

Schema de Granturi: Componenta C:15. Reforma 7: Reforma guvernancei sistemului de învățământ preuniversitar și profesionalizarea managementului. Investiția 18 - Program de instruire și mentorat pentru manageri și inspectori școlari. Granturile pentru unitățile de învățământ pilot

Beneficiar: Școala Gimnazială Răducanu Rosetti Căiuți

Titlul proiectului: Motivația-calea spre succes,

Contract de finanțare: 9510/10.04.2025

Cod proiect:15

**Aprobat
Reprezentant legal,
Prof. Toșa Gabriela**

CAIET DE SARCINI

NR.28/08.09.2025

Prezentul Caiet de sarcini are ca obiect „Servicii de catering-„Motivația-calea spre succes”, proiect finanțat prin PNRR în anul 2025.

Obiectul contractului: „Servicii de catering-„Motivația-calea spre succes”, proiect finanțat prin PNRR în anul 2025.

Cod CPV: 55520000-1 - Servicii de catering pentru școli (Rev.2);

1. Valoarea estimată a achiziției: 277.500,00 lei fără TVA. Valoarea estimată reprezintă echivalentul a 8.515 de meniuri pentru perioada octombrie 2025 – 31 august 2026.

1.1 Sursa de finanțare: **PNRR**;

1.2 Perioada de valabilitate a ofertelor: **60 zile de la data limită de depunere a ofertelor**;

1.3 Tip de contract: **Furnizare**;

1.4 Criteriul care va fi utilizat pentru atribuirea contractului: „Prețul cel mai scăzut”;

2. Condiții de participare (documente necesare pentru depunerea ofertei):

2.1 Condiții de participare (documente necesare pentru depunerea ofertei):

- **Scrisoare de înțelegere a ofertei**;
- **Formular nr. 1** - Angajament ferm privind susținerea tehnică și profesională a ofertantului (dacă este cazul);
- **Formular nr. 2** - Declarație de consimțământ privind prelucrarea datelor cu caracter personal;

- **Formular nr. 3** - Contract de furnizare;

Se va prezenta modelul de contract însoțit, semnat și stampilat. Orice operator economic are dreptul de a solicita clarificări și de a formula amendamente cu privire la clauzele contractuale obligatorii până la data limită de depunere a ofertei.

- **Formular nr. 4** - Declarație privind neincadrarea în prevederile art. 59 și 60 din Legea nr. 98/2016;
- **Formular nr. 5** - Declarație pe proprie răspundere prin care ofertantul se angajează să respecte în totalitate cerințele Caietului de sarcini;
- **Formular nr. 6** - Declarație privind respectarea legislației privind condițiile de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă;
- **Formular nr. 7** - Declarație privind personalul pentru îndeplinirea contractului;
- **Formular nr. 8** - Declarație privind neincadrarea în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea nr. 98/2016;
- **Formular nr. 9** - Declarație privind neîndeplinirea în situațiile prevăzute la art. 165 și art. 167 din Legea nr. 98/2016;
- **Formular nr. 10** - Propunere financiară;
Ofertanții sunt obligați să introducă o defalcare a costurilor per porție, pe următoarele categorii:
 - produse alimentare;
 - prepararea hranei;
 - transport.
- **Autorizația DSV** (înregistrat sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering) - valabilă la momentul prezentării și pe toată durata contractului;
- **Autorizație DSP** sau echivalent (Notificare DSP);
- **Autorizație de funcționare vizată pe anul în curs;**
 - Pentru **mijloacele de transport (minim unul)** al pachetelor alimentare se va prezenta autorizația din care să rezulte faptul că vehiculul este înregistrat sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor (valabilă pentru produsele care fac obiectul prezentului contract);
 - Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui **curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent**, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare și **fisa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent**, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare - nominalizarea persoanelor și certificate de absolvire a cursului;
 - Ofertantul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare prevăzute de acele normative în vigoare pentru depozitarea pachetelor alimentare - se va prezenta **contract de dezinsecție, dezinsecție și deratizare** (valabil la momentul prezentării și pe toată durata contractului);
 - Ofertanții vor prezenta **metodologia de implementare a contractului**, modalitatea de furnizare a pachetului alimentar, conținutul pachetului alimentar, variantele de meniu, modalitatea de preparare a hranei, modalitatea de livrare, transport a hranei, capacitatea tehnică și profesională, modul de ambalare, etichetare și marcare.

Documentele se vor transmite în original, într-un plic sigilat, la Școala Gimnazială „Răducanu Rosetti” Căiuți, com. Căiuți, județul Bacău, până la data limită de depunere a ofertelor.

I. PROCEDURA APLICATA SI GARANTII

Procedura aplicata este „procedura proprie”, conform prevederilor art. 68, alin. (1), lit. h) si alin. (2), lit. b) din Legea nr. 98/2016, respectiv art. 111 din Legea nr. 98/2016.

Garantia de participare:

-Nu se constituie

II. CRIETRIUL DE ATRIBUIRE A CONTRACTULUI

În conformitate cu prevederile art. 187, alin. (3), lit. d) din Legea nr. 98/2016, pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic în conformitate cu dispozițiile alin. (2), autoritatea contractanta are dreptul de a aplica unul dintre următoarele criterii de atribuire: d) pretul cel mai scazut.

III. SPECIFICATII TEHNICE

Norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru elevi

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

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

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

4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa la felurile de mancare servite; de exemplu, la masa de pranz nu se vor servi felul 1 si felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supa cu galusti si friptura cu garnitura din paste fainoase, ci din legume.

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

6. Se recomanda imbogatirea ratiei in vitamine si saruri minerale prin folosire de salate din cruditati si adaugarea de legume - frunze in supe si ciorbe.

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

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

9. Unitatile de invatamant in care se desfasoara programul au obligativitatea de a pastra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislatiei in vigoare.

NOTA:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica:

1. **Ciorba de legume;**
2. **Supa de pui cu legume;**
3. **Ciorba de vacuta cu legume;**

4. Legume cu piept de pui/carne slaba de porc la gratar;
5. Mancare de mazare cu piept de pui/carne slaba de porc/vita;
6. Pilaf cu legume si ficatei de pui;
7. Piure de morcov cu gratar de pui/carne slaba de porc;
8. Piure de cartofi, salata cu piept de curcan;
9. Mancare de varza dulce cu friptura la cuptor;
10. Ghiveci de legume cu pui/carne slaba de porc;
11. Orez cu legume si pui/carne slaba de porc/vita la tava;
12. Sufleu de broccoli cu branza;
13. Cartofi gratinati, salata cu piept de pui la gratar;
14. Tocana de legume cu orez brun;
15. Piure de cartofi cu sfecla si chiftelute de legume la cuptor;
16. Omleta cu legume - ardei, ciuperci, ceapa verde si branza telemea;
17. Sufleu de conopida, broccoli si branza la cuptor;
18. Dovlecel umplut cu branza la cuptor;
19. Ciuperci la cuptor umplute cu branza, pentru copiii cu varsta mai mare de 7 ani;
20. Macaroane cu branza;
21. Cartofi frantuzesti, la cuptor, cu branza si ou;
22. Quinoa cu legume;
23. Sandvici cu unt, sunca, cașcaval si legume - rosii, castravete, salata;
24. Sandvici cu piept de pui la gratar sau pulpa de pui dezosata la gratar cu legume crude - gogosar, varza, morcov.

Specificații tehnice pentru procedurile de atribuire a contractelor de achizitie publica de furnizare

1. Caracteristici generale

Se va furniza pachet alimentar compus din:

-fel principal

-desert

-apa plata 0,5 l

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si Produsele alimentare vor fi livrate către Scoala Gimnaziala „Răducanu Rosetti” Căiuți, Comuna Căiuți, Județul Bacău.

1.2. Pachetul alimentar propus de autoritatea contractanta are la baza variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica (Ciorba de legume, Supa de pui cu legume, Ciorba de vacuta cu legume, Legume cu piept de pui/carne slaba de porc la gratar, Mancare de mazare cu piept de pui/carne slaba de porc/vita, Pilaf cu legume si ficatei de pui, Piure de morcov cu gratar de pui/carne slaba de porc, Piure de cartofi, salata cu piept de curcan, Mancare de varza dulce cu friptura la cuptor, Ghiveci de legume cu pui/carne slaba de porc, Orez cu legume si pui/carne slaba de porc/vita la tava, Sufleu de broccoli cu branza, Cartofi gratinati, salata cu piept de pui la gratar, Tocana de legume cu orez brun, Piure de cartofi cu sfecla si chiftelute de legume la cuptor, Omleta cu legume - ardei, ciuperci, ceapa verde si branza telemea, Sufleu de conopida, broccoli si branza la cuptor, Dovlecel umplut cu branza la cuptor, Ciuperci la cuptor umplute cu branza, pentru copiii cu varsta mai mare de 7 ani, Macaroane cu branza, Cartofi frantuzesti, la cuptor, cu branza si ou, cu legume), exemplificate in anexa 3 la Normele metodologice de aplicare a OUG 97/2018.

2. Evidenta cantitatilor solicitate, distribuite si consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiara a PNRR, va ține evidenta cantitatii de produse, mentionand categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per portie, numarul de portii si numarul de zile de scoala, precum si evidenta numarului de beneficiari.

2.2. Furnizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat si unitatile inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor vor pastra prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz; unitatile de invatamant au obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente fiecărei distributii.

2.3. Lunar, autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantitatii de produse consumate per categorie de produs, in functie de situatia numarului de beneficiari in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la furnizor. Toate partile implicate in procesul de distributie a produselor alimentare mentionate la pct. 1 vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel putin 3 ani, incepand de la sfarsitul anului intocmirii acestora.

3. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produse alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare.

Pentru grupele speciale de consumatori - beneficiari cu diabet, intoleranta la lactoza, gluten sau alte probleme de natura medicala - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara se prevad in anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare scoala si beneficiar.

4. Siguranta si perisabilitate microbiologica

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor catre unitatile școlare, va fi de:

a) ziua producerii pentru masa calda;

In situatia in care hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt pastrate, pana la servire, in spatii amenajate, in care sunt asigurate conditii de manipulare si depozitare indicate de producator, in conformitate cu prevederile legale in vigoare privind igiena si siguranta produselor alimentare, conditii care sa poata fi monitorizate si controlate.

Pentru depozitare in scoli se vor folosi spatii special amenajate pentru pastrarea produselor alimentare in conditii de siguranta a alimentelor prevazute de legislatia in vigoare, asigurate de catre beneficiar - unitatea de invatamant.

Produsele alimentare vor fi pastrate pana la servire in conditiile indicate de producator, cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

5. Conditii pentru transport si distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor catre unitatile școlare numai cu mijloace auto speciale autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

Distributia pachetului alimentar se va face zilnic intre orele 10:30 - 11:00, pe baza comenzii primite in scris la ora 08:30 din partea unitatii de invatamant.

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic catre unitatea de invatamant, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, in

conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare.

6. Metode de testare si control

Produsele alimentare se analizeaza doar in laboratoare autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor care au metodele de analiza acreditate.

7. **Persoanele angajate in producerea, manipularea si distributia produselor alimentare** sunt obligate sa detina certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate sau echivalent, conform hotararii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie sa prezinte inscriis prin etichetare urmatorul element: PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT.

In conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European si al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 si (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European si ale Consiliului si de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Consiliului, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European si a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE si 2008/5/CE ale Comisiei si a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezinta inscise prin etichetare urmatoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului;
- b) lista ingredientelor;
- c) substante care provoaca alergii sau intolerante;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: sunca x%, cascaval y%,
- e) cantitatea neta;
- f) data limita de consum, sub forma: „Expira la data de ...”, cu inscrierea necodificata a zilei, lunii si anului;
- g) conditii de depozitare;
- h) declaratie nutritionala.

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

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

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

- i) mentiune privind lotul: in cazul in care data-limita de consum se inscrie sub forma zi, luna, an, nu este necesara inscrierea lotului;
- j) avand in vedere destinatia acestor produse, este necesara inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.
- In cazul produselor distribuite de unitatile de alimentatie publica si care nu se supun prevederilor definitiei „produs alimentar preambalat”, se va indica la livrare, printr-un document scris care insoteste produsele: denumirea produsului, substante care provoaca alergii sau intolerante, o mentiune privind lotul - data producerii si sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.
- k) pentru masa calda, preparata in regim propriu, lista-meniu afisata la loc vizibil va contine denumirea produsului, ingredientele componente si substantele care provoaca alergii sau intolerante;
- l) numele si adresa operatorului din sectorul alimentar imputernicit cu informarea consumatorilor.

IV. DURATA CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE

Contractul de achizitie se va derula din octombrie 2025 pana in august 2026.

V. CONSIDERAȚII GENERALE

Scoala prin reprezentantii sai, va comunica zilnic prestatorului numarul de pachete necesare, iar acesta din urma va preda scolii numarul de pachete corespunzator.

Unitatile de invatamant raspund, in mod direct, de asigurarea conditiilor de primire, receptie si distributie a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile in acest sens, precum si de confirmare a documentelor ce stau la baza platii produselor alimentare.

Obiectul contractului de achizitie publica il constituie achizitionarea de servicii - pachete alimentare in regim de catering pentru beneficiarii PNRR.

Autoritatea contractanta are dreptul de a modifica cantitatile pachetelor alimentare, in raport cu numarul beneficiarilor prezenti, fara modificarea tarifului unitar.

Valoarea stimata a unui pachet alimentar este de 32.00 lei fara TVA/meniu.

Prețul unitar al unei portii include serviciile de pregatire-preparare, transport si distributie.

VI. PREZENTAREA PROPUNERII TEHNICE

In cadrul propunerii tehnice ofertantii vor prezenta urmatoarele documente:

- > **Formular nr. 1** - Declaratie de consimtamant privind prelucrarea datelor cu caracter personal;
- > **Formular nr. 2** - Contract de furnizare;
Se va prezenta modelul de contract insusit, semnat si stampilat. Orice operator economic are dreptul de a solicita clarificari si de a formula amendamente cu privire la clauzele contractuale obligatorii pana la data limita de depunere a ofertei.
- > **Formular nr. 3** - Declaratie pe proprie raspundere prin care ofertantul se angajeaza sa respecte in totalitate cerintele Caietului de sarcini;
- > **Formular nr. 4** - Declaratie privind respectarea legislatiei privind conditiile de mediu, social si cu privire la relatiile de munca;
- > **Formular nr. 5** - Declaratie privind personalul pentru indeplinirea contractului;
- > **Formular nr. 6** - Declaratie privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 164 din Legea nr. 98/2016;
- > Autorizatie DSP sau echivalent (Notificare DSP);
- > Autorizatie de functionare vizata pe anul in curs;
- > Pentru mijloacele de transport (minim unul) al pachetelor alimentare se va prezenta autorizatia din care sa rezulte faptul ca vehiculul este inregistrat sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor

(valabila pentru produsele care fac obiectul prezentului contract);

- > Persoanele angajate in producerea, manipularea si distributia produselor alimentare sunt obligate sa detina certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei, cercetarii si tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate sau echivalent, conform Hotararii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare - nominalizarea persoanelor si certificate de absolvire a cursului;
- > Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare se va adapta pachetul zilnic in functie de starea de sanatate a acestora si de recomandari medicilor - se va prezenta dovada detinerii unui specialist in industria alimentara, nutritionist;
- > Ofertantul trebuie sa asigure conditii igienico-sanitare prevazute de acele normative in vigoare pentru depozitarea pachetelor alimentare - se va prezenta contract de dezinsectie, dezinfectie si deratizare (valabil la momentul prezentarii si pe toata durata contractului);
- > Ofertantii vor prezenta metodologia de implementare a contractului, modalitatea de furnizare a pachetului alimentar, continutul pachetului alimentar, variantele de meniu, modalitatea de preparare a hranei, modalitatea de livrare, transport a hranei, capacitatea tehnica si profesionala, modul de ambalare, etichetare si marcare.

Propunerea tehnica va fi elaborata in mod obligatoriu cu respectarea datelor si conditiilor din prezentul Caiet de sarcini, astfel incat sa permita identificarea cu usurinta a corespondentei cu specificatiile tehnice si respectiv cu cerintele aferente criteriilor de calificare.

Propunerea tehnica se va redacta in limba romana, va fi stampilata si semnata de reprezentantul legal si va avea un caracter ferm si obligatoriu, din punct de vedere al continutului, pe toata perioada de valabilitate.

Lipsa propunerii tehnice va duce la excluderea operatorului economic din procedura.

VII. PREZENTAREA PROPUNERII FINANCIARE

Propunerea financiara trebuie sa fie corelata cu elementele propunerii tehnice si respectiv cu cerintele specificate prin prezentul Caiet de sarcini.

In pretul unitar ofertat, vor fi cuprinse toate costurile necesare indeplinirii tuturor operatiunilor mentionate in Caietul de sarcini (cost produs, ambalaj, transport).

Preturile pentru serviciile prestate si livrarea produselor la destinatia finala, vor fi exprimate in lei, fara TVA.

In cazul in care oferta nu respecta cerintele prevazute in documentatia de atribuire, comisia are dreptul de a o respinge.

Pretul contractului ramane ferm pe toata perioada derularii acestuia.

Achizitorul are dreptul de a diminua cantitatile propuse, respectiv numarul de portii, in raport cu numarul beneficiarilor prezenti in cadrul unitatilor de invatamant, pe durata derularii contractului, fara modificarea tarifului (pretului) unitar.

Pachetul alimentar pe zi, este in limita unei valori maxime de 32,00 lei/beneficiar, fara TVA. Limita valorica prevazuta cuprinde pretul produselor, cheltuielile de transport si de distributie.

In cazul in care pretul fara TVA, inclusiv propunerea financiara, depaseste valoarea estimata comunicata prin anunt, oferta este considerata inacceptabila.

Ofertantul va depune **Formularul nr. 7 - Formular de oferta** (completat, semnat, stampilat si datat).

VIII. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

În conformitate cu prevederile **Art. 187, alin. (3), lit. d) din Legea nr. 98/2016**, criteriul de atribuire stabilit pentru prezenta procedura este „**Pretul cel mai scazut**”.

IX. CRITERII DE CALIFICARE

1. Autoritatea contractanta va exclude orice operator economic la care a stabilit în urma analizei informațiilor și a documentelor prezentate de acesta, sau a luat la cunoștință în orice alt mod că a fost condamnat prin hotărâre definitivă a unei instanțe judecătorești, pentru comiterea uneia dintre infracțiunile menționate la art. 164 din Legea nr. 98/2016.

Ofertantul va prezenta în original **Declarația privind neîncadrarea în prevederile art. 164 din Legea nr. 98/2016** (completat, semnat, stampilat și datat).

2. Autoritatea contractanta va exclude orice operator economic în cazul în care poate demonstra prin orice mijloace adecvate că respectivul operator economic și-a încălcat obligațiile privind plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat.

a. **Certificata 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.

Ofertantul va prezenta acest certificat, valabil la deschiderea ofertelor.

3. Autoritatea contractanta va exclude orice operator economic care se află în oricare dintre situațiile menționate la art. 165 și art. 167 din Legea nr. 98/2016.

Ofertantul va prezenta în original **Declarația privind neîncadrarea în prevederile art. 165 și art. 167 din Legea nr. 98/2016** (*Formular nr. 11*, completată, semnată, stampilată și datată).

4. Autoritatea contractanta va exclude orice operator economic care se află în oricare dintre situațiile menționate la art. 59 și 60 din Legea nr. 98/2016.

Ofertantul va prezenta în original **Declarația privind neîncadrarea în prevederile art. 59 și 60 din Legea nr. 98/2016** (*Formular nr. 5* completat, semnat, stampilat și datat).

5. Autoritatea contractanta va exclude orice operator economic care a avut contracte având ca obiect (catering) și unde recomandările nu au fost la nivelul așteptărilor, respectiv livrarea pachetului alimentar nu a fost conform caietului de sarcini și ofertei pe care a prezentat-o.

Reprezentat legal,

Prof. Toșa Gabriela