

COMUNA PLOSCUTENI

JUDETUL VRANCEA

NR. 6448 DIN 12.08.2026



**CAIET DE SARCINI PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI
DE PRESTARI SERVICII**

Servicii de catering pentru programul "Masa sănătoasă" în Comuna Ploscuteni, județul Vrancea în anul 2026

I. Preambul

La întocmirea ofertei tehnice elaborată în baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor trebui să țină cont de prevederile legale în vigoare.

II. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei sub forma de pachet alimentar (sandwich) în regim de catering pentru un număr de maxim 285 elevi, preșcolarii și elevii Școlilor de pe raza comunei Ploscuteni.

III. Durata contractului de achiziție

Contractul de achiziție se va derula în perioada septembrie-decembrie 2026, pe durata desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile Școlilor de pe raza Comunei Ploscuteni în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Anexa 3 la ORDINUL nr. 1.563 din 12 septembrie 2008 emis de MINISTERUL SĂNĂTĂȚII PUBLICE.

IV. CANTITĂȚI NECESARE

Pentru estimarea necesarului de pachete alimentare, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestari servicii de catering în vederea furnizării unui pachet alimentar precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de:

- ☐ Numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ
- ☐ Numărul de zile de școală repartizate în cadrul contractului

În perioada septembrie - decembrie vor fi un număr de 70 zile de cursuri care vor fi frecventate de maxim 285 de elevi, rezultând un necesar de maxim 19.950 pachete alimentare

Rezultă un număr de 19.950 pachete x 14.86 lei fără TVA = 296.457 lei fără TVA

Valoarea maximă / beneficiar este de 16.50 lei cu T.V.A. (14.86 lei fără TVA), valoare ce cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

V. Considerații generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl au numai preșcolarii/elevii prezenți la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de pachete necesare, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de pachete corespunzător numărului de preșcolari/elevi prezenți la cursuri.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile-pilot.

Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului-pilot în unitatea/unitățile de învățământ din județ/municipiu, de regulă, inspectorul teritorial.

Monitorizarea se realizează, la decizia fiecărui inspectorat școlar, prin diverse tipuri de activități, ca de exemplu: colectare și interpretare de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise lunar de către unitatea de învățământ către inspectoratul școlar județean.

Conducerea unității de învățământ desemnează un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri școlare arondate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Distribuirea pachetului alimentar se face de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare,

servicii, evidența zilnică a livrării pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului, după modelul prevăzut în anexa nr. 4 din H.G. nr. 236/2020.

La nivelul județean, coordonarea programului-pilot este asigurată de către inspectoratul școlar, care elaborează și transmite rapoarte semestriale, respectiv raportul final privind implementarea programului-pilot, către Ministerul Educației Naționale.

La nivel național, coordonarea programului-pilot este asigurată de către Ministerul Educației Naționale, prin direcția desemnată în acest sens.

VI. Cerințe privind proveniența, ambalarea, depozitarea, livrarea, transportul produselor și autorizații obligatorii

Produsele furnizate trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Produsele furnizate trebuie să provină din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României și se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, după caz, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, care permit consumul în condiții optime de igienă.

VII. SPECIFICAȚII TEHNICE

1. Caracteristici generale

Pachetul alimentar va respecta variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică.

2. **Felul principal** - pachet alimentar: 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

- legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

La acestea se va adăuga un fruct.

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va prezenta variantele de meniu oferite, conform următorului tabel:

Varianta meniu	Zi	Continut meniu		Ingrediente	Gramaj	Alergeni
Varianta 1		Felul	Sandwich cu muschi-file de porc	-Chifla -Muschi file -Cascaval -Salata -Rosie -Castravete -ardei kapia		
		Fruct				
						Total:
Varianta 2		Felul	Sandwich cu sunca-presata	-Sunca presata -piept de pui -Chifla -Cascaval -Salata -Rosie -Castravete -ardei kapia		
		Fruct				
						Total:
Varianta 3		Felul	Sandwich cu salam de vara	-Salam de vara -Chifla -Cascaval -Salata -Rosie -Castravete -ardei kapia		
		Fruct				
						Total:

Varianta 4		Felul	Sandwich cu șuncă de Praga	Salata - șuncă de Praga - Chifla - Rosie - Castravete - ardei kapia		
		Fruct				
					Total:	
		Felul	Sandwich cu salam Victoria	Salata - salam Victoria - Rosie - Castravete - ardei kapia		
		Fruct				
					Total:	

Nota 1: Se vor oferta cele 5 variante de meniu.

Produsele alimentare vor fi livrate către unitatile de învățământ sus menționate, din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitatea de învățământ, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

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

Preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă, au restricții alimentare beneficiază de masa sănătoasă adecvată situației acestora.

Autoritatea contractantă impune ofertanților anumite variante de meniuri zilnice, plecând de la variantele orientative de meniu sugerate de Institutului Național de Sănătate Publică continuând câte un meniu diferit pentru fiecare zi a săptămânii. Meniul va fi compus din felul principal și un fruct.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Unitatea de învățământ va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Operatorul economic autorizat/înregistrat, unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, de pe teritoriul României, vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Avizele de însoțire a mărfii se întocmesc separat pentru fiecare sediu al unității de învățământ și vor avea anexat declarația de conformitate.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3. Calitatea produselor

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 (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72,

(CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale 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 contractul de prestări servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la operatorul economic către unitatea școlară va fi în ziua producerii.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

5. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția pachetului alimentar însoțită de fruct se va face zilnic, pe baza comenzii primite în scris din partea unității de învățământ.

Programul de funcționare al unității de învățământ este următorul:

Nr. crt.	Unitatea de învățământ	Număr maxim de copii	Program de funcționare	Interval orar de livrare
----------	------------------------	----------------------	------------------------	--------------------------

1.	Grădinița cu program normal Argea	24	8-12	8:30-9:30
2.	Școala Primară Argea	42	8-12	8:30-9:30
3.	Grădinița cu program normal nr. 1 Ploscuțeni	54	8-12	8:30-9:30
4.	Școala Gimnazială Ploscuțeni	165	8-14	8:30-9:30

Operatorul economic va prezenta **graficul de livrare cu prezentarea traseelor**, cu respectarea intervalului orar de livrare menționat mai sus, precum și alocarea mijloacelor de transport de care dispune în vederea îndeplinirii în bune condiții a obligațiilor contractuale.

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către unitățile de învățământ mai sus menționate numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare. Operatorii economici sunt obligați să facă dovada că dispun de cel puțin 1 mijloc de transport autorizat sanitar-veterinar, conform Ordinului Autorității Naționale Sanitar Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 111/2008 cu modificările și completările ulterioare (documente care confirmă modul de dispunere a acestora - proprietate/contract de închiriere/angajament de punere la dispoziție și copia documentului de autorizare la autoritatea competentă).

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. Distribuția alimentelor

Se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul operatorului economic care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

8. Ambalare, etichetare, marcare

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei

87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: „Expiră la data de ...“, cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare;
- h) o declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională 100 g

Valoare energetică Kj/kcal

Grăsimi g din care

Acizi grași saturați g

Glucide g din care

Zaharuri g

Proteine g

Sare g

Mențiunile nutriționale se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j) având în vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“.

k) pentru masa caldă, preparată în regim propriu, lista-meniu afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe;

l) numele și adresa operatorului din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

VII. Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.

2. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
3. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
4. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul-pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din pachetul alimentar servit preșcolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare la fiecare sediu să fie însoțită de o probă gratuită a pachetului alimentar.

VIII. Criteriul de atribuire: Cel mai bun raport calitate preț

1. Prețul ofertei: pondere 40%

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte preturi oferite punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim oferit} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Prețul minim acceptat de autoritatea contractanta este de 14.00 lei fara TVA/suport alimentar. Ofertele care au prețul mai mare de 14.86 lei fara TVA/suport alimentar sau sub 14.00 lei fara TVA/ suport alimentar vor fi declarate inacceptabile si respinse.

Justificare: Pentru a se asigura eficiența utilizării fondurilor publice, autoritatea contractantă a decis ca ponderea factorului Prețul Ofertei să fie stabilită la 40%, în condițiile în care punctajului tehnic i-a fost alocată o pondere de 60%, întrucât, fiind vorba despre un aspect de importanță vitală pentru viitorul României, și anume, educația copiilor, este imperios necesară asigurarea unei calități cât mai ridicate a produselor solicitate. Implicit, prin procentul alocat, se sugerează participanților la procedura ca, performanțele tehnice primează, Autoritatea Contractanta dorind sa achizitioneze maximul posibil, din punct de vedere tehnic.

2. Valoarea materiei prime in total costuri: pondere 20%

Algoritm de calcul: Pentru mai puțin de 60% valoare materie prima în total pachet nu se acorda punctaj. Pentru cel mai mare procent oferit se acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte procente oferite punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Procent } n / \text{Procent maxim oferit}) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Pentru un procent mai mic de 60%, oferta este respinsă ca inacceptabilă.

Justificare: Materia primă este esențială pentru calitatea și siguranța alimentelor oferite în cadrul programului „Masă Sănătoasă”. O proporție ridicată a valorii materiei prime în totalul costurilor poate indica un accent pe ingrediente de calitate superioară, ceea ce este direct corelat cu sănătatea și satisfacția beneficiarilor. Scopul proiectului este de a oferi mese sănătoase și nutritive, ceea ce presupune utilizarea de materii prime proaspete, naturale, și preferabil provenite din surse sustenabile sau locale. Prin utilizarea acestui criteriu, se încurajează furnizorii să investească mai mult în ingrediente de calitate decât în alte componente ale ofertei (de exemplu, logistică sau ambalare). Furnizorii care economisesc excesiv la materia primă ar putea compromite calitatea meselor furnizate. Evaluând proporția materiei prime din costuri, autoritatea contractantă poate descuraja astfel de practici.

3. Utilizarea vehiculelor comerciale cu emisii reduse de poluanți atmosferici: pondere 30%

Algoritm de calcul:

a) Se acorda punctaj maxim pentru vehicule electrice, prestatorul va prezenta:

- Copie carte de identitate autovehicul;
- Certificat de conformitate pentru agregatul frigorific;
- Aviz sanitar-veterinar DSVSA pentru transport produse alimentare;

b) Pentru vehiculele cu norma de poluare EURO 6 și hybrid se acorda puncte. Se va atașa cartea mașinii.

Justificare: Prin includerea criteriului de utilizare a vehiculelor comerciale cu emisii reduse, autoritatea contractantă promovează o abordare sustenabilă și responsabilă a transportului. Acest lucru contribuie la protecția mediului, sănătatea publică și imaginea pozitivă a proiectului, fiind în deplină armonie cu obiectivele generale ale Programului „Masă Sănătoasă.”

4. Număr de persoane propuse pentru derularea contractului: pondere 10%

Algoritm de calcul: Numărul minim de personal acceptat este de 2 persoane și numărul maxim de persoane acceptat este 4 persoane. Pentru numărul cel mai mare de personal oferit se acorda punctajul maxim, respectiv 10 puncte; -Pentru alt număr de persoane decât cel minim oferit, punctajul se acorda aplicandu-se următoarea formula: $N_{\text{persoane}} = (N_p / N_{p\text{max}}) \times 10$ Unde: N_p - reprezintă numărul de persoane oferit $N_{p\text{max}}$ - reprezintă numărul cel mai mare de persoane oferta

Justificare: Un număr adecvat de persoane implicate în derularea contractului garantează că activitățile necesare, cum ar fi prepararea, ambalarea, transportul și distribuția meselor, se vor desfășura în condiții optime și în termenele stabilite. De asemenea, un personal suficient și calificat permite respectarea standardelor de igienă, calitate și siguranță alimentară impuse pentru o masă sănătoasă. Mai multe persoane implicate pot însemna un control mai riguros al calității produselor livrate. Mai mult decât atât, un număr mai mare de persoane oferă flexibilitate în cazul absențelor sau situațiilor neprevăzute, reducând riscul de întrerupere a serviciului. Astfel, criteriul este relevant deoarece asigură îndeplinirea corespunzătoare a obligațiilor contractuale, sprijină livrarea de servicii de calitate și minimizează riscurile operaționale legate de resursa umană.

ÎN VEDEREA CALIFICĂRII, OFERTANȚII DEPUN OBLIGATORIU URMĂTOARELE:

1. Certificat constatator emis de Oficiul Registrul Comerțului în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul,,
2. 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.

Acest certificat trebuie depus în original sau copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul,, și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor.

1. Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul local, eliberat de către Direcțiile fiscale locale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor.

Acest certificat trebuie depus în original sau copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul,, și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor.

1. Autorizație de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, emisă de A.N.S.V.S.A, în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul,, din care să reiasă autorizarea desfășurării activității de catering.

2. Dovada că ofertantul deține mijloc de transport echipat și dotat corespunzător pentru transportul hranei, pentru transportul mărfurilor perisabile, în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul,,.
3. Se va prezenta contract de prestări servicii de preluare a subproduselor de origine animala ce nu sunt destinate consumului uman, materii care sunt improprii pentru consum ori procesare, deșeuri biodegradabile conform HG 856/2002 - valabil la momentul prezentării și pe toată durata contractului.

Clasificarea ofertelor se face în ordinea descrescătoare a punctajului.

Oferta care va fi declarată câștigătoare, va fi oferta care obține punctajul maxim.

Intocmit,
Achizitii publice
Minut Silvia Madalina

