



# CONSILIUL LOCAL AL MUNICIPIULUI SIBIU

## DIRECȚIA DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ SIBIU

B-dul Victoriei 1-3, Sibiu 550024, România  
tel. 0040-0269-208930, fax. 0040-0269-224756, e-mail: [protsoc@sibiu.ro](mailto:protsoc@sibiu.ro),  
[www.asistentasociala.sibiu.ro](http://www.asistentasociala.sibiu.ro), [www.sibiu.ro](http://www.sibiu.ro)  
Facebook: Sibiu – Pagina Oficiala a Orașului, Sibiu City App

Nr. 10769/20.04.2026

Anexa nr. 1 la Raportul nr. 10678/17.04.2026

APROBAT

Director Executiv

Mihaela Sabău

### CAIET DE SARCINI

privind achiziționarea de servicii de catering pentru asigurarea hranei beneficiarilor  
Căminului pentru Persoane Vârstnice Sibiu, centru aflat în structura Direcției de Asistență  
Socială Sibiu

COD CPV 55520000-1 Servicii de catering

## 1. GENERALITĂȚI

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei, conține specificații tehnice și constituie ansamblul cerințelor minimale pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnico-financiară, pentru furnizarea de servicii care urmează a se achiziționa.

Caietul de sarcini conține în mod obligatoriu specificații tehnice. Acestea definesc după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic, dimensiuni, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standardele relevante sau altele asemenea.

Ofertele care nu respectă specificațiile și/sau care propun furnizarea de servicii în condiții tehnice inferioare celor prezentate în prezentul caiet de sarcini vor fi declarate neconforme.

## 2. AUTORITATEA CONTRACTANTA

### 2.1. Informații despre autoritatea contractantă

**Autoritatea contractantă: Direcția de Asistență Socială Sibiu**  
Sediul: SIBIU, str. B-dul Victoriei, nr.1-3, Sibiu 550024, România

E-mail: [protsoc@sibiu.ro](mailto:protsoc@sibiu.ro)

Persoană de contact: Vasiloiu Mădălina tel:0723185839

### 2.2. Sursa de finanțare

Sursa de finanțare este bugetul local.

### **2.3. Legislatie aplicata**

- Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- Normele metodologice de aplicare a Legii nr. 98/2016 privind achizițiile publice, aprobate prin H.G. 395/2016, cu modificările și completările ulterioare.
- Ordin nr. 1946 din 09.08.2024 pentru aprobarea criteriilor ecologice aplicabile categoriilor de produse din anexa nr. 2 la Normele metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractelor de achizitie publică/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice aprobate prin H.G. nr.395/2016
- Ordin ANAP si Ministerul Mediului nr. 1068/1652/2018- Ghidul de achizitii publice verzi

### **3. OBIECTUL ACHIZITIEI**

**Denumirea achizitiei: Servicii de catering pentru asigurarea hranei beneficiarilor Caminului de persoane varstnice Sibiu, respectiv pregatirea, prepararea si livrarea hranei zilnice cu respectarea nivelului alocatiei de hrana stabilit prin Hotarare de Consiliu Local.**

**Incheierea unui contract de prestari servicii de catering incepand cu data semnarii contractului si pana la 31.12.2026 cu posibilitatea prelungirii cu acordul partilor pana la aprobarea bugetului local.**

#### **3.1 Descrierea serviciilor solicitate**

Serviciile care fac obiectul prezentei proceduri de achizitie, se regasesc in Anexa 2 a Legii 98/2016 cu modificarile si completarile ulterioare si sunt necesare in vederea asigurarii hranei pentru beneficiarii din Caminul de persoane Varstnice, centru aflat in structura Direcției de Asistență Socială Sibiu.

Prestatorul se obliga sa asigure zilnic pregatirea, prepararea si livrarea hranei pentru beneficiari in cantitatile si cu continutul caloric specific persoanelor varstnice conform indicatiilor medicului dietetician.

### **4. INFORMATII DESPRE CONTEXTUL REALIZARII ACESTEI ACHIZITII**

#### **4.1 Descrierea situatiei actuale a nivelului autoritatii contractante**

Căminul pentru Persoane Vârstnice funcționează ca unitate fără personalitate juridică în cadrul Direcția de Asistență Socială Sibiu și furnizează servicii sociale în regim rezidențial persoanelor vârstnice din Municipiul Sibiu, având un numar mediu lunar de 75 beneficiari. Serviciile oferite includ: găzduire și hrană, îngrijire medicală și monitorizare permanentă, recuperare și reabilitare, consiliere psihologică și asistență socială, activități de socializare și petrecere a timpului liber. Actualmente activitatea de preparare si servire a hranei are loc in blocul alimentar propriu, respectiv sala de mese a Caminului cu produse alimentare achizitionate in baza acordurilor cadru si contractelor valabile, realizate prin proceduri de achizitie publica.

In contextul legislatiei care restrictioneaza angajarea de personal in serviciile publice si din cauza deficitului de personal existent, suntem in imposibilitatea pregatirii hranei pentru beneficiari in blocul alimentar al centrului.

#### **4.2 Obiectivul specific la care contribuie prestarea serviciului de catering**

Asigurarea functionarii autoritatii contractante in vederea indeplinirii obiectivelor centrului pentru care aceasta a fost infiintat prin incheierea unui contract de prestari servicii de catering pana la 31.12.2026 cu posibilitatea prelungirii cu acordul partilor pana la aprobarea bugetului local.

Nota

-alocatia de hrana pentru beneficiarii Caminului pentru Persoane Varstnice Sibiu este stabilita prin HCL nr. 12 din 29.01.2026 in valoare minima de 32 lei/zi/persoana, TVA inclus.

La acest cost se adauga costurile pentru serviciile de preparare, ambalare si transport hrana.

## 5. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

5.1 Prestatorul trebuie sa asigure zilnic pregatirea, prepararea si livrarea hranei pentru un numar mediu de 75 beneficiari din Caminul de persoane Varstnice Sibiu, str. George Cosbuc nr. 20, in cantitatile si continutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute in legislatia in vigoare si cu respectarea nivelului minim al normei de hrana stabilit prin HCL nr.12/29.01.2026

5.2 Hrana consta in trei mese pe zi: mic dejun, pranz cu trei feluri(felul 1, felul 2, felul 3-desert), gustare si cina pentru fiecare beneficiar

**Micul dejun:** reprezinta un procent de 20% din totalul alimentelor incluse in ziua de hrana si va fi compus din produse care se pot consuma nepreparate sau semipreparate, la care se adauga ceai, lapte(lapte dulce, lapte batut, sana, iaurt, chefir) sau cacao cu lapte/iaurt cu fructe. Gustarea consta intr-un fruct de sezon.

**Masa de pranz:** reprezinta un procent de 60% din totalul de hrana si va fi compusa din;

-felul 1 - supe, ciorbe

-felul 2 - snitel, friptura, papricas, peste etc. +garnitura/mancaruri scazute + salata (dupa caz)

-desert: prajitura cu mere, placinta cu branza, chec, cozonac, budinci,etc. Deserturile trebuie sa fie preparate de catre prestator.

**Cina:** reprezinta un procent de 20% din totalul alimentelor incluse in ziua de hrana si va fi realizata din hrana calda sub forma de mancaruri scazute, la care se poate adauga ceai, compot, etc.

-meniurile vor fi adaptate si in functie de Sarbatorile religioase(Paste, Craciun, posturi-preparate traditionale specifice acestora.

Stabilirea modelelor de meniu de alimentație zilnică se efectuează pe baza recomandărilor medicului nutriționist sau ale asistentului dietetician, ținând cont de prevederile Ordin 29/2019 Anexa1: *STANDARDE MINIME din 3 ianuarie 2019 de calitate pentru serviciile sociale cu cazare, organizate ca centre rezidențiale destinate persoanelor vârstnice, aplicabile următoarelor categorii de servicii sociale prevăzute în Nomenclatorul serviciilor sociale, aprobat prin H.G. nr. 867/2015, cu modificările și completările ulterioare: cămine pentru persoane vârstnice, cod 8730 CR-V-I, centre de tip respiro, centre de criză, cod 8730 CR-V-II, centre rezidențiale de îngrijire și asistență persoane dependente, cod 8730 CR-PD-I și cod 8790 CR-PD-II.*

Pentru beneficiarii care urmează un anumit regim alimentar, se oferă o alimentație dietetică, pe baza recomandărilor medicului nutriționist sau ale asistentului dietetician. Prestatorul trebuie sa detina contract servicii nutritie cu dietetician autorizat CDR valabil.

5.3 Fiecare portie se va livra ambalata in caserole biodegradabile de unica folosinta sau din sticla/inox alimentar inchise etans care sa pastreze mancarea calda pana la servirea efectiva.

5.4 Locul de servire a meselor va fi in incinta Caminului de Persoane Varstnice, str. George Cosbuc, nr. 20, Sibiu in intervalele orare urmatoare:

- Mic dejun 7.00-7.30
- Pranz 12.30-13.00
- Cina 17.30-18.00

\*gustarea va consta intr-un fruct, in aceeasi saptamana vor fi aduse cel putin 3 tipuri de fructe. Gustarile se servesc la ora 11:00 sau 17:00 si se pot livra odata cu masa de pranz/mic dejun.

5.5 Prestatorul are obligatia de a asigura prepararea si livrarea hranei si pentru beneficiarii cu cerinte alimentare speciale (regim hiposodat si diabet), in functie de solicitarea scrisa a personalului

specializat din cadrul Caminului de Persoane Varsnice si in baza meniului special alcatuit de catre acesta.

5.6 La sfarsitul fiecărei săptămâni, respectiv vineri, prestatorul si autoritatea contractanta stabilesc meniul pentru săptămâna următoare si numărul de porții cu cerinte alimentare speciale, astfel incat prestatorul sa nu se gaseasca in postura de a nu-si indeplini sarcinile contractuale, iar autoritatea de a nu asigura hrana pentru beneficiarii prezenti in Camin. Meniul stabilit va fi semnat atat de prestator cat si de autoritatea contractanta si poate suferi modificari in functie de numărul de beneficiari.

Important:

- legumele care se folosesc ca materii prime in prepararea hranei trebuie sa fie proaspete, interzicandu-se utilizarea legumelor deshidratate(fulgi de cartofi etc.)
- se va evita pe cat posibil folosirea concentratelor proteice deshidratate: ex:praf de oua
- se interzice folosirea concentratelor emulsionabile(margarina, untar) atat in continutul preparatelor cat si ca atare, in locul acestora se va folosi untul de minim 65% grasime(100% din lapte)
- se va tine cont de sezonalitatea ingredientelor
- este interzisa pastrarea alimentelor de la o masa la alta.

5.7 Prepararea hranei se va face in conformitate cu necesitatile calorice ale beneficiarilor si cu respectarea regimurilor prescrise acestora de catre nutritionist.

Seful de centru va stabili impreuna cu prestatorul o lista de meniuri pentru fiecare luna.

Personalul de specialitate(asistenti medicali) si seful centrului vor avea obligatia si dreptul de a urmări si verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfasurarii acestor activitati. In cazul in care vor constata abateri care pot conduce la consecinte grave pentru starea de sanatate a beneficiarilor, personalul de specialitate si seful de centru vor avea dreptul sa sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu altele/alta corespunzatoare, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta, in termen de 2 ore de la primirea notificarii.

Anuntarea modificarilor numarului de porții ce vor trebui preparate si servite beneficiarilor se va transmite prestatorului de seful de centru pana la ora 10.00 si va fi valabila pentru mesele din ziua următoare.

5.8 Prestatorul va respecta retetarele care urmeaza a fi folosite in derularea contractului, in baza carora se intocmesc meniurile saptamanale. La prepararea mancării se vor folosi gramajele conform prevederilor retetarelor.

5.9 Prestatorul are obligatia sa recolteze zilnic,probe de hrana(mancare gatita sau rece)si de a pune gratuit la dispozitia unitatilor beneficiare 1(una) proba alimentara recoltata din fiecare fel de hrana administrata, in recipienti de sticla inchisi ermetic si pe care este inscriptionata data la care a fost preparat produsul. Proba alimentara va fi pastrata de catre unitatile beneficiare in frigider timp de 48 ore conform prevederilor art. 41 lit. e) din HG857/2011 privind stabilirea si sanctionarea contravențiilor la normele din domeniul sanatatii publice. Proba alimentara va contine următoarele informatii:

- data si ora recoltării
- denumirea alimentului recoltat
- persoana care a recoltat proba si semnatura acesteia

Raspunderea pentru calitatea si cantitatea hranei revine in exclusivitate pe perioada derularii contractului prestatorului, cu respectarea masurilor de siguranta alimentara impuse de HACCP, Reg.852/2004/CE privind igiena produselor alimentare.

5.10 Hrana beneficiarilor va fi servita la maxim 30 minute de la preparare. In caz contrar, ea trebuie mentinuta la o temperatura mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana calda si la max. 4 grade Celsius pentru hrana rece.

5.11 Personalul care lucreaza la prepararea hranei trebuie sa aiba analizele medicale la zi si sa respecte regulile igienico-sanitare prevazute de legislatia in vigoare.

5.12 Prestatorul are obligatia de a respecta Regulamentul UE nr.1169/2011 si legislatia nationala(ex. HG 106/2002, Legea 411/2023) respectiv obligativitatea de a oferi pe eticheta informatii clare, corecte si traduse in limba romana. Eticheta trebuie sa contina denumirea, lista ingredientelor(inclusiv alergeni), cantitatea neta, data valabilitatii, conditiile de pastrare, tara de origine si declaratia nutritionala.

## **6. PREVEDERI PRIVIND PRODUSELE ALIMENTARE**

-Prestatorul nu va accepta materii prime ori ingrediente, daca acestea sunt cunoscute a fi sau se apreciaza, in mod rezonabil, ca ar putea sa fie contaminate cu paraziti, cu microorganisme patogene ori cu substante toxice, de descompunere sau straine, in asa masura incat, chiar dupa ce operatorul cu activitate in domeniul alimentar a aplicat in mod igienic proceduri normale de sortare si/sau de preparare ori procesare, produsul final ar fi impropriu pentru consumul uman.

-Produsele aprovizionate care sunt folosite in vederea prepararii hranei , vor fi insotite de documente prevazute de legislatia aferenta(facturi fiscale, avize de insotire a marfii, avize , certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, buletine de analiza)vor fi ambalate, etichetate, inscriptionate si stampilate, dupa caz, potrivit legislatiei sanitar-veterinare in vigoare.

-Prestatorul trebuie sa detina document de inregistrare sanitar-veterinara si siguranta alimentului emis de DSVSA(conform ORDINULUI nr. III/2008(actualizat)privind aprobarea Normei sanitar veterinare si pentru siguranta alimentelor privind procedura de inregistrare sanitara veterinară si pentru siguranta alimentelor a activitatilor de obtinere si de vanzare directa si/sau cu amanuntul a produselor alimentare de origine animala sau nonanimala, precum si a activitatilor de productie, procesare, depozitare, transport si comercializare a produselor alimentare de origine nonanimala si Ordinului nr. 57/2010(actualizat) pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitar veterinară a unitatilor care produc, proceseaza, depoziteaza, transporta si /sau distribuie produse de origine animala.

## **7. CERINTE PRIVIND TRANSPORTUL SI IGIENA PERSONALULUI**

Prestatorul are obligatia de a livra hrana beneficiarilor astfel:

-meniurile vor fi livrate individual, in caserole biodegradabile, eco-friendly(compostabile) adaptabile pentru fiecare meniu in parte (cu doua sau trei compartimente pentru a separa felurile de mancare, tip bol, etc) rezistente la temperaturi de la -25° C la +220° C, impermeabile la ulei de gatit pana la 130° Celsius, non-absorbante, in conformitate cu normele de igiena in vigoare sau in caserole din sticla/inox alimentar inchise etans.

Prestatorul va livra hrana pana la locatia : **Sibiu, str. George Cosbuc nr. 20**

Operatiunile de ambalare si distributie trebuie sa fie efectuate astfel incat sa se evite contaminarea produselor.

Livrarea portiilor se va face in baza comenzii beneficiarului care va avea in vedere numarul de beneficiari prezenti in ziua respectiva.

Prestatorul are obligatia de a respecta normele de igiena alimentara, atat cu privire la pregatirea hranei, cat si la transportul acesteia, raspunzand in mod direct. Autorizatia trebuie sa insoteasca in permanenta mijloacele de transport folosite.

Prestatorul are obligatia de a pregati si livra meniuri dietetice, atunci cand beneficiarul solicita acest lucru, in functie de starea de sanatate a beneficiarilor si de recomandarile medicilor.

Prestatorul este raspunzator de ambalarea hranei in vederea transportului in conditii igienico - sanitare corespunzatoare.

Transportul hranei la centru va fi asigurat de catre personalul calificat al prestatorului echipat corespunzator si avizat medical, cu mijloace de transport autorizate, corespunzator numarului de beneficiari.

Prestatorul va asigura transportul hranei in masini izolate termic, pentru servirea la temperatura optima. Mijloacele de transport folosite la transportul alimentelor trebuie sa fie capabile sa mentina alimentele la o temperatura adecvata si, unde este cazul sa poata permite ca aceste temperaturi sa fie monitorizate.

## **8. DURATA CONTRACTULUI**

8.1 Contractul de prestari servicii de catering va incepe de la data semnarii acestuia si pana la 31.12.2026 cu posibilitatea prelungirii cu acordul partilor pana la aprobarea bugetului local.

## **9. OBLIGATIILE PRESTATORULUI**

9.1 Pregatirea, prepararea, ambalarea si livrarea hranei in fiecare zi pentru beneficiarii centrului Camin pentru Persoane Varstnice Sibiu, str. George Cosbuc nr. 20.

9.2 Sa detina autorizatie DSVSA prestarii serviciilor de catering pentru spatiul in care isi desfasoara activitatea.

9.3 Sa detina mijloace de transport special amenajate si autorizate DSVSA.

9.4 Sa detina contract servicii nutritie cu dietetician autorizat CDR valabil.

9.5 Sa detina carnete de sanatate vizate la zi pentru personalul care asigura prepararea si livrarea hranei la Caminul pentru persoane Varstnice Sibiu.

9.6 Sa asigure prepararea hranei beneficiarilor conform meniului stabilit.

9.7 Intocmirea planului de meniu va avea in vedere urmatoarele elemente:

- realizarea unui raport optim intre principiile unei alimentatii de baza
- prepararea unor feluri de mancare cu gust si aspect apetisant, miros placut , consistente
- sa fie variate, atat prin felul produselor cat si prin tehnologia culinara
- sa respecte aportul caloric si nutritiv in conformitate cu recomandarile legislatiei in vigoare.

9.8 Realizarea meniului si a portiilor de hrana ce vor fi pregatite si preparate de catre prestator va fi in cantitatile si avand continutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislatia in vigoare:

*Legea nr. 292/2011 a asistentei sociale*

*Ordinul nr. 29/2019 privind standardele minime de calitate pentru serviciile sociale cu cazare pentru persoane vârstnice*

*Regulamentul (CE) nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare*

*Legea nr. 17/2000 privind asistența socială a persoanelor vârstnice*

9.9 Prestatorul nu are voie sa modifice numarul de portii si meniul stabilit fara acordul autoritatii contractante.

## 10. OBLIGATIILE AUTORITATII CONTRACTANTE

10.1 Autoritatea contractanta prin seful de centru stabilesc meniul saptamanal si il comunica prestatorului asa cum este mentionat la art. 5.6 si 5.7.

In functie de modificarile intervenite in frecventa beneficiarilor prezenti la centru, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a suplimenta sau diminua numarul de portii, fara modificarea pretului unitar si fara vreo notificare prealabila, ci numai prin precizarile cu privire la numarul de beneficiari cuprinse in comanda lansata catre prestator.

10.2 Personalul administrativ al autoritatii contractante are uratoarele obligatii:

-receptionarea serviciilor prestate in termenul convenit

-urmarirea si verificarea distribuirii alimentelor pe tot parcursul desfasurarii acestor activitati

-in cazul in care se constata abateri ce pot conduce la consecinte grave pentru sanatatea beneficiarilor centrului, personalul administrativ va avea dreptul sa opreasca servirea hranei iar prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu altele corespunzatoare in decurs de 2 ore fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta.

10.3 Autoritatea contractanta are obligatia sa plateasca pretul reprezentand contravaloarea serviciilor de pregatire, preparare, ambalari si transportare a hranei de catre prestator in termen de 30 zile de la receptia facturii si a documentelor justificative privind prestarea serviciilor.

## 11. ATRIBUIREA CONTRACTULUI

**Criteriul de atribuire: cel mai bun raport calitate -pret**

Utilizarea criteriului de atribuire cel mai bun raport calitate - pret se face cu respectarea prevederilor art. 1 alin 6 din OUG 52/2024, HG nr.427/2025 si in conformitate cu prevederile art. 187 alin 3, lit.a, alin.4 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice.

Factorii de evaluare utilizati sunt urmatoarii:

Nr.crt.	Factori de evaluare	Punctaj
1.	Pretul ofertei	60
2.	Emisiile de poluanti atmosferici	20
3.	Gradul de utilizare a ambalajelor biodegradabile sau reutilizabile (sticla/inox)	20
	<b>Total punctaj</b>	<b>100</b>

### 1. Pretul ofertei(reprezinta 60%)

Punctajul se acorda astfel:

a) pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim, adica 60 puncte

b) pentru celelalte preturi ofertate P(n) se calculeaza proportional astfel:

$P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret ofertat}) \times \text{punctajul maxim alocat}$

### 2. Emisiile de poluanti atmosferici(reprezinta 20%)

Reprezinta 20 puncte din totalul de 100 de puncte si presupune acordarea punctajului pentru utilizarea vehiculelor comerciale electrice.

Se vor acorda urmatoarele punctaje:

a) Operatorilor economici care demonstreaza folosirea vehiculelor comerciale electrice-20 puncte

- b) Operatorilor economici care demonstreaza folosirea vehiculelor comerciale Euro 6-10 puncte  
c) Operatorilor economici care demonstreaza folosirea vehiculelor comerciale Euro 5-5 puncte

Daca transportul produselor se realizeaza cu alte mijloace de transport decat cele mentionate mai sus, nu se acorda punctaj.

Ofertantul va prezenta informatii cu privire la mijloacele de transport pe care le va utiliza in cadrul contractului pentru furnizarea serviciilor de catering care fac obiectul achizitiei conform caietului de sarcini. Pentru acest criteriu se va solicita ofertantilor sa transmita in cadrul propunerii tehnice copie conform cu originalul dupa documentele autovehiculului care sa ateste autorizarea DSVSA si cartea de identitate.

### **3. Utilizarea ambalajelor biodegradabile sau reutilizabile (sticla/inox) pentru livrarea preparatelor culinare gatite (reprezinta 20%)**

Ofertantul are obligatia de a utiliza, pentru livrarea preparatelor culinare gatite, ambalaje de unică folosință (caserole, capace, recipiente) care sunt biodegradabile și/sau compostabile sau ambalaje din sticla/inox alimentar.

Ambalajele trebuie să fie conforme cu standardul european SR EN 13432 sau echivalent, privind ambalajele valorificabile prin compostare și biodegradare.

**Nu sunt admise ambalaje din plastic convențional nereciclabil.**

**Nota:** Prevederea nu se aplică ambalajelor primare ale produselor alimentare achiziționate preambalat de la producători (ex. iaurturi, lapte, sucuri sau alte produse livrate în ambalaj original sigilat de producător).

Punctajul se acordă astfel:

- Ofertă care utilizează 100% ambalaje biodegradabile/compostabile – 20 puncte
- Ofertă care utilizează 100% ambalaje sticla/inox-10 puncte
- Ofertă care nu utilizează ambalaje biodegradabile/compostabile – 0 puncte

#### **Modalitate de demonstrare**

Ofertantul va prezenta:

- declarație pe proprie răspundere privind utilizarea ambalajelor
- certificate de conformitate (SR EN 13432 sau echivalent), unde este cazul

Dupa calcularea punctajului total pentru fiecare din ofertele admisibile, comisia de evaluare va intocmi clasamentul acestora in ordinea descrescatoare a punctajului total obtinut calculate, contractul urmand a fi atribuit operatorului economic clast pe primul loc.

## **12. DOCUMENTELE PENTRU CALIFICAREA OFERTEI**

In vederea calificarii, ofertantii depun obligatoriu urmatoarele documente:

1. Certificat de inregistrare cu datele de identificare ale ofertantului, in copie lizibila cu mentiunea „conform cu originalul”
2. Actul constitutiv al operatorului economic din care sa reiasa codul CAEN corespunzator activitatii de alimentatie si servicii de catering eliberat de Registrul Comertului valabil la data deschiderii ofertelor
3. Certificat fiscal privind obligatiile fiscale catre bugetul de stat eliberat de Directiile ANAF din care sa reiasa ca ofertantul nu inregistreaza debite scadente. Acest document trebuie depus in original si trebuie sa fie valabil la data deschiderii ofertelor.
4. Certificat fiscal privind achitarea obligatiilor fiscale catre bugetul local din care sa reiasa ca ofertantul nu inregistreaza debite scadente. Acest document trebuie depus in original si trebuie sa fie valabil la data deschiderii ofertelor.

5. Autorizatii DSVSA, D.S.P in copie conform cu originalul pentru spatiul in care isi desfasoara activitatea.
6. Dovada ca detine mijloc de transport echipat si dotata corespunzator pentru transportul hranei autorizat DSVSA in copie lizibila cu mentiunea conform cu originalul
7. Copie dupa contractul de servicii nutritie cu dietetician autorizat CDR in copie lizibila cu mentiunea conform cu originalul

### **13. MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI**

Operatorii economici au dreptul de a transmite oferta numai pana la termenul limita stabilit pentru depunerea ofertelor. Aceasta se va depune la registratura Directiei de Asistenta Sociala Sibiu din strada B-dul Victoriei nr. 1-3.

Propunerea tehnica si propunerea financiara (Formular 1) vor fi transmise impreuna cu documentele de calificare. Aceste documente vor fi sigilate intr-un plic ,iar pe plic se va face mentiunea „Servicii de catering pentru Caminul de Persoane Varstnice Sibiu., denumirea si adresa operatorului economic.

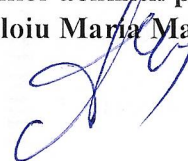
Oferta depusa la o alta adresa decat cea stabilita sau dupa expirarea datei si orei limita pentru depunere, se returneaza nedeschisa.

Orice solicitare, informare , notificare trebuie sa fie transmisa in scris.

Ofertantul care nu respecta cerintele de participare din Caietul de sarcini va fi descalificat de catre comisia de evaluare numita de autoritatea contractanta.

Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul, conform legii, de a solicita clarificari in legatura cu oferta depusa astfel incat adjudecarea ofertei castigatoare sa se faca pe baza justificarilor prezentate de catre ofertant.

**Intocmit,  
Consilier achizitii publice,  
Vasiloiu Maria Madalina**



OPERATOR ECONOMIC

Formularul nr. 1

.....  
(Denumirea/ numele)

PROPUNERE FINANCIARA

Nr. crt.	Val. alocatie hrana conform HCL (fara TVA) lei	Val. maxima prestatie servicii preparare mancare, ambalare, livrare mancare (fara TVA) lei	Nr. mediu meniuri/ zi	Nr. zile (01.06.2026-31.12.2026)	Valoare totala hrana fara TVA	Valoare totala prestatie servicii fara TVA	Valoare hrana cu TVA 11%	Valoare prestatii cu TVA 21%	Valoare totala hrana +prestatii cu tva inclus
0	1	2	3	4	5	6	10	11	12
					(1*3*4)	(2*3*4)			(10+11)
1	28.83		75	214	462721.50				

Data completarii

Reprezentant legal Ofertant

Semnatura