

AVIZAT
DIRECTOR MEDICAL
ADRIAN HANNA



APROBAT,
MANAGER
PROF DR NARCIS COPCA



DOCUMENTATIE ATRIBUIRE ACHIZITIE

SERVICII DE CATERING

Cod CPV 55520000-1

Prezentă documentația de atribuire constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează oferta pentru achiziția serviciilor de catering achiziționate pentru pacienții Spitalului Clinic Sfânta Maria, București.
Prezentă documentație cuprinde:

1. 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 și de performanță.
2. Condițiile de eligibilitate pe care trebuie să le îndeplinească fiecare ofertant pentru a fi considerat admisibil
3. Informații referitoare la cantități și niveluri valorice estimate

Contextul realizării acestei achiziții de servicii „Servicii de catering”

1.1. Informații despre Autoritatea contractantă

Spitalul Clinic „Sfânta Maria” este o unitate sanitară publică de 303 paturi situată central (în sectorul 1 al capitalei pe Bvd. Ion Mihalache nr. 37-39, în apropiere de Piața Victoriei), fiind în administrarea Primăriei Municipiului București prin A.S.S.M.B.

1.2. Modul de desfășurare a procedurii de achiziție – Serviciile obiect al prezentei proceduri sunt servicii cuprinse în Anexa 2 a Legii 98/2016 și pentru achiziția acestora se aplică Procedura proprie a „Spitalul Clinic „Sfânta Maria”

1.3. Informații despre contextul care a determinat achiziționarea serviciilor

1.3.1. Descrierea serviciilor solicitate:

Obiectul procedurii îl reprezintă achiziția serviciilor de catering și a serviciilor auxiliare constând în ambalare, transport și personal deservent, pentru asigurarea hranei pacienților internati în cadrul Spitalului Clinic Sfânta Maria, cu respectarea prevederilor legale și a nivelului minim al alocăției de hrană, așa cum este el prevăzut în Ordin nr. 1488/31.05.2022 pentru stabilirea cuantumului alocăției de hrană în unitățile sanitare publice și H.C.G.M.B. cu nr. 133/2019 privind majorarea cu 50% a nivelului alocățiilor de hrană pentru consumurile colective din unitățile sanitare aflate în administrarea Administrației Spitalelor și Serviciilor Medicale București față de nivelul prevăzut în HG 851/2018 privind nivelul alocățiilor de hrană pentru consumurile colective în unitățile sanitare

1.3.2. Prin prezenta documentație se urmărește încheierea unui acord cadru pentru o perioadă de 12 luni, cu un singur operator economic, capabil să pregătească, să ambaleze, să eticheteze, să livreze hrana și să susțină serviciile de servire a mesei pentru pacienții Spitalului Clinic Sfânta Maria, după cum urmează:

Cel mai mare contract subsecvent - valabil până la 31.12.2026 – este în valoare de 2.2253.594,24 lei, fără TVA din care servicii de hrană max estimat 1.382.234,24 lei, fără TVA și servicii auxiliare (transport, ambalaje, etichete și servicii suport) 871.360,00 lei, fără TVA

Acord cadru valabil până la 31.04.2026 este în valoare de 3.380.391,35 lei, fără TVA din care servicii de hrană max estimat 2.073.351,35 lei, fără TVA și servicii auxiliare 1.307.040 lei, fără TVA.

Decontarea se va realiza lunar pe baza serviciilor efectiv prestate și a meniurilor efectiv livrate.

În măsura în care la 31.04.2026 cantitățile acordului cadru nu s-au epuizat și condițiile de încheiere a acordului cadru nu s-au modificat, părțile pot conveni prelungirea acestuia până la epuizarea cantităților maxim estimate.

1.3.3. **Spitalul Clinic „Sfânta Maria”** nu deține spații și nu operează bucatărie pentru prepararea hranei pacienților săi, motiv pentru care, prin prezenta procedură de achiziție externalizează serviciile de preparare a hranei către terțe unități ce dețin capacitățile și resursele suficiente și necesare ducerii la îndeplinire a obiectivului de a asigura:

1.4. Cerințele impuse în acest capitol sunt considerate minime. În acest sens, orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile acestuia, va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică din ofertă presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minime din caietul de sarcini.

Prin depunerea ofertei, operatorii economici trebuie să-și asume următoarele obligații și următoarele constrângeri, făcând dovada asigurării serviciilor de catering, după cum urmează:

Prin depunerea ofertei, operatorul economic își asuma prestarea serviciului zilnic, inclusiv în zilele de sâmbătă și duminică și a sărbătorilor legale constatând în **PREPARAREA, AMBALAREA, ETICHETAREA, LIVRAREA (TRANSPORTUL) și SERVICIUL SUPT DE SERVIRE A MESEI** la sediul Spitalului Clinic Sfânta Maria a 3 mese principale, pe baza următorului orar:

Cerinte privind materiile prime ce se folosesc în prepararea hranei

- nu vor fi acceptate materii brute sau ingrediente dacă sunt știute a fi sau pot fi presupuse de a fi contaminate cu paraziți, microorganisme patogene sau toxice, descompuse sau să conțină substanțe necunoscute, astfel încât după o sortare normală și / sau preparare sau procesare, aplicate în mod igienic în alimentele, ele să nu prezinte încă nepotrivite consumului uman ;
- materiile brute și ingredientele depozitate într-un loc se vor menține în condiții adecvate, create pentru a preveni deteriorarea și contaminarea lor;
- toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate și transportate, vor fi protejate împotriva oricărui contaminant posibil ;
- materiile prime brute, ingredientele, produsele intermediare posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate;
- legumele care se folosesc ca materii prime în prepararea hranei trebuie să fie proaspete, interzicându-se utilizarea legumelor deshidratate (fulgi de cartofi). De asemenea, se va evita pe cât posibil folosirea concentratelor proteice deshidratate gen praf de ouă;
- se interzice folosirea concentratelor emulsionabile (margarina), în locul acestora se va folosi untul;
- carnea utilizată va fi alternată: pui, porc, vită, în așa fel încât meniurile să fie diversificate în cadrul fiecărei săptămâni.

În elaborarea meniurilor se va ține cont de următoarele constrângeri:

- respectarea cu strictețe a timpilor de preparare a hranei (fierberea legumelor și a celorlalte ingrediente) în așa fel încât mâncarea să fie preparată corespunzător.
- respectarea cu strictețe a meniurilor săptămânale (regimurilor pe grupe de pacienți).

Se interzice modificarea fortuții a meniurilor stabilite prin „Planul meniu săptămânal”.

-pentru verificarea celor de mai sus ofertantul va pune la dispoziția Autorității contractante, la solicitarea acestora **mostre** din felurile de mâncare care alcătuiesc meniul săptămânal, mostre ce vor cuprinde micul dejun, prânzul și cina. Se va avea în vedere și se va analiza aspectul organoleptic, modul de ambalare, ambalajele utilizate, etichetarea și gramajul.

Cerinte specifice privind hrana (produsul finit)

În scopul sustinerii ofertei sale, operatorul economic va prezenta, în cuprinsul propunerii sale tehnice un Plan Meniu Saptamanal pentru fiecare regim, continuând câte 3 feluri de mancare zilnice corespunzatoare mic dejun, pranz, cina, pentru 7 zile. Nu se accepta aceleasi feluri de mancare în 2 zile consecutive sau la 2 mese principale consecutive.

Planul Meniu Saptamanal propus în oferta pentru fiecare tip de regim în parte, va fi însoțit de fotografii relevante pentru fiecare din meniuri.

Fotografiile trebuie să surprindă aspectul preparatului, ambalajul utilizat și etichetarea corespunzătoare.

Rețetatul pentru fiecare fel de mancare preparat/ pregătit va fi elaborat de către prestator, prin medicul nutriționist, și transmis către beneficiar la încheierea contractului și ori de câte ori apar modificări în meniu.

Regimurile alimentare ale bolnavilor în cadrul Spitalului Clinic Sfânta Maria:

- regim comun;
- regimuri speciale: diabet (regim special); caruia i se asimilează regim transplant, regim hepatic, regim neoplazic
- medici garda;

La solicitarea expresă, se vor asigura meniuri pentru cu încadrare valorică în costuri de regim comun conform indicației achizitorului, următoarele tipuri de regimuri:

- regim renal;
- regim ulcer;
- regim hidric;
- regim sonde
- regim diareic
- regim dedicat pentru confesiuni religioase.

Achizitorul, reprezentat prin asistentul de la oficiul alimentar, va stabili de comun acord cu prestatorul, „Planul meniu săptămânal”, pentru fiecare regim alimentar de mai sus, ținând cont de alimentele permise pentru fiecare dintre acestea, cu încadrarea în valoarea alocăției de hrană.

Planul meniu săptămânal va fi pus la dispoziția Beneficiarului cel târziu luna dinamică în vederea afisării acestuia pe Secții. Dacă pe parcursul săptămânii intervin modificări, acestea se transmit în dinamică în care intervin, Planul meniu săptămânal fiind actualizat în mod corespunzător.

„Planul meniu săptămânal” va fi vizat de către Directorul Medical și asistența de la nivelul oficiului alimentar al Beneficiarului.

La întocmirea „Planului meniu săptămânal” se vor avea în vedere următoarele elemente:

- a) realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază pentru fiecare regim alimentar;

- b) realizarea unor feluri de mancare cu gust apetisant , miros placut, agreate de beneficiar;
- c) sa fie variate atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara cel puțin 3 sortimente /fel de mancare;

PROGRAM ORAR DE SERVIRE A MESEI:

- Zilnic, între orele 6,30 – 7,30, se va livra micul dejun
- Zilnic, între orele 11,30 – 12,30, se va livra masa de pranz
- Zilnic, între orele 16,30-17.00, se va livra masa de scara
- Suplimentele : ora 10.00 si ora 16.00

NOTA: prestatorul are obligatia de a furniza portile de hrana in timp util, astfel incat achizitorul sa poata servi mesele pacientilor in intervalul orar de mai sus.

Modul de impartire al alocatiei de hrana in functie de numarul de mese zilnice:

- Mic dejun : 30% din valoarea alocatiei;
- Pranz : 50% din valoarea alocatiei;
- Cina : 20% din valoarea hranei;

Pentru regimurile speciale se vor furniza suplimente de hrana la orele 10 si 16, care vor avea greutatea minima de 40 grame.

Ofertantul castigator va pregati hrana pentru fiecare dieta conform numarului de portii comunicat zilnic, pana la ora 14.30, de catre asistenta oficiului alimentar cu semnatura acesteia, pentru cina din ziua in curs, micul dejun si pranzul din ziua urmatoare.

Daca, dupa comunicarea numarului de bolnavi cum a fost specificat mai sus, in cazul in care intervin situatii de urgenta, ofertantul are obligatia ca la solicitarea reprezentantilor autorizati ai spitalului sa rezolve si sa pregateasca in maxim 2 ore hrana suplimentara.

Ofertantul va asigura si prepararea hranei pentru medicii de garda care va fi livrata odata cu mancarea bolnavilor.

Meniul pentru medicii de garda va fi comunicat in aceleasi conditii ca si pentru bolnavii internati.

Prestatorul are obligatia de a identifica regimurile alimentare prin etichetare corespunzatoare, in conformitate cu prevederile Directivei 2000/13/CE.

Resurse materiale necesare:

1. Spatiu de preparare autorizat/inregistrat sanitar - veterinar

Hrana va fi preparata in locatia ofertantului, care este un spatiu autorizat din punct de vedere sanitar pentru linia de pregatire a hranei.

In acest scop, ofertantul va prezenta **Autorizație Sanitar-Veterinara, pentru activitatea de distributie a hranei/Document de inregistrare Sanitar Veterinara si Pentru siguranta alimentelor pentru unitatile de vanzare cu amanuntul emis de Autoritatea Sanitar-Veterinara si Pentru Siguranta Alimentelor**, in copie, purtand inscripția „conform cu originalul”.

Prestatorul are obligatia de a respecta graficele de curatenie si dezinfectie a spatiilor, a ustensilelor si aparaturii existente, conform procedurilor interne de lucru precum si aplicarea masurilor de combatere a insectelor si rozatoarelor. In acest sens se va face dovada existentei planului de dezinsectie si deratizare precum si dovada incheierii unui contract cu o firma specializata.

Pentru controlul portionarii, oficiul alimentar al Beneficiarului va fi prevazut cu un cantar verificat metrologic pus la dispozitie de prestator.

Pentru pastrarea de probe alimentare din meniurile livrate, se vor pune la dispozitie doza frigider cu temperatura...

2. Personalul prestatorului

Prestatorul va face dovada ca este capabil sa puna la dispozitie/sa utilizeze pentru derularea serviciilor urmatoarul personal:

- **medic nutritionist**
- bucatar
- ajutor de bucatar
- personal deservent servicii auxiliare

Pentru personalul prestatorului vor fi prezentate documente suport relevante din care sa rezulte pregatirea profesionala a acestuia, faptul ca are insusite notiuni fundamentale de igiena precum si ca are efectuate analize medicale la zi.

2.1. Pentru SERVICII SUPT DE SERVIRE A MESEI

Prestatorul va pune la dispozitie zilnic, inclusiv sambata si duminica si in sarbatorile legale, personal, care detine dovada absolvirii unui curs de Notiuni fundamentale de igiena si care detine examene medicale la zi care isi va desfasura activitatea, permanent, la sediul Autoritatii Contractante in cadrul oficiului alimentar central avand urmatoarele atributii:

- receptia la sediul beneficiarului a alimentelor livrate de catre prestator;
- transportul alimentelor de la masina prestatorului catre oficiul alimentar central;
- verificarea etichetelor portiiilor;
- verificarea numarului de portii conform comenzii;
- servirea tuturor meselor pe parcursul zilei, inclusiv sambata si duminica sau in zilele de sarbatori legale.

- depozitarea probelor alimentare în frigider;
- prepararea ceaiului și distribuția acestuia în pahare de unică utilizare;
- distribuirea alimentelor pe carucioarele secțiilor
- curățenia oficiului alimentar și al carucioarelor de servire ale secțiilor;

În scopul demonstrării capacităților operatorului economic, pentru fiecare din personalul implicat în derularea contractului (medic nutriționist, bucatar, ajutor de bucatar și persoana pusă la dispoziție), în cuprinsul propunerii tehnice vor fi prezentate documente relevante, respectiv diplome, certificate de înștiințare, fișe de aptitudini etc.

2.2. Cerințe privind igiena personalului:

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte echipament de protecție adecvat:

Oricărui lucrător care suferă de o boală (leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese sau diaree), sau este purtător al unei boli ce poate fi transmisă prin alimente, nu i se va permite să manipuleze alimente ori să intre într-un spațiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă (**Declaratie pe propria răspundere**).

Personalul angajat în manipularea și prelucrarea alimentelor a urmat cursul de Noțiuni fundamentale de igienă (**Declaratie pe propria răspundere**). Prestatorul are obligația de a efectua **controalele medicale ale angajaților** conform legislației în vigoare (**Declaratie pe propria răspundere**).

Ambalare, etichetare, transport și asigurare pe durata transportului

1. Cerințe depre ambalare

Hrana distribuită de către prestator pentru Autoritatea Contractantă va fi livrată pentru toate felurile de mâncare, porționată în ambalaje, individuale, distincte, respectiv: caserole compartimentate astfel încât să fie evitat amestecul componentelor de meniu între ele, boluri, pahare individuale/portie.

Caserolele cu porții de mâncare vor fi transportate în **termoboxuri** pentru a asigura condițiile de salubritate a alimentului cât și păstrarea unei temperaturi optime până la servirea acestora pacientului.

Pentru prepararea ceaiului prestatorul va pune la dispoziția Autorității Contractante un **dispozitiv tip marmită** pentru prepararea numărului de porții/ zi de ceai într-o singură tranșă. Ingredientele necesare preparării ceaiului (pliculete ceai, lămâii) vor fi puse la dispoziția Autorității Contractante de către prestator. Zahărul necesar îndulcirii ceaiului va fi livrat de către prestator în pliculete individuale/ portie.

Pentru distribuția hranei /pacient, prestatorul va utiliza **recipiente (ambalaje) specifice pentru lichide și solide**, ambalaje, destinate uzului alimentar.

Ambalajele vor asigura menținerea etanșă a conținutului, vor împiedica scurgerea sau prelingerea acestora, cât și amestecul produselor între ele, cassetolele fiind compartimentate în mod corespunzător.

Pentru dovedirea caracteristicilor ambalajelor se vor prezenta **fise tehnice/etichete/brosuri** din partea producătorului ambalajelor **însotite de fotografii relevante**.

Ambalajele de unică folosință trebuie să aibă **certificate de conformitate** cu specificația ca se pot utiliza în scop alimentar pentru depozitarea alimentelor. Se vor prezenta beneficiarului certificatele de conformitate pentru recipiente (ambalaje) cât și pentru tacamurile de unică utilizare.

În scopul susținerii aspectelor referitoare la ambalaje, operatorii economici vor prezenta o **Declarație de proprie răspundere din care să reiasă respectarea reperelor ce alcătuiesc ambalajul de unică folosință precum și materialul din care este fabricat**, compus din minim: cassetolă cu capac, pahar cu capac, bol ciordă cu capac, cassetolă cu compartimente, lingură, furculiță, servetel.

Ambalajul trebuie să fie din materiale biodegradabile conform legislației în vigoare (nu se acceptă plastic conform prevederilor Ordonanței nr. 6/25.08.2021 privind reducerea impactului anumitor produse din plastic asupra mediului).

Materialul utilizat pentru ambalare și împachetare nu trebuie să reprezinte o sursă de contaminare.

Materialul de ambalare trebuie să fie depozitat de așa manieră încât acestea să nu fie expuse la un risc de contaminare.

Operațiunile de ambalare și împachetare trebuie să fie efectuate astfel încât să se evite contaminarea produselor.

2. Cerințe despre etichetare

Fiecare porție de mâncare va fi etichetată conform legislației în vigoare. Eticheta va conține pe lângă informațiile obligatorii menționate în legislația în vigoare și meniul/regimul, data și ora preparării, data valabilității, gramaj (cantitate netă), ingrediente, alergeni.

3. Cerințe despre livrare

Prestatorul are obligația de a păstra zilnic probe alimentare pentru fiecare regim în parte, ce vor fi stocate conform legislației de către acesta. De asemenea, probe alimentare pentru fiecare regim în parte vor fi transmise zilnic și Autorității contractante.

Prestatorul va pune la dispoziția Autorității contractante probe alimentare pentru fiecare tip de meniu în parte și două frigider care să îndeplinească condițiile de temperatură pentru pastratul probelor alimentare și care vor fi distribuite la Spitalul Clinic Sfânta Maria.

4. Cerințe privind transportul:

Mijloacele de transport si containerele de transport (dulapuri calde/dulapuri reci), trebuie mentinute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor. **Mijloacele de transport trebuie sa fie avizate sanitar-veterinar si in numar suficient.** Mijloacele de transport si / sau containerele utilizate pentru transport alimente trebuie sa permita mentinerea alimentelor la temperaturi corespunzatoare si sa permita ca aceste temperaturi sa fie monitorizate astfel incat, in momentul in care aceasta ajunge la bolnav sa aiba temperatura optima.

Hrana trebuie sa ajunga la bolnav in cel mai scurt timp de la preparare si trebuie mentinuta la o temperatura mai mare de 60 grade C, pentru alimentele calde si max. 8 grade C pentru alimentele reci. Operatorii economici vor indica la nivelul propunerii tehnice modalitatea concreta de asigurare si mentinere a temperaturilor alimentelor intre momentul prepararii si momentul receptiei de catre beneficiar.

Autovehiculele utilizate la transportul mancarii preparate vor trebui sa aiba **autorizatie sanitara pentru mijloacele de transport ale produselor comestibile de origine animala , eliberata de Autoritatea Sanitar-Veterinara**, ce va fi prezentata, in original / copie, cu mentiunea „conform cu originalul”.

5. ALTE CERINTE:

Ofertantul va obtine de la institutiile abilitate **avize si autorizatii privind activitatile de protectia muncii, PSI, si protectia mediului** in vigoare la data intocmirii contractului de furnizare servicii si actualizarea acestora pe toata durata contractului, pentru personalul care asigura desfasurarea serviciilor in incinta achizitorului.

Prestatorul are obligatia de a avea un serviciu de reclamatii –registru special, cat si un numar de telefon disponibil pana la ora 21.00, in vederea remedierii problemelor semnalate in maxim 24 de ore de la inregistrarea sesizarilor.

Prestatorul are obligatia sa anunte in scris, modul in care s-au solutionat eventualele sesizari.

Prestatorul are obligatia de a desemna un reprezentant care sa participe la sedintele trimestriale ale Comisiei de nutritie a spitalelui.

PROPUNERE FINANCIARA

Operatorii economici vor realiza propunerea financiara tinand cont de costul fix al meniurilor zilnice aferente fiecarui regim. Pretul va avea in vedere cantitatea maxima a acordului cadru.

Pretul aferent fiecarui tip de regim este pret fix si cuprinde exclusiv norma de hrana, respectiv materia prima aferenta.

Ofertanții vor prezenta un centralizator de preț, în care își vor asuma costul per porție, pe fiecare regim alimentar, și prețurile pentru servicii auxiliare în care vor evidenția: prețul per ambalajul de unica folosință, prețul per servicii auxiliare în care vor fi incluse costurile de PREPARARE, ETICHETARE, LIVRARE (TRANSPORT) și SERVICII SUPT DE SERVIRE A MESEL.

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

Denumire factori de evaluare. Descriere

1. Prețul ofertei: Componenta financiară

Punctaj maxim: 60 puncte (60%)

Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

- a) Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat
- b) Pentru celelalte prețuri oferte Punctajul $P(n)$ se calculează proporțional, astfel

$$P(n) = (\text{Prețul minim ofertat} / \text{Preț oferta analizată}) \times \text{punctajul maxim alocat.}$$

2. Prezența materiei prime autohtone în meniuri: Componenta tehnică:

Punctaj maxim: 20 de puncte (20%) pentru "MP" - materie primă

Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

- Pentru 1 produs achiziționat direct de la producător intern – 2 puncte
- Pentru 2 produse achiziționate direct de la producător intern – 5 puncte
- Pentru 3 produse achiziționate direct de la producător intern - 10 puncte
- Pentru 4 produse achiziționate direct de la producător intern – 12 puncte
- Pentru 5 produse achiziționate direct de la producător intern – 15 puncte
- Pentru mai mult de 5 produse achiziționate direct de la producător intern – 20 de puncte

"Materia prima autohtonă" presupune că produsele alimentare utilizate în procesul de preparare vor fi livrate direct de la producători, procesatori, asociații de producători, respectiv organizații de producători, grupuri de producători, cooperative. Dovada modului de îndeplinire a cerinței se realizează prin prezentarea de documente de proveniență de tipul contracte de achiziție, certificate de producător etc

3. Utilizarea vehiculelor comerciale cu emisii reduse de poluanți atmosferici. Componenta tehnica Punctaj maxim: 20 de puncte (20%) pentru "M" - MOTOR

Algoritm de calcul:

Pentru utilizarea in procesul de livrare exclusiv de vehicule electrice se acorda 20 de puncte.

Pentru utilizarea in procesul de livrare exclusiv de vehicule plug-in hybrid se va acorda 15 puncte.

Pentru utilizarea in procesul de livrare exclusiv de vehicule hybrid se va acorda 10 puncte.

Pentru utilizarea in procesul de livrare exclusiv de vehicule cu motor cu combustie interna nu se acorda punctaj

Oferantul va prezenta informatii cu privire la mijloacele de transport autorizate sanitar veterinar pe care le va utiliza in cadrul contractului.

Punctajul total va fi obtinut din insumarea punctajelor intermediare obtinute la cei 3 factori de evaluare, cu formula:

$$\text{Punctaj oferta} = (P \text{ (pret)} + MP \text{ (materie prima)} + M \text{ (motor)})$$

In scopul desemnarii ofertei castigatoare vor fi comparate preturile totale pentru intreaga cantitate de servicii, oferta cu pretul cel mai scazut, va fi desemnata castigatoare.

Contractele subsecvente se vor incheia/ ajusta conform alocatiilor bugetare in vigoare la data incheierii/ajustarii.

CONDITII DE ELIGIBILITATE

1. Operatorii economici ce depun oferta trebuie sa dovedeasca o forma de inregistrare in conditiile legii din tara de rezidenta, sa reiasa ca operatorul economic este legal constituit, ca nu se afla in niciuna dintre situatiile de anulare a constituirii precum si faptul ca are capacitatea profesionala de a realiza activitatile care fac obiectul contractului (se va prezenta **Certificatul constatator emis de Oficiul National al Registrului Comertului** din care sa reiasa obiectul de activitate al oferantului).

2. Oferantii/ asociatii/tertii sustinatori/subcontractantii **nu trebuie sa se regaseasca in situatiile prevazute la art.164, 165, 167 din Legea nr.98/2016 (se vor completa declaratiile aferente).**

Se vor prezenta urmatoarele documente:

- **Certificat de atestare fiscala** privind lipsa datoriilor restante referitor la plata impozitelor, taxelor si a contributiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.) la momentul prezentarii.

- **Certificat fiscal privind lipsa datoriilor restante referitor la plata impozitelor, taxele locale si alte venituri ale bugetului local** eliberat de Primarie (Consiliul Local) la momentul prezentarii.

Prezentare documente specifice neincadrării în art 164 din Legea 98/2016, respectiv **caziera judiciar** al operatorului economic , sau a celor ce au putere de reprezentare , de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezulta din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv.

3. Ofertantii/ asociatii/terti sustinatori/subcontractantii **nu trebuie sa se regaseasca în situatiile prevazute la art. 59-60 din Legea nr.98/2016 (se va completa declaratia aferenta)**. Persoanele cu functii de decizie din cadrul autoritatii contractante : Manager: NARCIS COPCA; Director medical: ADRIAN HANNA. Director financiar contabil: OCTAVIA DINU; Consilier juridic – ADRIANA NITA, Dr GABRIELA BABOI - Medic C.P.I.A.A.M. As. MIHAELA BADEA – As medical oficiul alimentar central.

4. **Autorizatie de functionare emisa de Directia de Sanatate Publica .**

Modul de prezentare al ofertei:

Oferta va fi prezentata pana la data si ora limita stabilita prin anunțul de publicitate, pe mail, pe adresa achizitie@spitalulsmaria.ro.

Oferta va contine 3 capitole/parti distincte:

- *Eligibilitate (documente)*
- *Propunere tehnica*
- *Propunere financiara.*

C.P.I.A.A.M
Dr. Gabriela BABOI



Asistent medical oficiul alimentar central
As. Mihaela Badea

