România
Consiliul Local Tecuci
Direcția de Asistență Socială a Municipiului Tecuci

Nr.5952 din 10.08.2026

CAIET DE SARCINI

PROCEDURĂ INTERNĂ PROPRIE
Acord - Cadru pentru Servicii de Catering – D.A.S. Tecuci
01 SEPTEMBRIE 2026 – 31 AUGUST 2029

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 acordului - cadru, având ca obiect prestarea serviciilor de catering – pregătirea, prepararea, livrarea și distribuirea hranei pentru beneficiarii serviciilor cantinei de ajutor social din rândul persoanelor aflate în situații economico-sociale sau medicale deosebite.

I. ACHIZITOR / BENEFICIAR

Direcția de Asistență Socială a Municipiului Tecuci
CIF: 4393174
Tecuci, Str. Elena Doamna, Nr.2
Telefon: 0236 / 820052
E-mail: asistenta_sociala@municipiultecuci.ro
Site: https://asistenta-sociala.primariatecuci.ro/

II. OBIECTUL ACHIZIȚIEI ȘI CANTITATEA DE BUNURI

Obiectul achiziției îl reprezintă prestarea serviciilor de catering, la sediul beneficiarului din Municipiul Tecuci, Str. Elena Doamna, Nr.2, destinate persoanelor aflate în situații economico-sociale sau medicale deosebite.

Prestarea serviciilor pentru un **număr zilnic de maxim 60 persoane.**

Durata Acordului - Cadru: **01 Septembrie 2026 – 31 August 2029.**

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

COD CPV
5552000-1 Servicii de catering (Rev.2)

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.*
- ***Decizia Directorului D.A.S. Nr.331 din 04.08.2025*** privind aprobarea Procedurii Interne 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: https://asistenta-sociala.primariatecuci.ro/achizitii-publice/.
- ***Referatul de necesitate privind achizitia serviciului de catering pentru beneficiarii cantinei de ajutor social Nr.5948 din 10.08.2026***
- ***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.***
- ***Hotărârea Consiliului Local nr. 125 din 24.07.2025*** *privind stabilirea nivelului alocației zilnice de hrana pentru consumurile colective din instituțiile de asistență socială destinate persoanelor adulte, respectiv Cantina de Ajutor Social, la* ***maxim 40 lei/zi/persoană cu TVA inclus.***

IV. PRESTAREA SERVICIILOR

A. PRESTATORUL trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea, livrarea și distribuirea hranei pentru beneficiarii serviciilor cantinei de ajutor social, în cantitățile stabilite în prezentul Caiet de Sarcini și cu respectarea nivelului maxim al alocației de hrană stabilit prin Hotărârea Consiliului Local al Municipiului Tecuci.

Beneficiarii hranei în regim de cantină socială sunt cei aflați pe Listele Beneficiarilor transmise de Direcția de Asistență Socială a Municipiului Tecuci. Beneficiarii se stabilesc prin Dispoziția Primarului municipiului Tecuci.

Meniul / zi pentru maxim 60 de beneficiari ai hranei în regim de cantină socială este compus din: masa de prânz și cină.

- **Masa de prânz**: reprezintă un procent de 65% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi compusă din 2 feluri de mâncare, ambalate în pachete individuale / în folie vidată (cu excepția pâinii);
- **Cina**: reprezintă un procent de 35% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi compusă din 1 fel de mâncare, ambalate în folie vidată (cu excepția pâinii).
- 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

Pregătirea și prepararea hranei **se va efectua la sediul Prestatorului**.

Reprezentanții Autorității Contractante vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități. În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, reprezentanții Autorității Contractante 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 plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 1 ora de la primirea notificării.

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, cămară sau beci, dotate cu mobilier, echipamente, materiale, instalații și aparatura necesară derivării 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 Beneficiarului** din Municipiul Tecuci, Str. Elena Doamna, Nr.2, în condiții igienico – sanitare corespunzătoare, în baza Listelor Beneficiarilor transmise de Directia de Asistenta Sociala - Tecuci.

Livrarea hranei se va efectua la sediul beneficiarului în condiții de siguranță alimentară cu vehicule comerciale autorizate de Direcția Sanitar Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor – D.S.V.S.A., în conformitate cu legislația sanitar-veterinară în vigoare.

În cazul în care sunt persoane care nu se pot deplasa din motive obiective la sediul beneficiarului, livrarea și distribuirea hranei se va face de către prestator pe cheltuiala acestuia la domiciliul persoanelor în cauză, la stabilirea ofertei financiare luându-se în calcul și acest aspect.

Masa de Prânz și Cina vor fi distribuite concomitent, într-un singur pachet, fiecărui beneficiar, după cum urmează:

1. *De Luni – Vineri – între orele 13,00 – 15,00* – Masa de Prânz și Cina pentru fiecare zi, în parte.
2. *Vineri – între orele 13,00 – 15,00* - Hrană rece, neperisabilă, pentru zilele de sâmbătă și duminică.
3. *Ultima zi lucrătoare – între orele 13,00 – 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, în recipiente curate și etanșe, împachetate corespunzător în vederea evitării riscurilor de contaminare.

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

Prestatorul va avea obligația întocmirii unor tabele de distribuire a hranei, conform Listelor Beneficiarilor transmise de către Achizitor cu o zi înainte de distribuirea efectivă a hranei de către Prestator. Tabelele de distribuire a hranei, întocmite săptămânal de Prestator, conțin următoarele date: numele și prenumele beneficiarului, numărul de mese oferite, zilele 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 Achizitorul, 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 aibă înscris în statutul societății ca obiect de activitate una dintre următoarele: activități de alimentație / servicii de catering / servirea mesei / restaurante.

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 trebuie să aibă capacitatea să prepare și să livreze hrana și numărul de mese zilnice la ora solicitată. Prestatorul prepară și acordă mesele zilnice cu respectarea principiilor unei alimentații sănătoase, echilibrate din punct de vedere cantitativ și calitativ. Vor fi asigurate, pentru fiecare beneficiar, două mese zilnic (corespunzătoare prânzului și cinei) care vor fi incorporate într-un singur pachet.

Prestatorul trebuie să întocmească săptămânal ”Meniul săptămânal”, pornind de la cerințele prevăzute în Anexa 1 la prezentul Caiet de Sarcini. La finalul săptămânii va fi comunicat Achizitorului ”Meniul săptămânal” pentru săptămâna următoare. Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a Achizitorului, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

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, corelațiile 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;
- 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 de genul conserve, iaurturi, pateuri, etc. va fi obligatoriu marcată prin atașarea unei etichete (dacă aceasta lipsește) 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, agreate 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;

Prestatorul trebuie să pregătească zilnic o mostră de probă recoltată sigilată și etichetată, din fiecare fel de hrană administrată (mâncare gătită, hrană rece) pentru a fi păstrată 72 de ore (conform normelor sanitar-veterinare în vigoare) în spațiul frigorific special destinat și adecvat acestui scop. Eticheta va avea menționate următoarele: data recoltării, ora recoltării, denumirea felului de mâncare recoltat, semnătura persoanei care a recoltat proba.

Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către persoanele abilitate să îl execute. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, prestatorului. Prestatorul 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 maxim de 2 ore. Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi deduse din facturi.

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. 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 indicațiile medicului de medicina muncii.

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 improprii consumului uman, periclitării sănătății sau oricăror altor contaminării. 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.

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

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

E. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE

- Ofertantul va elabora propunerea financiară prin completarea formularului de ofertă ținând cont de valoarea alocației zilnice de hrană maxim stabilită conform H.C.L. 125 din 24.07.2025, care prevede că: "***Valoarea alocației zilnice de hrană pentru Cantina de Ajutor Social - maxim 40 lei/zi/persoană cu TVA inclus***".

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.

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar în baza 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.

Se va deconta doar cantitatea de servicii prestată efectiv, cantitate livrată și recepționată. 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 deține Autorizație emisă de Direcția Sanitar Veterinară și pentru siguranța alimentelor. Ofertantul va prezenta copia Conform cu Originalul a Autorizației.
3. Ofertantul prezintă copia Conform cu Originalul a Cursurilor de igienă pentru salariații săi, valabile și în termen la momentul depunerii ofertei.
4. 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.
5. Ofertantul deține dovada certificării **ISO 22000:2018** privind managementul siguranței alimentelor, eliberată de către un organism de certificare acreditat, calitate care se va proba prin anexarea certificatului de acreditare emis de Asociația de Acreditare din România – RENAR sau de un alt organism similar competent, aflat în termen de valabilitate în perioada cuprinsă între data depunerii ofertei și data prestării serviciului.
6. 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.

7. 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.

8. Centralizatorul cu experiența personalului angajat în specialitatea de bucătar / ajutor de bucătar. Prin experiență a personalului de specialitate se înțelege vechimea cea mai mare, convertită în ani și luni, a unui bucătar / ajutor de bucătar, la nivelul fiecărui operator economic. Fiecare ofertant va prezenta pentru fiecare specialist (bucătar/ajutor de bucătar) o copie după contractul de munca și alte documente care să ateste vechimea în specialitatea solicitată.

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

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

11. Declarație privind evitare a conflictului de interese conf. art. 59-60 din Legea 98/2016.

VI. VALOARE MAXIMĂ ESTIMATĂ

1. Prețul maxim al acordului cadru este de ***2.367.828,00*** **lei fără TVA** – pentru perioada **01 Septembrie 2026 – 31 August 2029 (1.095 zile de prestare)** – pentru un **număr zilnic de maxim 60 persoane**. Prețul maxim individual zilnic, pentru pregătirea și prepararea hranei (masă de prânz și cină) este de **36,04 lei fără TVA /zi/ persoană/**. Prețul maxim individual este în concordanță cu H.C.L. 125 din 24.07.2025, care prevede că Valoarea alocației zilnice de hrană pentru Cantina de Ajutor Social - maxim 40 lei/zi/persoană cu TVA inclus.

2. 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.

VII. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Criteriul de atribuire: cel mai bun raport calitate-pret

Componenta financiara - pretul ofertei: 30% (30 puncte)
Experiența și calificarea personalului de specialitate: 20% (20 puncte)
Utilizarea vehiculelor comerciale cu emisii reduse de poluanți atmosferici: 20% (20 puncte)
Cea mai scurta distanta de la locul de productie la locul de consum 30% (30 puncte)

1. Pretul ofertei:

Componenta financiara 30% (30 puncte) invers proportional Algoritm de calcul:
Punctajul se acorda astfel:
Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respectiv 30 de puncte.
Pentru celelalte preturi punctajul P(n) se calculeaza proportional asfel: P(n) = (pret minim ofertat/Pret n x punctaj maxim alocat.

2. Experiența și calificarea personalului de specialitate. Fiecare ofertant va prezenta un centralizator cu personalul angajat în specialitatea de **bucătar / ajutor de bucătar**. Prin personal de specialitate se înțelege bucătar / ajutor de bucătar. Prin experiență a personalului de specialitate se înțelege **vechimea cea mai mare, convertită în ani și luni, a unui bucătar / ajutor de bucătar, la nivelul fiecărui operator economic**. Fiecare ofertant va prezenta pentru fiecare specialist (bucătar/ajutor de bucătar) o copie după contractul de muncă și alte documente care să ateste vechimea în specialitatea solicitată.

Algoritm de calcul:

- Pentru cea mai mare experiență a personalului de specialitate se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare - 20 puncte.
- Pentru restul ofertelor punctajul se calculează astfel:

E(n) = (experiență(n)/experiență max) x 20 (punctaj maxim alocat).

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

Algoritm de calcul:
Se acorda 20 puncte pentru vehicule pur electrice.
Se acorda 12 puncte pentru vehicule plugg-in hybrid (PHEV).
Se acorda 4 puncte pentru vehicule hybrid (FHEV).
Se va ataşa cartea maşinii.

4. Cea mai scurta distanta de la locul de productie la locul de consum

Algoritm de calcul:
- pentru distanta cea mai scurta se acorda punctajul maxim alocat;
- pentru restul distantelor, punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: Pdist=(distanta minima / distanta ofertata) x 30.

Se va da o declaratie din care sa reiasa distanta dintre locul de productie si locul de consum, insotita de documente justificative. Se va da o declaratie din care sa reiasa distanta dintre locul de productie si locul de consum, insotita de documente justificative.

Este declarata castigatoare oferta care indeplineste cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, in urma aplicarii criteriului de atribuire „cel mai bun raport calitate - pret".
Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin insumarea punctajelor obtinute pentru fiecare factor de
evaluare dupa formula „Ptotal=P1+P2+P3+P4", exprimat cu maxim doua zecimale.
Se va intocmi in ordine descrescatoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza caruia se stabileste oferta castigatoare.
In situatia in care doua sau mai multe oferte obtin acelasi punctaj in urma aplicarii algoritmului de calcul, clasamentul se va stabili in ordinea descrescatoare a pretului ofertat, iar oferta castigatoare va fi declarata cea care se claseaza pe pozitia 1 din clasamentul astfel refacut. In situatia in care prin aplicarea acestui sistem nu se obtine o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, autoritatea contractanta va solicita respectivilor ofertanti reofertarea prin prezentarea unei noi propuneri financiare. Noua propunere financiara va fi depusa doar si numai in urma solicitarii entitati contractante.

Total punctaj maxim: 30 (financiar) + 70 (tehnic) = 100 puncte.

VIII. MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

Toți operatorii interesați vor depune oferte de preț (formularul de ofertă) împreună cu propunerea tehnică la secretariatul instituției Direcției de Asistentă Socială - Tecuci 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 sigilate, marcate corespunzător: Documente de calificare, Propunerea Tehnică și Propunerea financiară.

Pe plicul exterior se vor scrie următoarele informații:

- Numele și adresa Autorității Contractante: Direcția de Asistență Socială a Municipiului Tecuci, Strada Elena Doamna, Nr.2.
- 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. Tecuci, Str. Elena Doamna, Nr.2.

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 / transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră, cad în sarcina operatorului economic.

Nu se acceptă oferte nesemnate.

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 ACORDULUI CADRU

- Achiziția se va realiza prin Procedura Interna 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 ***Decizia Directorului D.A.S. Nr.331 din 04.08.2025***.
- Procedura Interna Proprie poate fi consultată pe site-ul instituției, la adresa de web: https://asistenta-sociala.primariatecuci.ro/achizitii-publice/.
- În urma finalizării procedurii, autoritatea contractantă are obligația de a publica pe SEAP si pe ***Site-ul instituției la secțiunea Achiziții, la adresa*** https://asistenta-sociala.primariatecuci.ro/achizitii-publice/, un anunț de atribuire, în termen de 15 zile de la data încheierii contractului de achiziție publică.

X. PERIOADE DE PRESTARE A SERVICIILOR

În perioada 01 Septembrie 2026 – 31 August 2029.

DIRECTOR EXECUTIV
MIRCEA IULIAN

COMPARTIMENT CANTINA DE AJUTOR SOCIAL
CONSILIER SUPERIOR
DOROȘAN DORINA

ANEXA NR. 1 LA CAIETUL DE SARCINI NR. 5952 DIN 10.08.2026

APROB
DIRECTOR EXECUTIV
MIRCEA IULIAN

Specificații tehnice minimale pentru serviciile de preparare, livrare și distribuire a 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 / mămăligă / mazăre, etc) – 100 grame
- **Pâine –** albă / integrală, etc., 150 grame
- **Desert –** fructe sezon / dulciuri / biscuiți / iaurturi fructe/ etc.

II. Cina va fi compusă din 1 fel de mâncare:

- **Felul 1 –** preparat din carne – 100 grame
  – Garnituri (cartofi / orez / paste făinoase / mămăligă / mazăre, etc) – 150 grame
- **Pâine –** albă / integrală, etc., 150 grame

III. 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 și Cinei din timpul zilelor lucrătoare
  - să asigure echilibrul nutrițional și ponderea între produsele din carne și garnituri / legume, corespunzătoare Mesei de prânz și Cinei, 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.