficiență economic și social, criteriul de atribuire propus este **PREȚUL CEL MAI SCĂZUT**, pentru a da posibilitatea autorității contractante să utilizeze cât mai eficient fondurile publice. Stabilirea ofertei câștigătoare se va realiza prin compararea prețurilor prezentate în cadrul ofertelor admisibile.

S-a ales criteriul "Prețul cel mai scăzut" justificat de faptul că specificațiile tehnice au fost stabilite foarte clar, astfel că se urmărește doar punctarea prețului.

**Ofertanții să introducă , în oferta financiară, o defalcare a costurilor/ portie, pe următoarele categorii:**

**a) materie primă;**

**b) prepararea hranei;**

**c) distribuție.**

**În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț, adică acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă /beneficiar pentru achiziția materiei prime.**

**Important!**

**Prezentul Caiet de sarcini se completează cu dispoziții legale în vigoare.**

-ANEXĂ FORMULARE

Primar  
Boncoi Petre Ionel

