



UNIUNEA EUROPEANĂ



GUVERNUL
ROMÂNIEI



Instrumente Structurale
2014-2020

Comuna VALEA IERII, sat VALEA IERII

nr. 50, jud. Cluj

TEL/FAX : 0374961930/0374091297

Email: primaria_valea_ierii@yahoo.com

Nr.2571/19.11.2018

ANUNT DE PARTICIPARE SIMPLIFICAT
PROCEDURA PROPRIE ATRIBUIRE CONTRACT SERVICII CATERING

Comuna Valea Ierii
Strada Principala nr 50
Tel:0374961930

Tip anunt: Contract de achizitie publica care are ca obiect servicii sociale si alte servicii specifice prevazute in anexa nr.2 din Legea nr.98/2016

Tip contract: Servicii

Denumirea achizitiei: Servicii de Catering

CPV: 55520000-1 – Servicii de Catering

Descrierea contractului: Servicii de catering efectuate în conformitate cu specificatiile mentionate in cadrul caietului de sarcini

Valoarea maxima estimata fara TVA este de 1.078.485.80 lei, din care pentru serviciile de catering din cadrul activitatii 1 valoarea estimata este de 686.485.80 lei iar pentru serviciile de catering din cadrul activitatii 2 este de 392000 lei

Perioada contract Ianuarie 2019 – August 2021

Activitatea 1 - 693 de zile

Activitatea 2 - 70 de zile

Cele doua activitati se vor intinde pe o perioada de 33 luni acestea se pot desfasura simultan sau consecutiv

Sursa de finantare: Fondul social European, bugetul local

Conditii contract: conform modelului de contract din cadrul documentatiei de atribuire

Termenul limita de primire a ofertelor: 3 Decembrie 2018

Adresa la care se trimit ofertele; România, județ Cluj, Comuna Valea Ierii, Str. Principala nr.50, cod 407585 Tel. / Fax: : 0374961930/ 0374961930

E-mail:primaria_valea_ierii@yahoo.com

Limba in care trebuie redactata oferta: romana

Perioada minima de valabilitate a ofertelor depuse: 60 de zile

Criteriu de atribuire: cel mai bun raport calitate-pret



Comuna VALEA IERII, sat VALEA IERII
nr. 50, jud. Cluj
TEL/FAX : 0374961930/ 0374091297
Email: primaria_valea_ierii@yahoo.com

FIȘA DE DATE A ACHIZIȚIEI

pentru atribuirea contractelor de achiziție având ca obiect privind necesitatea achiziționării serviciilor de catering „ Servicii integrate inteligente pentru reducerea numărului de persoane marginalizate din comuna Valea Ierii judet Cluj”. Cod MySmis:115269

SECȚIUNEA I: AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

I.1) DENUMIRE, ADRESĂ ȘI PUNCT(E) DE CONTACT

Denumire oficială: COMUNA VALEA IERII		
Codul de identificare fiscală: 5562115		
Adresă: sat Valea Ierii, com. Valea Ierii, nr 50, jud. Cluj		
Localitate: Valea Ierii	Cod poștal:407585	Țara:Romania
Punct(e) de contact: În atenția DUMA GABRIEL ALEXANDRU	Telefon: 0374961930	
E-mail:primaria_valea_ierii@yahoo.com	Fax: 0374-091297	
Adresa/ele de internet (dacă este cazul):		
Adresa sediului principal al autorității contractante (URL): http://www.e-primarii.ro/primaria-valeaierii		

Alte informații pot fi obținute la:	<input checked="" type="checkbox"/> Punctul (punctele) de contact menționat(e) anterior <input type="checkbox"/> Altele: <i>completați anexa A.I</i>
Caietul de sarcini, documentația specifică (pentru concesiuni) și/sau documentele suplimentare (inclusiv documentele pentru dialogul competitiv și sistemul de achiziție dinamic) pot fi obținute la:	<input checked="" type="checkbox"/> Punctul (punctele) de contact menționat(e) anterior <input type="checkbox"/> Altele: <i>completați anexa A.II</i>
Oferte/proiectele sau solicitările/cererile de participare sau candidaturile trebuie transmise la:	<input checked="" type="checkbox"/> Punctul (punctele) de contact menționat(e) anterior <input type="checkbox"/> Altele: <i>completați anexa A.III</i>

Numar zile până la care se pot solicita clarificări înainte de data limită de depunere a ofertelor/candidaturilor	3
---	---

I.2) TIPUL AUTORITĂȚII CONTRACTANTE ȘI ACTIVITATEA PRINCIPALĂ (ACTIVITĂȚILE PRINCIPALE)

<input type="checkbox"/> Minister sau orice altă autoritate națională sau federală, inclusiv subdiviziunile regionale sau locale ale acestora <input type="checkbox"/> Agenție/birou național sau federal <input type="checkbox"/> Colectivitate teritorială <input type="checkbox"/> Agenție/birou regional sau local <input type="checkbox"/> Organism de drept public <input type="checkbox"/> Instituție/agenție europeană sau organizație europeană <input checked="" type="checkbox"/> Altele (precizați): unitate administrativ teritorială	<input type="checkbox"/> Servicii publice generale <input type="checkbox"/> Apărare <input type="checkbox"/> Ordine și siguranță publică <input type="checkbox"/> Mediu <input type="checkbox"/> Afaceri economice și financiare <input type="checkbox"/> Sănătate <input type="checkbox"/> Construcții și amenajări teritoriale <input type="checkbox"/> Protecție socială <input type="checkbox"/> Recreere, cultură și religie <input type="checkbox"/> Educație <input checked="" type="checkbox"/> Altele (precizați): servicii publice locale
Autoritatea contractantă acționează în numele altor autorități contractante	
da <input type="checkbox"/> nu <input checked="" type="checkbox"/>	

SECȚIUNEA II: OBIECTUL CONTRACTULUI

II.1) DESCRIERE

II.1.1) Denumirea dată contractului/concursului/proiectului de autoritatea contractantă/entitatea contractantă „Servicii de catering in cadrul proiectului „ Servicii integrate inteligente pentru reducerea numarului de persoane marginalizate din comuna Valea Ierii judet Cluj” cod MySmis 115269		
II.1.2) Tipul contractului și locul de executare a lucrărilor, de livrare a produselor sau de prestare a serviciilor		
a) Lucrări <input type="checkbox"/>	B) Produse <input type="checkbox"/>	c) Servicii <input checked="" type="checkbox"/>
Executare <input type="checkbox"/> Proiectare și executare <input type="checkbox"/> Executarea, prin orice mijloace, a unei lucrări, conform cerințelor specificate de autoritatea contractantă <input type="checkbox"/>	Cumpărare <input type="checkbox"/> Leasing <input type="checkbox"/> Închiriere <input type="checkbox"/> Închiriere cu opțiune de cumpărare <input type="checkbox"/> O combinație între acestea <input type="checkbox"/>	Categoria serviciilor: Servicii de catering
Locul principal de executare comuna Valea Ierii, judetul Cluj	Locul principal de livrare Cod NUTS □□□□□□	Locul principal de prestare comuna Valea Ierii, judetul Cluj Cod NUTS RO113-Cluj

II.1.3) Procedura implică Un contract de achiziții publice <input checked="" type="checkbox"/> Punerea în aplicare a unui sistem de achiziție dinamic (SAD) <input type="checkbox"/> Încheierea unui acord-cadru <input type="checkbox"/>	
II.1.4) Informații privind acordul-cadru (după caz) Notă: Punctul II.1.4) Nu se va completa întrucât se urmărește atribuirea unui contract de achiziție publică.	
Acord-cadru cu mai mulți operatori economici <input type="checkbox"/> Numărul □□□ sau, după caz, numărul maxim □□□ de participanți la acordul-cadru preconizat Posibilitatea de a relua competiția cu semnatarii acordului cadru <p style="text-align: center;">da <input type="checkbox"/> nu <input type="checkbox"/> Dacă DA,</p> Reluarea competiției se va face în SEAP: da <input type="checkbox"/> nu <input type="checkbox"/>	Acord-cadru cu un singur operator economic <input type="checkbox"/>
(se fac precizări suplimentare referitoare la modul de desfășurare a reluării competiției între semnatarii unui acord-cadru)	
Durata acordului-cadru: Durata în ani: □□ sau în luni: □□□ Justificarea unui acord-cadru a cărui durată depășește patru ani:	
Estimarea valorii totale a achizițiilor pentru întreaga durată a acordului-cadru (după caz; numai în cifre): Valoarea estimată fără TVA: _____ Monedă: _____ sau intervalul: între _____ și _____ Monedă: _____	
Frecvența și valoarea contractelor care urmează să fie atribuite (dacă se cunosc):	
II.1.5) Descrierea succintă a contractului sau a achiziției/achizițiilor Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru beneficiarii proiectului, cu începere de la data semnării sale de către parti până la sfârșitul proiectului, cu posibilitatea prelungirii duratei acestuia în cazul în care, se va prelungi perioada de implementare a proiectului „Servicii integrate inteligente pentru reducerea numarului de persoane marginalizate din comuna Valea Ierii judet Cluj” Valoarea estimată fara TVA (numai in cifre): 1.078.485.80 lei din care - O valoare estimata de 686.485.80 lei va fi alocata pentru meniurile din cadrul activitatii 1 al proiectului unde pretul maximal este de 16.51 lei/portie pentru un numar de 41580 de portii pe o durata de 693 de zile - O valoare estimata de 392000 lei va fi alocata pentru meniurile din cadrul activitatii 2 al proiectului unde pretul maximal este de 20 lei/portie pentru 19600 portii pe o durata de 70 de zile	

Numărul de zile până la care se pot solicita clarificări înainte de data limită de depunere a ofertelor: 6 zile. Autoritatea contractanta va raspunde solicitarilor de clarificari inainte cu 4 zile de data limita de depunere a ofertelor”

II.1.6) Clasificare CPV (vocabularul comun privind achizițiile)

	Cod CPV	
Obiect principal	55520000-1 Servicii de Catering	

II.1.7) Contractul intră sub incidența acordului privind contractele de achiziții publice (GPA) da nu

II.1.8) Împărțire în loturi (pentru precizări privind loturile utilizați da nu
anexa B de câte ori este necesar, pentru fiecare lot în parte)
Dacă da, este necesar să se depună oferte pentru (bifați o singură căsuță):
un singur lot unul sau mai multe loturi toate loturile

II.1.9) Vor fi acceptate variante (oferte alternative) da nu

II.2) CANTITATEA SAU DOMENIUL CONTRACTULUI

II.2.1) Cantitatea totală sau domeniul (inclusiv, după caz, toate loturile și toate opțiunile)

După caz, valoarea estimată fără TVA (numai în cifre): *1.078.485.80 lei fara TVA* Monedă: RON

II.2.2) Opțiuni (după caz) da nu
Dacă da, valoarea se va completa în mod obligatoriu numai ca interval valoric
Dacă da, descrierea acestor opțiuni:
Dacă se cunoaște, calendarul prevăzut de aplicare a respectivelor opțiuni:
în luni: sau în zile: (de la data atribuirii contractului)

II.3) DURATA CONTRACTULUI SAU TERMENUL PENTRU FINALIZARE

Durata în luni: 33 sau în zile: (de la data atribuirii contractului/emiterii ordinelor de incepere a serviciilor sau lucrarilor)

33 luni incepand de la data atribuirii contractului/emiterii ordinelor de incepere a serviciilor

II.4) AJUSTAREA PRETULUI CONTRACTULUI

II.4.1. Ajustarea prețului contractului da nu

SECȚIUNEA III: INFORMAȚII JURIDICE, ECONOMICE, FINANCIARE ȘI TEHNICE

III.1) CONDIȚII REFERITOARE LA CONTRACT

III.1.1) Depozite valorice și garanții solicitate (după caz)

III.1.1.a) Garanție de participare da nu
Ofertantii au obligatia de a constitui garantia de participare conform art.36 alin (1) si (6) din HG nr. 395/2016. Cuantumul garantiei de participare este de: 10.800 lei (1% din valoarea estimata a contractului fara TVA model formular 10). Perioada de valabilitate a garantiei de participare este de 60 de zile de la termenul limita de

primire a ofertelor. In cazul extinderei perioadei de valabilitate a ofertei, perioada de valabilitate a garantiei de participare va fi prelungita in mod corespunzator, in caz contrar se considera ca ofertantul si-a retras oferta.

Garantia de participare va fi constituita in favoarea Autoritatii Contractante prin virament bancar in contul RO47TREZ2192145020401XXX deschis la la Trezoreria Turda sau printr-un instrument de garantare emis in conditiile legii de o societate bancara ori de o societate de asigurari. Garantia de participare se poate constitui si prin depunerea la casieria institutiei contractante. Instrumentul de garantare trebuia sa prevada ca plata garantiei de participare se va executa neconditionat, respectiv la prima cerere a beneficiarului, pe baza declaratiei acestuia cu privire la culpa persoanei garantate, si se prezinta autoritatii contractante cel mai tarziu la data si ora-limita de depunere a ofertelor.

Garantia de participare emisa in alta limba decat cea romana va fi prezentata in original si va fi insotita de traducerea autorizata in limba romana. Ofertele care nu sunt insotite de dovada constituirii garantiei pentru participare in cuantumului forma si perioada de valabilitate precizate vor fi respinse ca inacceptabile. In cazul depunerii de oferte in asociere, garantia de participare trebuie constituita in numele asocierii si sa mentioneze ca acopera in mod solidar toti membrii grupului de operatori economici.

Restituirea garantiei de participare se face conform art. 38 din HG nr.395/2016.

În cazul participării în comun la procedura de atribuire, garanția de participare trebuie constituită în numele asocierii și să menționeze că acoperă în mod solidar toți membrii grupului de operatori economici.

Garanția de participare emisă în altă limbă trebuie însoțită de traducerea autorizată în limba română, urmând ca ulterior, la solicitarea autorității contractante să fie prezentată în forma originală emisă în statul de reședință.

III.1.1.b) Garanție de bună execuție

da nu

III.1.2) Principalele modalități de finanțare și plată și/sau trimitere la dispozițiile relevante

Se specifică sursele de finanțare ale contractului ce urmează a fi atribuit (buget de stat, buget local sau alte surse)

Programul Operational Capital Uman 2014-2020, Bugetul local

III.1.3) Forma juridică pe care o va lua grupul de operatori economici căruia i se atribuie contractul (după caz)

Asociere în conformitate cu art. 53 din Legea nr. 98/2016 - (Model orientativ – **Formular nr.1**)

III.1.4) Executarea contractului este supusă altor condiții speciale (după caz) da nu

III.1.5. Legislația aplicabilă

Notă:

Se va completa după cum urmează:

- Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice
- H.G. nr.395/2016 Norme metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice
- Legea nr.101/2016 privind remediile si caile de atac in materie de atribuire a contractelor de achizitie publica,a contractelor sectoriale si a contractelor de concesiune de lucrari si concesiune de servicii, precum si pentru organizarea si functionarea Consiliului National de Solutionare a Contestatiilor
- Legea nr. 161/2003 privind unele masuri pentru asigurarea transparentei in exercitarea demnitatilor publice, a functiilor publice si in mediul de afaceri, prevenirea si sanctionarea coruptiei cu modificarile si completariile ulterioare

- *Legea nr. 262/2006 privind aprobarea O.U.G. NR.195/2005 privind protecția mediului*
- *Legea nr.319/2006 securității și sănătății în muncă;*
- *Normele procedurale interne ale Comunei Valea Ierii*

III.2) CONDIȚII DE PARTICIPARE

III.2.1) Situația personală a operatorilor economici, inclusiv cerințele referitoare la înscrierea în registrul comerțului sau al profesiei

III.2.1.a) Situația personală a candidatului sau ofertantului:

Informații și formalități necesare pentru evaluarea respectării cerințelor

1. Ofertanții, terții susținători și subcontractanții nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art.164, 165, 167 din Legea nr.98/2016

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: se va completa declarație pe propria răspundere de către operatorii economici participanți la achiziție (inclusiv eventualii terți și subcontractanți) cu informațiile aferente situației lor.

Documentele justificative care probează îndeplinirea celor asumate în declarația pe propria răspundere, urmează a fi prezentate, la solicitarea autorității contractante, doar de către ofertantul clasat pe locul 1 în clasamentul intermediar în tocmit la finalizarea evaluării ofertelor.

Aceste documente pot fi:

*1. Declarație privind eligibilitatea – Ofertantului/candidatului- nu se afla în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea nr.98/2016 – **Formular 11***

*2. Declarație privind eligibilitatea – Ofertantului/candidatului- nu se afla în situațiile prevăzute la art. 165 și art. 167 din Legea nr. 98/2016 – **Formular 12***

3. Certificat de atestare fiscală privind plata obligațiilor către bugetul consolidat general eliberat de autoritățile competente din care să reiasă că ofertantul nu are datorii, valabil la data depunerii ofertei-original sau copie conform cu originalul;

4. Certificat de atestare fiscală privind plata obligațiilor către bugetul local general eliberat de autoritățile competente din care să reiasă că ofertantul nu are datorii, valabil la data depunerii ofertei-original sau copie conform cu originalul;

*5. Declarație privind neincadrarea în situațiile prevăzute la art. 59-60 din Legea nr.98/2016 **Formular 13***

*6. Imputernicire privind calitatea de participant la procedura de atribuire **Formular 9***

7. Cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau acelor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv

8. După caz, documente prin care se demonstrează faptul că operatorul economic poate beneficia de derogările prevăzute la art. 166 alin. (2), art. 171 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice;

Alte documente edificatoare, după caz.

În cazul în care în țara de origine sau țara în care este stabilit ofertantul/terțul susținător/subcontractantul nu se emit documente de natura celor prevăzute mai sus sau respectivele documente nu vizează toate situațiile prevăzute la art.164, 165 și 167, autoritatea contractantă are obligația de a accepta o declarație pe proprie răspundere sau, dacă în țara respectivă nu există prevederi legale referitoare la declarația pe propria răspundere, o declarație autentică dată în fața unui notar, a unei autorități administrative sau judiciare sau a unei asociații profesionale care are competențe în acest sens.

2. Persoanele cu funcție de decizie din cadrul autorității contractante cu privire la organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire sunt: Duma Gabriel-Alexandru – Primar, Michile Paul-Vasile – Viceprimar, Mariș Nelia-Crenguța – Secretar, Ilea Nicoleta – Contabil, Giurgiu Ioan - Responsabil Achizitii Publice, Culda Constantin - Cosilier local, Culda Ioan - Cosilier local, Bodea Valentin-Aurel - Cosilier local, Duma Mirela - Cosilier local, Handru Mircea - Cosilier local, Nap Dorin - Cosilier local, Scrob Nicolae-Ioan - Cosilier local, Șipoș Vasile-Mihai - Cosilier local

III.2.1.b) Capacitatea de exercitare a activității profesionale

Informații și formalități necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate:

Cerința nr.1 Certificat constator emis de ONRC sau alte documente echivalente, în original sau copie conform cu originalul, valabile la data deschiderii ofertelor, din care să reiasă obiectul de activitate principal sau secundar respectiv servicii de catering care fac obiectul achiziției (original sau copie conform cu originalul) Operatorii economici care se afla în stare de faliment sau lichidare vor fi descalificați.

Nota: Obiectul contractului trebuie să aibă corespundență în codul CAEN din Certificatul Constatator emis de ONRC. Atunci când un grup de operatori economici depune oferta comună, cerința 1 se demonstrează de fiecare membru al grupului, prezentându-se în acest sens documentul solicitat. Codul CAEN din certificatul constatator al fiecărui operator economic din grup trebuie să aibă corespundență pentru partea din contract pe care o realizează.

Operatorii economici nerezidenți (străini) vor prezenta documentele care dovedesc o formă de înregistrare/atestare ori apartenență din punct de vedere profesional, din care să rezulte abilitatea persoanei juridice/fizice străine de a presta serviciile care fac obiectul prezentului contract, în conformitate cu țara de origine/țara în care operatorul economic este stabilit. Documentele se vor prezenta însoțite de traducerea autorizată a acestora în limba română.

Documentele justificative care probează îndeplinirea cerințelor asumate [prin completarea declarației pe proprie răspundere respectiv certificatul constator emis de ONRC, sau în cazul ofertanților străini, documente emise în țara de rezidență, urmează să fie prezentate, la solicitarea autorității contractante, doar de către ofertantul clasat pe locul 1 în clasamentul intermediar întocmit la finalizarea evaluării ofertelor

III.2.2) Capacitatea economică și financiară

Informații și/sau nivel(uri) minim(e) necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate

Modalitatea de îndeplinire

Notă:

Nu se va completa această secțiune, întrucât în cazul aplicării procedurii simplificate nu se pot solicita cerințe privind capacitatea economică și financiară

III.2.3.a) Capacitatea tehnică și/sau profesională

Informații și/sau nivel(uri) minim(e) necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate

Modalitatea de îndeplinire

Cerința nr. 1
Autorizația de funcționare emisă de Direcția Sanitar Veterinară și Siguranța Alimentelor

Documentele justificative urmează să fie prezentate numai de către ofertantul clasat pe primul loc după aplicarea criteriului de atribuire, conform art.196, alin (2) din legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice

<p>Cerinta nr. 2</p> <p>Autorizatie sanitar-veterinara emisa de Directia Sanitar-Veterinara si Pentru Siguranta Alimentelor pentru locatia de productie a hranei – in copie;</p>	<p>Documentele justificative urmeaza sa fie prezentate numai de catre ofertantul clasat pe primul loc dupa aplicarea criteriului de atribuire, conform art.196, alin (2) din legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice</p>
<p>Cerinta nr. 3</p> <p>Informatii privind utilajele, instalatiile si echipamentele tehnice de care poate dispune operatorul economic pentru indeplinirea corespunzatoare c ontractului de prestare servicii.</p>	<p>Ofertantul va completa o declaratie cu privire la utilajele, instalatiile si echipamentele tehnice de care poate dispune, urmand ca documentele justificative sa fie prezentate numai de catre ofertantul clasat pe primul loc dupa aplicarea criteriului de atribuire, conform art. 196, alin(2) din legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice Formularul nr 7</p>
<p>Cerinta nr. 4</p> <p>Autorizatie sanitar-veterinara emisa de Directia Sanitar-Veterinara si Pentru Siguranta Alimentelor pentru mijlocul de transport cu care va fi transportata hrana – in copie;</p>	<p>Documentele justificative urmeaza sa fie prezentate numai de catre ofertantul clasat pe primul loc dupa aplicarea criteriului de atribuire, conform art.196, alin (2) din legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice</p>
<p>Cerinta nr. 5</p> <p>Informatii referitoare la personalul de specialitate de care dispune sau al carui angajament de participare a fost obtinut de catre ofertant.</p>	<p>In vederea demonstrarii indeplinirii cerintei, ofertantul va completa o declaratie cu informatii referitoare la personalul specialitate de care dispune, urmand ca documentele justificative(contract de muncal, CV, diploma etc.) urmeaza sa fie prezentate numai de catre ofeertantul clasat pe primul loc dupa aplicarea criteriului de atribuire, conform art. 196, alin (2) din legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice</p>
<p>Cerinta nr.6</p> <p>Informatiile referitoare la detinerea spatiului necesar pentru prestarea serviciilor de catering, respectiv pregatirea prepararea si livrarea zilnica a hranei pentru beneficiarii proiectului.</p> <p>Cerinta minimala:Ofertantul va face dovada ca in vederea indeplinirii contractului dispune de minim 15mp</p>	<p>In vederea demonstrarii indeplinirii cerintei, ofertantul va completa o declaratie cu informatii referitoare la detinerea spatiului necesar(contract de vanzare-cumparare, contract de inchiriere, contract de comodat ert.) urmand sa fie prezentate numai de catre ofertantul clasat pe primul loc dupa aplicarea criteriului de atribuire, conform art, 196, alin (2) din legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice</p>
<p>III.2.3.b.) Standarde de asigurare a calitatii</p> <p>Informatii si/sau nivel(uri) minim(e) necesare pentru evaluarea respectării cerintelor mentionate</p>	<p>Modalitatea de îndeplinire</p>
<p>Notă:</p> <p>Nu se va completa această secțiune, întrucât în cazul aplicării procedurii simplificate nu se pot solicita cerințe privind standarde de asigurare a calității</p>	

III.2.4) Contracte rezervate (după caz)	da <input type="checkbox"/> nu <input checked="" type="checkbox"/>
Contractul este rezervat unor ateliere protejate	<input type="checkbox"/>
Contractul va fi executat numai în cadrul unor programe de ocuparea forței de muncă protejate	<input type="checkbox"/>

III.3) CONDIȚII SPECIFICE PENTRU CONTRACTELE DE SERVICII

III.3.1) Prestarea serviciilor în cauză este rezervată unei anumite profesii	da <input type="checkbox"/> nu <input checked="" type="checkbox"/>
Dacă da precizați actele cu putere de lege și actele administrative aplicabile: După caz, menționați care profesie (concurs de soluții)	

III.3.2) Persoanele juridice au obligația să indice numele și calificările profesionale ale membrilor personalului responsabili pentru prestarea serviciilor respective –	da <input type="checkbox"/> nu <input checked="" type="checkbox"/>

SECȚIUNEA IV: PROCEDURĂ

IV.1) PROCEDURA

IV.1.1) Tipul procedurii și modalitatea de desfășurare
IV.1.1.a) Modalitatea de desfășurare a procedurii de atribuire Offline <input checked="" type="checkbox"/> Online <input type="checkbox"/>
<i>Notă:</i> <i>Procedura de achiziție publică se va desfășura integral online</i>
IV.1.1.b) Tipul procedurii Licitație deschisă <input type="checkbox"/>
<i>Notă:</i> <i>Nu se va completa.</i>
Licitație restrânsă <input type="checkbox"/>
<i>Notă:</i> <i>Nu se va completa.</i>
Licitație restrânsă accelerată <input type="checkbox"/> Justificare pentru alegerea licitației accelerate: _____
<i>Notă:</i> <i>Nu se va completa.</i>
Procedura simplificată <input checked="" type="checkbox"/>
Negociere <input type="checkbox"/> Au fost deja selectați candidați <input type="checkbox"/> da <input type="checkbox"/> nu <input type="checkbox"/> Dacă da, indicați numele și adresa operatorilor economici selectați deja în secțiunea VI.3) Informații suplimentare
<i>Notă:</i> <i>Nu se va completa.</i>
Negociere accelerată <input type="checkbox"/> Justificare pentru alegerea negocierii accelerate: _____
<i>Notă:</i> <i>Nu se va completa.</i>
Dialog competitiv <input type="checkbox"/>
Concurs de soluții <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> sau numărul minim <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> / numărul maxim <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Deschis <input type="checkbox"/> Restrâns <input type="checkbox"/>
<i>Notă:</i> <i>Nu se va completa.</i>
IV.1.2) Limitarea numărului de operatori economici invitați să prezinte oferte sau să participe

(licitație restrânsă și negociere, dialog competitiv)
 Număr de operatori economici preconizat
 sau Număr minim preconizat și, după caz, număr maxim

Notă:
Nu se va completa.

IV.1.3) Reducerea numărului de operatori economici în timpul negocierii sau al dialogului (negociere, dialog competitiv)
 Aplicarea unei licitații care să se deruleze în etape succesive pentru a reduce progresiv numărul soluțiilor care trebuie discutate sau al ofertelor care trebuie negociate da nu

Notă:
Nu se va completa.

IV.2) CRITERII DE ATRIBUIRE/CRITERII DE EVALUARE A PROIECTELOR (concurs de soluții)

IV.2.1) Criterii de atribuire (după caz, bifați rubrica sau rubricile corespunzătoare sau enumerați criteriile de atribuire în cazul contractului de concesiune, respectiv criteriile de evaluare a proiectelor în cazul concursului de soluții)		
cel mai bun raport calitate-preț	Pondere	Punctaj maxim
Criteriile menționate în continuare (criteriile de atribuire indicate împreună cu ponderea sau în ordinea descrescătoare a priorității, în cazul în care nu se poate realiza ponderea din motive demonstrabile) Criteriile enumerate în caietul de sarcini, în invitația de a prezenta o ofertă sau de a participa la negociere în documentul descriptiv		
<i>Criterii</i>		<i>Pondere</i>
1. Pretul oferte (P1) 30 puncte		30%
Descriere: Componenta financiară		
Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: A) Pentru cel mai scazut pret, se acorda punctajul maxim, respectiv 30 puncte; B) Pentru alt pret decat cel prevazut la lit. A punctajul se acorda astfel: $P1 = (\text{pret minim} / \text{pret}(n)) \times 30 \text{ puncte}$ Nota: pret(n) - pretul ofertantului, pret minim - oferta cu cel mai mic pret care acumuleaza nr. maxim de puncte (30) puncte Nota: pret (n) - pretul ofertantului, pret minim - oferta cu cel mai mic pret care acumuleaza nr. maxim de puncte (30)		
2. Descriere: Componenta tehnica (P2) 70 P, formata din:		70%
Descriere: Componenta tehnica		
2.1 Spatiul de preparare al alimentatiei (bucatarie) – 10 puncte – pondere 10%		
Descriere: punctajul maxim 30 puncte il primeste operatorul economic care prezinta spatiul cel mai mare de preparare a alimentatiei, urmand ca restul ofertelor sa se raporteze la punctajul maxim obtinut dupa urmatoarea formula: $SC/SCMN \times 30 \text{ puncte}$, unde SC(spatiu curent) reprezinta spatial curent de preparare al alimentatiei (ofertat de operatorul economic ce se raporteaza la SCMM) si SCMM (spatial cel mai mare prezentat) reprezinta cel mai mare spatiu de preparare al alimentatiei)		

*Spatiul minim prezentat trebuie sa fie de cel putin 15 mp sub care oferta este considerate neconforma si spatial maxim prezentat va fi de 500mp peste care oferta nu se puncteaza suplimentar.

2.2 Personalul repartizat al operatorului economic pentru indeplinirea contractului – 20 de puncte – pondere 20%

Descriere: punctajul maxim de 20 de puncte il primeste operatorul economic care prezinta cel mai mare numar de personal angajat de care dispune pentru indeplinirea viitorului contract, urmand ca restul ofertelor sa se raporteze la punctajul maxim obtinut dupa urmatoarea formula: $NPROC/NPRC \times 20$ puncte, unde NPROC (numarul personal repartizat operator curent) reprezinta numarul de personal repartizat pentru indeplinirea viitorului contract prezentat de operatorul economic asupra caruia se face evaluarea si NPRCMM (numarul personal repartizat cel mai mare) reprezinta numarul repartizat de personal cel mai mare prezentat de catre operatorul economic participant)

*Numarul minim de personal este de 5 (1 sofer, 1 livrator alimente, 3 bucatari sau 1 bucatar si 2 ajutori de bucatar) sub care oferta este considerata neconforma, iar numarul maxim de personal este de 50 peste care nu se puncteaza suplimentar.

2.3 Utilajele/dotarile de care dispune operatorul economic in vederea indeplinirii contractului – 20 de puncte - pondere 20%

Descriere: punctajul maxim il primeste operatorul economic care a prezentat numarul cel mai mare de utilaje/dotari in vederea indeplinirii contractului urmand ca restul ofertelor sa se raporteze la punctajul maxim obtinut dupa urmatoarea formula:

$NUDOC/NUDMO \times 20$ puncte, unde NUDOD (numar utilaje/dotari oferta curenta) reprezinta numarul de utilaje si dotari cuprinse in oferta ce se evalueaza si NUDMO (numar utilaje/dotari maxim ofertat) reprezinta numarul de utilaje dotari maxime ofertat in cadrul procedurii)

*Numarul minim de utilaje/dotari prezentate este de minim 10 utilaje/dotari (frigidere, aparate de gatit mobilier pentru prepararea alimentatiei etc. sub care oferta este considerate neconforma iar peste numarul maxim de utilaje/dotari este 100 peste care foerta nu se puncteaza suplimentar

2.4 Apropierea punctului de lucru de care dispune operatorul economic in vederea indeplinirii contractului – 20 de puncte – pondere 20%

Descriere: punctajul maxim il primeste operatorul economic care isi desfasoara activitatea de pregatire a hranei in apropierea locului de servire a beneficiarilor din cadrul proiectului.

Punctaj Propunerea Tehnica, P2= P2.1+P2.2+P2.3+P2.4

Punctajul total se calculeaza astfel: P1+P2

Valoarea punctajului se calculeaza cu 2 zecimale, prin rotunjire (daca a treia zecimala este cuprinsa in intervalul 1-4, se rotunjeste prin lipsa)

IV.2.2) Se va organiza o licitație electronică	da <input type="checkbox"/> nu <input checked="" type="checkbox"/>	
IV.2.3. "Numele participantilor deja selectati (în cazul unui concurs de solutii restrâns)"		

IV.3) INFORMAȚII ADMINISTRATIVE

IV.3.1) Număr de referință atribuit dosarului de autoritatea contractantă (dupa caz)	
IV.3.2) Anunțuri publicate (anunț publicat) anterior privind același contract	da <input type="checkbox"/> nu <input checked="" type="checkbox"/>
IV.3.6) Limba sau limbile în care poate fi redactată oferta/candidatura/proiectul sau cererea de participare	
ES BG CS DA DE ET EL EN FR IT LV LT HU MT NL PL PT RO SK SL FI SV <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Altele: _____	
Moneda în care se transmite oferta financiară (în cazul procedurilor online sau offline cu etapa finală de L.E.	
IV.3.7) Perioada minimă pe parcursul căreia ofertantul trebuie să își mențină oferta (în cazul unei licitații deschise, procedurii simplificate)	
60 zile	
IV.3.8) Recompense și juriu (în cazul unui concurs de soluții)	nu este cazul
IV.3.8.1) Se va acorda una sau mai multe prime	da <input type="checkbox"/> nu <input type="checkbox"/>
Dacă da, numărul și valoarea primelor care urmează să fie acordate (după caz)	
	nu este cazul
IV.3.8.2) Detalii privind plățile către toți participanții (după caz)	nu este cazul
IV.3.8.3) Contracte atribuite în urma concursului: Contractele de servicii atribuite în urma concursului vor fi atribuite câștigătorului sau unuia dintre câștigătorii concursului	da <input type="checkbox"/> nu <input type="checkbox"/>
	nu este cazul
IV.3.8.4) Decizia juriului este obligatorie pentru autoritatea contractantă/entitatea contractantă	da <input type="checkbox"/> nu <input type="checkbox"/>
	nu este cazul
IV.3.8.5) Numele membrilor juriului selectati (după caz)	nu este cazul

IV.4. PREZENTAREA OFERTEI

IV.4.1. Modul de prezentare a propunerii tehnice
<p>Propunerea tehnică trebuie întocmită conform cerințelor din caietul de sarcini astfel încât să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu specificațiile tehnice. Propunerea tehnică va fi în limba română și va fi semnată, stampilată de reprezentant legal sau împuternicit, va avea un caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate stabilită de autoritatea contractantă.</p> <p>Propunerea tehnică formular 8 va fi însoțită de următoarele:</p> <ul style="list-style-type: none"> - declarațiile privind sănătatea și protecția muncii, în original, datată și semnată de reprezentantul legal/împuternicit. Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, securității și sănătății în munca. - contract de achiziție și clauze contractuale din documentația de atribuire însoțite prin semnare și stampilare pe fiecare filă de către reprezentantul legal sau împuternicit, indicând faptul că ofertantul le-a citit, înțeles și acceptat pe deplin. <p>În cazul în care pe parcursul îndeplinirii contractului de achiziție se constată faptul că anumite elemente ale propunerii tehnice sunt inferioare sau nu corespund cerințelor prevăzute de caietul de sarcini, prevalează prevederile caietului de sarcini</p> <p>Obs: Lipsa propunerii tehnice va duce la excluderea operatorului economic din procedura.</p>
IV.4.2. Modul de prezentare a propunerii financiare

Propunerea financiara va cuprinde toate cheltuielile necesare prestarii serviciilor si trebuie elaborate astfel in cat sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret, precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului cu respectarea actelor normative in vigoare in domeniul achizitiilor publice.

Propunerea financiara trebuie sa prezinte detaliat modul de calcul al ofertei- valoare/portie/zi/persoana.

Propunerea financiara va fi in limba romana si va fi semnata, stampilata de reprezentantul legal sau imputernicit, va avea un caracter ferm si obligatoriu din punct de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate stabilita de autoritatea contractanta.

Propunerea financiara va contine:

Formularul de oferta - **formular 4**

Erorile aritmetice se corecteaza dupa cum urmeaza:

-daca exista o discrepanta intre litere si cifre, trebuie luata in considerare valoarea exprimata in litere, iar valoarea exprimata in cifre va fi corectata corespunzator.

-in cazul unei discrepante intre pretul unitar si pretul total, se va lua in considerare pretul unitar. Preturile unitare cuprinse in propunerea financiara vor fi tabilite in lei si nu vor cuprinde TVA.

Elaborarea propunerii financiare in alta forma decat cea stabilita mai sus, va avea ca efect respingerea ca inacceptabila a ofertei.

Daca pretul ofertat nu rezulta clar din formularul de oferta, oferta va fi respinsa ca neconforma.

Obs. Lipsa propunerii financiare va duce la excluderea operatorului economic din procedura

IV.4.3. Modul de prezentare a ofertei

Oferta tehnica, financiara si documentele de clarificare se depun la sediul Comunei Valea Ierii.

Propunerea financiara, documentele de calificare si propunerea tehnica vor fi opisate, vor fi numerotate pe fiecare pagina - se vor introduce in plicuri separate, marcate corespunzator cu denumirea ofertantului si continutul plicului respectiv: "documentele de calificare", "propunerea tehnica" si "propunerea financiara". Plicul exterior trebuie sa fie marcat cu adresa autoritatii contractante (Comuna Valea Ierii, str Principala nr. 50 jud. Cluj) si achizitia la care participa "Servicii de Catering", precum si inscriptia "A NU SE DESCHIDE INAINTE DE data 03.12.2018 ora 12:00" afisate pe site-ul Comunei Valea Ierii.

Toate documentele ofertei vor fi semnate de catre ofertanti.

Oferta trebuie sa contina:

- Scrisoare de inaintare

- Garantia de participare

- Toate celelalte documente solicitate (conform cerintelor de mai sus).

Pentru transmiterea solicitarilor de clarificari in legatura cu Documentele de atribuire, operatorii economici trebuie sa se adreseze prin mijloace de comunicare (fac, e-mail sau il depune in termen la sediul comunei Valea Ierii)

Comuna Valea Ierii va raspunde in mod clar, complet si fara ambiguitati, cat mai repede posibil pe site-ul institutiei prin afisare raspuns, la orice clarificare solicitata intr-o perioada care nu depaseste, de regula una zi lucratoare, dar nu mai tarziu de deschiderea ofertelor, de la primirea unei astfel de solicitari din partea operatorului economic.

Operatorii economici au dreptul de a transmite oferta numai pana la data limita stabilita pentru depunerea ofertelor.

Ofertantii depun impreuna cu oferta, si informatii necesare demonstrarii indeplinirii criteriilor de calificare. Documentele de calificare solicitate, propunerea tehnica, Formularul de oferta vor fi semnate si stampilate de catre ofertant. Documentele care nu sunt emise de catre ofertant vor avea inserata mentiunea "conform cu originalul"

SECȚIUNEA VI: INFORMAȚII SUPLIMENTARE

VI.1) CONTRACTUL ESTE PERIODIC (după caz)da nu

Dacă da, precizați perioadele estimate de publicare a anunțurilor viitoare:

VI.2) Contractul/Concursul se inscrie într-un proiect/program finantat din fonduri comunitareda nu **Programul Operational Capital Uman**

Tipul de finantare:

Cofinantare Credite externe cu garantia statului Fonduri europene **Fondul Social European**Alte fonduri. **VI.3) ALTE INFORMATII**

Modalitatea de departajare a ofertelor: ofertele vor fi clasate in ordine descrescatoare a punctajului total, calculate prin insumarea punctajului obtinut pentru fiecare dintre factorii de evaluare mentionati, conform algoritmului de calcul aferent fiecarui factor de evaluare. In situatia in care doua sau mai multe oferte obtin acelasi punctaj, clasamentul se va stabili in ordinea descrescatoare pretului ofertat, iar oferta castigatoare va fi declarata cea care se claseaza pe pozitia nr1. In cazul in care prin aplicarea acestui sistem vor rezulta doua sau mai multe oferte clasate pe pozitia 1 a clasamentului, autoritatea contractanta va reface clasamentul; in ordinea descrescatoare a valorii obtinute de ofertele in discutie pentru factorul de evaluare urmat (primul factor de evaluare al componenteii tehnice), oferta castigatoare fiind cea care se claseaza pe pozitia 1 din clasamentul refacut potrivit acestei reguli. Acest sistem care urmeaza sa fie aplicat ori de cate ori este necesar, pana la identificarea unei singure oferte care se claseaza pe pozitia 1 in clasament. In situatia in care prin aplicarea acestui sistem al ofertelor nu vor puteafi departajate in continuare, autoritatea contractanta va recurge la solitare de clarificari (reofertare de pret)

VI.4) CĂI DE ATAC**VI.4.1) Organismul competent pentru căile de atac****Denumire oficială: *Departamentul juridic din cadrul autoritatii contractante***

Orice operator economic care se considera vatamat intr-un drept al sau ori intr-un interes legitim cu privire la actiunea sau inactiune autoritatii contractante referitoare la procedura simplificata, poate, in termen de 2 zile de la data la care constata incalcarea dreptului sau a interesului sau legitim sa formuleze contestatie. Contestatia va fi solutionata de catre departamentul juridic din cadrul autoritatii contractante in termen de 5 zile, rezultatul acestei fiindu-i comunicat contestatorului de indata.

Localitate: <i>Comuna Valea Ierii</i>	Cod poștal: 407585	Țară: Romania
E-mail: primaria_valea_ierii@yahoo.com	Telefon: 0374961930	
Adresă Internet (URL) http://www.e-primarii.ro/primaria-valeaierii	Fax: 0374091297	

Organismul competent pentru procedurile de mediere (după caz) nu se va completa

Denumire oficială:

Adresă:

Localitate:

Cod poștal:

Țară: Romania

E-mail:

Telefon:

Adresă Internet (URL)

Fax:

VI.4.2) Utilizarea căilor de atac (completați rubrica VI.4.2 SAU, după caz, rubrica VI.4.3)

Precizări privind termenul (termenele) de exercitare a căilor de atac:

VI.4.3) Serviciul de la care se pot obține informații privind utilizarea căilor de atac		
Denumire oficială: Comuna Valea Ierii		
Adresă: Strada: Principala, nr. 50		
Localitate: Valea Ierii	Cod poștal: 407585	Țară: Romania
Email: primaria_valea_ierii@yahoo.com	Telefon: 0374961930	
Adresă Internet (URL) http://www.e-primarii.ro/primaria-valeaierii	Fax: 0374091297 <u>Notă:</u> <i>Această Secțiune se va completa cu denumirea și datele de contact pentru compartimentul juridic/achiziții publice din cadrul autorității contractante.</i>	



UNIUNEA EUROPEANA



Instrumente Structurale
2014-2020

Comuna VALEA IERII, sat VALEA IERII
nr. 50, jud. Cluj

TEL/FAX : 0374961930/0374091297

Email: primaria_valea_ierii@yahoo.com



CAIETUL DE SARCINI

privind achiziția de servicii de catering pentru beneficiarii proiectului „Servicii Integrate inteligente pentru reducerea numărului de persoane marginalizate din comuna Valea Ierii judet Cluj”

Cod Proiect: 115269

Cod CPV 55520000-1 (SERVICII DE CATERING) (Rev.2)

PREAMBUL

Caietul de sarcini constituie ansamblul cerintelor pe baza carora ofertantul participant la procedura va elabora propunerea sa pentru achizitia de servicii de catering.

Organizarea si desfasurarea procedurii de achizitie se efectueaza conform prevederilor cuprinse in *Normele Procedurale Interne ale Comunei Valea Ierii privind organizarea si desfasurarea procedurii proprii de atribuire a contractelor de achizitie publica ce au ca obiect Servicii sociale si alte servicii specifice, prevazute in Anexa nr. 2 din Legea nr. 98 / 2016 privind achizitiile publice, cu valoarea estimata fara TVA mai mica decat cea prevazuta la art. 7, alin. 1, lit. c (de la 135.060 lei pana la 3.376.500 lei)*

A. CONSIDERAȚII GENERALE:

1. Datele de identificare ale autoritatii contractante: România, județ Cluj, Comuna Valea Ierii, Str. Principala nr.50, cod 407585 Tel. / Fax: : 0374961930/ 0374091297
2. E-mail: primaria_valea_ierii@yahoo.com
3. Sursa de finantare a achizitiei: Fondul Social European
4. Calendarul de aplicare a procedurii:
 - a. data limita pentru solicitarea clarificarilor: 27 Noiembrie 2018
 - b. data limita de raspuns la clarificari: 29 Noiembrie 2018
 - c. data si ora limita de depunere a ofertelor: 3 Decembrie 2018 ora 12:00
5. Persoanele de decizie din cadrul Comunei sunt: Duma Gabriel-Alexandru - Primar, Michile Paul-Vasile - Viceprimar, Mariș Nelia-Crenguța - Secretar, Ilea Nicoleta -



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Comuna VALEA IERII, sat VALEA IERII

nr. 50, jud. Cluj

TEL/FAX : 0374961930/0374091297

Email: primaria_valea_ierii@yahoo.com

- Contabil, Giurgiu Ioan - Responsabil Achizitii Publice, Culda Constantin - Cosilier local, Culda Ioan - Cosilier local, Bodea Valentin-Aurel - Cosilier local, Duma Mirela - Cosilier local, Handru Mircea - Cosilier local, Nap Dorin - Cosilier local, Scrob Nicolae-Ioan - Cosilier local, Şipoş Vasile-Mihai - Cosilier local;
6. Comunicarea rezultatului selectiei de oferte se va face prin orice mijloc asigura confirmarea primirii: personal sub semnatura, posta, fax, email.

B. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

1. Obiectul contractului:

Obiectului contractului de achizitie publica il constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei pentru beneficiarii proiectului „*Servicii Integrate inteligente pentru reducerea numarului de persoane marginalizate din comuna Valea Ierii judet Cluj*”, cu incepere de la data semnarii sale de catre parti pe o perioada de maxim 36 de luni.

Serviciile se vor presta in Comuna Valea Ierii judetul Cluj.

1.1. Valoarea estimata a contractului

Valoarea estimata a contractului este de 1.078.485.80 lei din care

- O valoare estimata de 686.485.80 lei va fi alocata pentru meniurile din cadrul activitatii 1 al proiectului unde pretul maximal este de 16.51 lei/portie pentru un numar de 41580 de portii pe o durata de 693 de zile
- O valoare estimate de 392000 lei va fi alocata pentru meniurile din cadrul activitatii 2 al proiectului unde pretul maximal este de 20 lei/portie pentru 19600 portii pe o durata de 70 de zile

Sumele nu contin TVA.

2. Principalele obligatii ale prestatorului

Prestatorul se obliga la prestarea serviciului de catering, pentru asigurarea hranei beneficiarilor proiectului. Aceasta prestare se va efectua in fiecare zi de activitate in proiect, in zilele lucratoare, dupa incheierea contractului, astfel:



UNIUNEA EUROPEANA



Instrumente Structurale
2014-2020

Comuna VALEA IERII, sat VALEA IERII

nr. 50, jud. Cluj

TEL/FAX : 0374961930/0374091297

Email: primaria_valea_ierii@yahoo.com

Masa calda pe zi - in functie de numarul de beneficiari. Se va servi o masa calda pe zi cu un meniu prestabilit saptamanal.

- Ambalarea mâncării se va realiza în ambalaje de unica folosință
- Se vor prezenta tacâmuri de unică folosință și pahare de unica folosinta

Estimam numarul de beneficiari/zi 60 de persoane pentru portile la pretul maximal de 16.51 de lei

Estimam numarul de beneficiari/zi 280 de persoane pentru portile la pretul maximal de 20 de lei

Portia va fi compusa din minim ciorba + fel principal + garnitura, paine si apa plata:

Portile la pretul maximal de 16.51 de lei

FELUL 1 – supa sau ciorba – minim 250 grame;

FELUL 2 – fripturi, șnițele, chiftele etc.(minim 100 grame) + garnituri (minim 150 grame) sau mâncăruri (minim 350 grame) etc.

PAINE – alba feliata (minim 100 grame);

APA – imbuteliata, indiferent de volumul recipientului (minim 250 ml).

Portile la pretul maximal de 20 de lei

FELUL 1 – supa sau ciorba – minim 300 grame;

FELUL 2 – fripturi, șnițele, chiftele etc.(minim 150 grame) + garnituri (minim 200 grame) sau mâncăruri (minim 350 grame) etc.

PAINE – alba feliata (minim 100 grame);

APA – imbuteliata, indiferent de volumul recipientului (minim 300 ml).



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Comuna VALEA IERII, sat VALEA IERII

nr. 50, jud. Cluj

TEL/FAX : 0374961930/0374091297

Email: primaria_valca_ierii@yahoo.com

Ofertantul se va asigura ca are capacitatea de a servi si meniuri vegetariene sau de post, la cererea autoritatii contractante.

Nu se accepta acelasi meniu doua zile consecutive. Ofertantii vor dovedi in propunerea tehnica ca respecta aceasta solicitare (document "meniu" si "retetar"). Ofertele ce nu respecta aceasta solicitare vor fi descalificate.

In vederea realizarii meniului se vor respecta prevederile legale in vigoare. Se va tine cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- lipide(grasimi)
- glucide (dulciuri, fructe, legume,etc)
- proteine (carne, branza, lapte, oua si proteine vegetale,etc.).

Intr-o ratie echilibrata, proteinele trebuie sa reprezinte, cca 15% - ele se recomanda a fi reprezentate mai ales de proteine plastice de calitatea I, ce provin din: carne, branza, lapte, oua dar si din proteinele vegetale.

Lipidele trebuie sa reprezinte, 25-30% din valoarea calorica globala din care 2/3 sa aiba origine vegetala.

Glucidele sunt elementul esential energetic din ratie, acoperind 55-60% din valoarea globala. Nu se recomanda glucide provenind din zahar rafinat, ci din fructe, cereale, legume.

Ca sa se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele sa fie combinate intr-un anumit mod si in anumite proportii conform nevoilor organismului.

Reprezentantii autoritatii contractante, impreuna cu administratorul sau coordonatorul firmei de catering stabilesc meniul saptamanal, tinand cont de factorii enumerati mai sus. Firma de catering nu are voie sa modifice meniul stabilit, fara acordul autoritatii contractante.

Prestatorul serviciului de catering are obligatia afisarii in sala de mese meniul la inceputul fiecărei saptamani.

Prezenta zilnica a beneficiarilor la masa va fi transmisa telefonic in fiecare dimineata pana in ora 9:00. In situatia in care comanda nu va fi plasata telefonic pana la ora 9:00, indiferent de ora de plasare, achizitorul va acorda un termen de preparare si transport de minin 4 ore.

C. TRANSPORTUL HRANEI LA SEDIUL AUTORITĂȚII CONTRACTANTE:



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Comuna VALEA IERII, sat VALEA IERII

nr. 50, jud. Cluj

TEL/FAX : 0374961930/0374091297

Email: primaria_valea_ierii@yahoo.com

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizatia insotind in permanenta mijlocele de transport dotate corespunzator, folosite in scopul pentru care au fost autorizate, insotite de personal calificat, echipat corespunzator si avizat medical.

Hrana calda trebuie ambalata in recipiente din plastic alimentar, in conformitate cu standardele de calitate in vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe si pahare. In toate situatiile recipientele folosite la livrarea hranei vor trebui sa mentina atat temperatura cat si proprietatile organoleptice ale acesteia.

Prestatorul va asigura servirea cu transport si personal propriu inclusiv vesela de unica folosinta (tacamuri, pahare pentru apa) sau din inox sterilizate, servetele, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena si sanitar veterinar.

D. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ:

Fiecare persoană/salariat 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 prestatorului care manipuleaza hrana calda si hrana rece, va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat. Numai acest personal, avizat medical va manipula hrana.

Prestatorul are obligatia prelevării de probe, atat la sediu prestatorului cat si la sediul autoritatii contractante, cand aceasta considera necesar, din fiecare fel de mancare conform legislatiei in vigoare, care se vor pastra 48 de ore de la data prelevării in recipiente corespunzatoare, sigilate si etichetate corespunzator, in spatiu frigorific special destinat si adecvat acestui scop, dotat cu termometru si grafic de temperatura actualizat de persoana responsabila desemnata.

La sediul autoritatii contractante, recoltarea se va face de personalul desemnat de acesta, impreuna cu reprezentantul prezent al prestatorului, cand autoritatea contractanta considera necesar. Recoltarea probelor se va face doar in recipiente sterilizate prin fierbere si etichetare+ (pe recipient sau pe capac).

Eticheta va avea mentionate urmatoarele: data recoltării, ora recoltării, denumirea felului de mancare recoltat, semnatura persoanei care a recoltat proba.

Se interzice darea in consum a alimentelor in situatia nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mancare.

In cazul aparitiei unor imbolnaviri sau suspiciuni de imbolnaviri cu transmitere digestive la beneficiarii care au servit masa, vor putea reprezenta in caz de litigiu, o asa numita "contraproba".



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Comuna VALEA IERII, sat VALEA IERII

nr. 50, jud. Cluj

TEL/FAX : 0374961930/0374091297

Email: primaria_valea_ierii@yahoo.com

În situația nerespectării de către personalul propriu al prestatorului a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitare-veterinare, prestatorul va suporta, după caz sancțiuni administrative, contravenționale sau penale, după caz.

E. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:

- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, *vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile* ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate.
- Produsele intermediare și produsele finite, 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*. Potrivit 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.
- Se recomandă ca hrana beneficiarilor să fie servită la aproximativ 30 min. de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă.
- Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

F. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA OFERTEI

Ofertanții vor depune oferta la sediul autorității contractante până la data limită stabilită și își vor asuma riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră.

Ofertantul va introduce oferta sa în două plicuri separate, notând corespunzător plicurile, după cum urmează:

- cu mențiunea "OFERTA ORIGINAL" – plicul care trebuie să conțină documentele de calificare, formularele de oferta (financiară și tehnică), în original, semnate și stampilate de persoana autorizată/imputernicită;
- cu mențiunea "OFERTA COPIE" – plicul care trebuie să conțină documentele de calificare, formularele de oferta (financiară și tehnică), toate în xerocopie.

Plicurile care conțin originalul și copia ofertei se vor sigila și se vor introduce într-un plic exterior, închis în mod corespunzător și netransparent.

Dacă plicul exterior nu conține datele menționate, autoritatea contractantă nu-și asumă nici o responsabilitate pentru rățacirea ofertei.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Comuna VALEA IERII, sat VALEA IERII

nr. 50, jud. Cluj

TEL/FAX : 0374961930/0374091297

Email: primaria_valea_ierii@yahoo.com

Ofertantul va elabora **propunerea financiară** sub forma de pret/portie.

Tariful (prețul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală va fi exprimat în LEL, fără TVA, **numai cu două zecimale** (două cifre după virgulă).

În cazul propunerilor financiare care conțin prețuri (tarife) cu mai multe cifre după virgulă se vor lua în considerare, pentru departajare, numai primele două cifre.

Ofertele cu pretul unitar mai mare de 16.51 lei fara TVA / portie, pentru activitatea 1 din cadrul proiectului si ofertele cu pretul unitar mai mare de 20 lei fara TVA/ portie pentru activitatea 2 din cadrul proiectului vor fi descalificate.

La stabilirea pretului ofertantul va avea in vedere toate costurile privind aprovizionarea, producerea si transportul hranei. Aceste costuri vor fi suportate de catre prestator.

Valabilitatea ofertei: minim 60 de zile.

G. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE

Ofertantii vor depune un set de documente intitulat propunere tehnica, care sa demonstreze capacitatea operationala a ofertantului si care sa cuprinda cel puțin urmatoarele:

- Meniu pentru cel puțin o saptamana (5 zile lucratoare). Tipurile de hrana din cadrul meniurilor nu se vor repeta, atat pentru felul 1 cat si pentru felul 2;
- Retetar privind tipurile de hrana enumerate in cadrul meniului;
- Dovada privind personalul:
 - **bucatar** – in acest sens se vor prezenta informatii referitoare la contractul de munca incheiat cu ofertantul sau declaratia de disponibilitate a persoanei/persoanelor propuse pentru intreaga perioada de implementare.
 - **Coordonator servicii** – persoana desemnata de catre furnizor sa supravegheze buna desfasurare a serviciilor privind aprovizionarea, depozitarea, manipularea, productia, ambalarea si transportul hranei precum si legatura cu personalul desemnat de catre autoritatea contractanta privind numarul portiilor zilnice, ora de livrare si alte aspecte privind implementarea contractului. Se va depune, in copie, contractul de munca incheiat cu ofertantul sau declaratia de disponibilitate a persoanei propuse pentru intreaga perioada de implementare.
- Declaratie pe proprie raspundere semnata de reprezentantul legal sau de un imputernicit al acestuia privind utilajele, instalatiile, echipamentele tehnice direct implicate in activitatea de productie a hranei, precum si o lista cu acestea – **Formularul 5.**



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Comuna VALEA IERII, sat VALEA IERII
nr. 50, jud. Cluj

TEL/FAX : 0374961930/0374091297

Email: primaria_valea_ierii@yahoo.com

- Declarație pe proprie răspundere privind condițiile de muncă și protecția muncii – Formularul 6.
- Document care să ateste spațiul de preparare al alimentatiei, Spațiul minim prezentat trebuie să fie de cel puțin 15 mp
- Dovada că punctul de lucru se află în apropierea zonei de implementare a proiectului

H. FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE

- Facturarea serviciilor prestate se va face lunar în baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică.
- La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopiile după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

I. DURATA CONTRACTULUI:

Durata contractului: 33 de luni, cu începere de la data semnării contractului de servicii de către părți.

J. PREȚUL CONTRACTULUI:

- Prețul contractului de servicii rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia.
- Tariful (prețul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală rămâne ferm pe toată perioada derulării contractului de servicii.
- Autoritatea contractantă are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de servicii (prestațiile), respectiv porțiile, în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul autorității contractante, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (prețului) unitar pentru prestarea de servicii.
- Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de servicii (prestații) contractată în următoarele situații:
 - Reducerea numărului de beneficiari din cadrul autorității contractante.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Comuna VALEA IERII, sat VALEA IERII

nr. 50, jud. Cluj

TEL/FAX : 0374961930/0374091297

Email: primaria_valcea_ierii@yahoo.com

K. MODALITĂȚI DE PLATĂ:

Plata se va efectua prin „mecanismul decontării cererilor de plată”, în termen de 30 zile lucratoare de la data primirii facturii la sediul Achizitorului, pe baza facturii fiscale și a Procesului Verbal de Recepție Cantitativă și Calitativă fără obiecțiuni, semnat de reprezentantul Furnizorului și de reprezentantul Autorității Contractante. Plata se va efectua exclusiv prin transferuri bancare.

În cazul în care achizitorul nu primește sumele solicitate pentru executarea serviciilor de catering prin cereri de rambursare, plata sau prefinantare din motive neimputabile achizitorului, atunci achizitorul nu datorează penalități de întârziere prestatorului iar sumele datorate nu se consideră scadente, până la remedierea situației aparute. În acest sens, achizitorul va depune toate diligentele pentru rezolvarea oricăror deficiențe aparute în relația cu ordonatorul de credite (AM POCU / OI POCU).

L. CRITERIUL DE ATRIBUIRE:

Criteriul de atribuire va fi **“Cel mai bun raport calitate/preț**

1. Prețul ofertei: Propunerea financiară: 30 puncte - pondere 30%

Componenta financiară

Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

a) pentru cel mai scăzut preț, se acordă punctajul maxim, respectiv 30 de puncte;

b) pentru alt preț decât cel prevăzut la lit.a punctajul se acordă astfel:

$P1 = (\text{pretul minim} / \text{pret}(n)) \times 30$ puncte

Nota: pret (n) – prețul ofertantului, pret minim – oferta cu cel mai mic preț care acumulează nr. maxim de puncte (30)

2. Propunerea tehnică 70 puncte - pondere 70%

Componenta tehnică

2.1 Spațiul de preparare al alimentatiei (bucatarie) – 10 puncte – pondere 10%

Descriere: punctajul maxim 30 puncte îl primește operatorul economic care prezintă spațiul cel mai mare de preparare a alimentatiei, urmând ca restul ofertelor să se raporteze la punctajul maxim obținut după următoarea formulă:

$SC/SCMN \times 30$ puncte, unde SC (spatiu curent) reprezintă spațiul curent de preparare al alimentatiei (ofertat de operatorul economic ce se raportează la SCMM) și SCMM (spatiul cel mai mare prezentat) reprezintă cel mai mare spațiu de preparare al alimentatiei)



UNIUNEA EUROPEANA



Instrumente Structurale
2014-2020

Comuna VALEA IERII, sat VALEA IERII

nr. 50, jud. Cluj

TEL/FAX : 0374961930/0374091297

Email: primaria_valea_ierii@yahoo.com

*Spatiul minim prezentat trebuie sa fie de cel putin 15 mp sub care oferta este considerate neconforma si spatial maxim prezentat va fi de 500mp peste care oferta nu se puncteaza suplimentar.

2.2 Personalul repartizat al operatorului economic pentru indeplinirea contractului – 20 de puncte – pondere 20%

Descriere: punctajul maxim de 20 de puncte il primeste operatorul economic care prezinta cel mai mare numar de personal angajat de care dispune pentru indeplinirea viitorului contract, urmand ca restul ofertelor sa se raporteze la punctajul maxim obtinut dupa urmatoarea formula: $NPROC/NPRC \times 20$ puncte, unde NPROC (numarul personal repartizat operator curent) reprezinta numarul de personal repartizat pentru indeplinirea viitorului contract prezentat de operatorul economic asupra caruia se face evaluarea si NPRCMM (numarul personal repartizat cel mai mare) reprezinta numarul repartizat de personal cel mai mare prezentat de catre operatorul economic participant)

*Numarul minim de personal este de 5 (1 sofer, 1 livrator alimente, 3 bucatari sau 1 bucatar si 2 ajutori de bucatar) sub care oferta este considerata neconforma, iar numarul maxim de personal este de 50 peste care nu se puncteaza suplimentar.

2.3 Utilajele/dotarile de care dispune operatorul economic in vederea indeplinirii contractului – 20 de puncte - pondere 20%

Descriere: punctajul maxim il primeste operatorul economic care a prezentat numarul cel mai mare de utilaje/dotari in vederea indeplinirii contractului urmand ca restul ofertelor sa se raporteze la punctajul maxim obtinut dupa urmatoarea formula:

$NUDOC/NUDMO \times 20$ puncte, unde NUDOC (numar utilaje/dotari oferta curenta) reprezinta numarul de utilaje si dotari cuprinse in oferta ce se evalueaza si NUDMO (numar utilaje/dotari maxim ofertat) reprezinta numarul de utilaje dotari maxime ofertat in cadrul procedurii)

*Numarul minim de utilaje/dotari prezentate este de minim 10 utilaje/dotari (frigidere, aparate de gatit mobilier pentru prepararea alimentatiei etc. sub care oferta este considerate neconforma iar peste numarul maxim de utilaje/dotari este 100 peste care oferta nu se puncteaza suplimentar.

2.4 Apropierea punctului de lucru de care dispune operatorul economic in vederea indeplinirii contractului – 20 de puncte – pondere 20%

Descriere: punctajul maxim il primeste operatorul economic care isi desfasoara activitatea de pregatire a hranei in apropierea locului de servire a beneficiarilor din cadrul proiectului.

Punctaj Propunerea Tehnica, P2= P2.1+P2.2+P2.3+P2.4



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Comuna VALEA IERII, sat VALEA IERII

nr. 50, jud. Cluj

TEL/FAX : 0374961930/0374091297

Email: primaria_valea_ierii@yahoo.com

Punctajul total se calculeaza astfel: P1+P2

Valoarea punctajului se calculeaza cu 2 zecimale, prin rotunjire (daca a treia zecimala este cuprinsa in intervalul 1-4, se rotunjeste prin lipsa)

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punct de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate.

La întocmirea *propunerii tehnice* se va ține cont de cerințele din prezentul caiet de sarcini.

M. DOCUMENTE DE CALIFICARE SOLICITATE ofertantului castigator (in copie):

- Autorizatie de functionare emisa de catre Primaria sub a carei jurisdictie se afla locatia de productie a hranei. Se va mentiona in autorizatie ca locatia de productie a hranei este autorizata sa desfasoare activitati de alimentatie publica – in copie;
- Autorizatie sanitar-veterinara emisa de Directia Sanitar-Veterinara si Pentru Siguranta Alimentelor pentru locatia de productie a hranei – in copie;
- Informatii privind utilajele, instalatiile si echipamentele tehnice de care poate dispune operatorul economic pentru indeplinirea corespunzatoare contractului de prestare servicii. (formular nr. 7)
- Autorizatie sanitar-veterinara emisa de Directia Sanitar-Veterinara si Pentru Siguranta Alimentelor pentru mijlocul de transport cu care va fi transportata hrana – in copie;
- *Informatii referitoare la personalul de specialitate de care dispune sau al carui angajament de participare a fost obtinut de catre ofertant.*
- Informatiile referitoare la detinerea spatiului necesar pentru prestarea serviciilor de catering, respectiv pregatirea prepararea si livrarea zilnica a hranei pentru beneficiarii proiectului. Cerinta minimala: Ofertantul va face dovada ca in vederea indeplinirii contractului dispune de minim 15mp
- **Formularul 1 Norme Procedurale interne** - Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 10 (1), pct. 1 din Normele procedurale interne ale Comunei Valea Ierii;
- **Formularul 2 Norme Procedurale interne** - Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. art. 10 (1), pct. 2 din Normele procedurale interne Comunei Valea Ierii;



**Comuna VALEA IERII, sat VALEA IERII
nr. 50, jud. Cluj**

TEL/FAX : 0374961930/0374091297

Email: primaria_valea_ierii@yahoo.com

- Formularul 3 Norme Procedurale interne - Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 10 (1), pct. 3 din Normele procedurale interne ale Comunei Valea Ierii;

N. CONSIDERATII FINALE

Prezentul caiet de sarcini se completeaza cu prevederile obligatorii prevazute in contractul atasat.

Intocmit,

Giurgiu Ioan

Responsabil Achizitii Publice



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Comuna VALEA IERII, sat VALEA IERII

nr. 50, jud. Cluj

TEL/FAX : 0374961930/0374091297

Email: primaria_valea_ierii@yahoo.com

Aprob,

CAIETUL DE SARCINI

privind achiziția de servicii de catering pentru beneficiarii proiectului „Servicii Integrate inteligente pentru reducerea numărului de persoane marginalizate din comuna Valea Ierii judet Cluj”

Cod Proiect: 115269

Cod CPV 55520000-1 (SERVICII DE CATERING) (Rev.2)

PREAMBUL

Caietul de sarcini constituie ansamblul cerintelor pe baza carora ofertantul participant la procedura va elabora propunerea sa pentru achizitia de servicii de catering.

Organizarea si desfasurarea procedurii de achizitie se efectueaza conform prevederilor cuprinse in *Normele Procedurale Interne ale Comunei Valea Ierii privind organizarea si desfasurarea procedurii proprii de atribuire a contractelor de achizitie publica ce au ca obiect Servicii sociale si alte servicii specifice, prevazute in Anexa nr. 2 din Legea nr. 98 / 2016 privind achizitiile publice, cu valoarea estimata fara TVA mai mica decat cea prevazuta la art. 7, alin. 1, lit. c (de la 135.060 lei pana la 3.376.500 lei)*

A. CONSIDERAȚII GENERALE:

1. Datele de identificare ale autoritatii contractante: România, județ Cluj, Comuna Valea Ierii, Str. Principala nr.50, cod 407585 Tel. / Fax: : 0374961930/ 0374091297
2. E-mail: primaria_valea_ierii@yahoo.com
3. Sursa de finantare a achizitiei: Fondul Social European
4. Calendarul de aplicare a procedurii:
 - a. data limita pentru solicitarea clarificarilor: 27 Noiembrie 2018
 - b. data limita de raspuns la clarificari: 29 Noiembrie 2018
 - c. data si ora limita de depunere a ofertelor: 3 Decembrie 2018 ora 12:00
5. Persoanele de decizie din cadrul Comunei sunt: Duma Gabriel-Alexandru - Primar, Michile Paul-Vasile - Viceprimar, Mariș Nelia-Crenguța - Secretar, Ilea Nicoleta -



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Comuna VALEA IERII, sat VALEA IERII

nr. 50, jud. Cluj

TEL/FAX : 0374961930/0374091297

Email: primaria_valea_ierii@yahoo.com

Contabil, Giurgiu Ioan - Responsabil Achizitii Publice, Culda Constantin - Cosilier local, Culda Ioan - Cosilier local, Bodea Valentin-Aurel - Cosilier local, Duma Mirela - Cosilier local, Handru Mircea - Cosilier local, Nap Dorin - Cosilier local, Scrob Nicolae-Ioan - Cosilier local, Şipoş Vasile-Mihai - Cosilier local;

6. Comunicarea rezultatului selectiei de oferte se va face prin orice mijloc asigura confirmarea primirii: personal sub semnatura, posta, fax, email.

B. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

1. Obiectul contractului:

Obiectului contractului de achizitie publica il constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei pentru beneficiarii proiectului „*Servicii Integrate inteligente pentru reducerea numarului de persoane marginalizate din comuna Valea Ierii judet Cluj*”, cu incepere de la data semnarii sale de catre parti pe o perioada de maxim 36 de luni.

Serviciile se vor presta in Comuna Valea Ierii judetul Cluj.

1.1. Valoarea estimata a contractului

Valoarea estimata a contractului este de 1.078.485.80 lei din care

- O valoare estimata de 686.485.80 lei va fi alocata pentru meniurile din cadrul activitatii 1 al proiectului unde pretul maximal este de 16.51 lei/portie pentru un numar de 41580 de portii pe o durata de 693 de zile
- O valoare estimate de 392000 lei va fi alocata pentru meniurile din cadrul activitatii 2 al proiectului unde pretul maximal este de 20 lei/portie pentru 19600 portii pe o durata de 70 de zile

Sumele nu contin TVA.

2. Principalele obligatii ale prestatorului

Prestatorul se obliga la prestarea serviciului de catering, pentru asigurarea hranei beneficiariilor proiectului. Aceasta prestare se va efectua in fiecare zi de activitate in proiect, in zilele lucratoare, dupa incheierea contractului, astfel:



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Comuna VALEA IERII, sat VALEA IERII

nr. 50, jud. Cluj

TEL/FAX : 0374961930/0374091297

Email: primaria_valca_ierii@yahoo.com

Masa caldă pe zi - în funcție de numărul de beneficiari. Se va servi o masă caldă pe zi cu un meniu prestabilit săptămânal.

- Ambalarea mâncării se va realiza în ambalaje de unică folosință
- Se vor prezenta tacâmuri de unică folosință și pahare de unică folosință

Estimăm numărul de beneficiari/zi 60 de persoane pentru porțiile la prețul maximal de 16.51 de lei

Estimăm numărul de beneficiari/zi 280 de persoane pentru porțiile la prețul maximal de 20 de lei

Porția va fi compusă din minim ciorbă + fel principal + garnitura, pâine și apă plată:

Porțiile la prețul maximal de 16.51 de lei

FELUL 1 – supă sau ciorbă – minim 250 grame;

FELUL 2 – fripturi, șnițele, chiftele etc.(minim 100 grame) + garnituri (minim 150 grame) sau mâncăruri (minim 350 grame) etc.

PAINE – alba feliată (minim 100 grame);

APA – imbuteliată, indiferent de volumul recipientului (minim 250 ml).

Porțiile la prețul maximal de 20 de lei

FELUL 1 – supă sau ciorbă – minim 300 grame;

FELUL 2 – fripturi, șnițele, chiftele etc.(minim 150 grame) + garnituri (minim 200 grame) sau mâncăruri (minim 350 grame) etc.

PAINE – alba feliată (minim 100 grame);

APA – imbuteliată, indiferent de volumul recipientului (minim 300 ml).



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

**Comuna VALEA IERII, sat VALEA IERII
nr. 50, jud. Cluj**

TEL/FAX : 0374961930/0374091297

Email: primaria_valea_ierii@yahoo.com

Ofertantul se va asigura ca are capacitatea de a servi si meniuri vegetariene sau de post, la cererea autoritatii contractante.

Nu se accepta acelasi meniu doua zile consecutive. Ofertantii vor dovedi in propunerea tehnica ca respecta aceasta solicitare (document "meniu" si "retetar"). Ofertele ce nu respecta aceasta solicitare vor fi descalificate.

In vederea realizarii meniului se vor respecta prevederile legale in vigoare. Se va tine cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- lipide(grasimi)
- glucide (dulciuri, fructe, legume,etc)
- proteine (carne, branza, lapte, oua si proteine vegetale,etc.).

Intr-o ratie echilibrata, proteinele trebuie sa reprezinte, cca 15% - ele se recomanda a fi reprezentate mai ales de proteine plastice de calitatea I, ce provin din: carne, branza, lapte, oua dar si din proteinele vegetale.

Lipidele trebuie sa reprezinte, 25-30% din valoarea calorica globala din care 2/3 sa aiba origine vegetala.

Glucidele sunt elementul esential energetic din ratie, acoperind 55-60% din valoarea globala.Nu se recomanda glucide provenind din zahar rafinat, ci din fructe, cereale, legume.

Ca sa se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele sa fie combinate intr-un anumit mod si in anumite proportii conform nevoilor organismului.

Reprezentantii autoritatii contractante, impreuna cu administratorul sau coordonatorul firmei de catering stabilesc meniul saptamanal, tinand cont de factorii enumerati mai sus. Firma de catering nu are voie sa modifice meniul stabilit, fara acordul autoritatii contractante.

Prestatorul serviciului de catering are obligatia afisarii in sala de mese meniul la inceputul fiecărei saptamani.

Prezenta zilnica a beneficiarilor la masa va fi transmisa telefonic in fiecare dimineata pana in ora 9:00. In situatia in care comanda nu va fi plasata telefonic pana la ora 9:00, indiferent de ora de plasare, achizitorul va acorda un termen de preparare si transport de minin 4 ore.

C. TRANSPORTUL HRANEI LA SEDIUL AUTORITĂȚII CONTRACTANTE:



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Comuna VALEA IERII, sat VALEA IERII

nr. 50, jud. Cluj

TEL/FAX : 0374961930/0374091297

Email: primaria_valea_ierii@yahoo.com

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizatia insotind in permanenta mijlocele de transport dotate corespunzator, folosite in scopul pentru care au fost autorizate, insotite de personal calificat, echipat corespunzator si avizat medical.

Hrana calda trebuie ambalata in recipiente din plastic alimentar, in conformitate cu standardele de calitate in vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe si pahare. In toate situatiile recipientele folosite la livrarea hranei vor trebui sa mentina atat temperatura cat si proprietatile organoleptice ale acesteia.

Prestatorul va asigura servirea cu transport si personal propriu inclusiv vesela de unica folosinta (tacamuri, pahare pentru apa) sau din inox sterilizate, servetele, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena si sanitar veterinar.

D. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ:

Fiecare persoană/salariat 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 prestatorului care manipuleaza hrana calda si hrana rece, va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat. Numai acest personal, avizat medical va manipula hrana.

Prestatorul are obligatia prelevarii de probe, atat la sediu prestatorului cat si la sediul autoritatii contractante, cand aceasta considera necesar, din fiecare fel de mancare conform legislatiei in vigoare, care se vor pastra 48 de ore de la data prelevarii in recipiente corespunzatoare, sigilate si etichetate corespunzator, in spatiu frigorific special destinat si adecvat acestui scop, dotat cu termometru si grafic de temperatura actualizat de persoana responsabila desemnata.

La sediul autoritatii contractante, recoltarea se va face de personalul desemnat de acesta, impreuna cu reprezentantul prezent al prestatorului, cand autoritatea contractanta considera necesar. Recoltarea probelor se va face doar in recipiente sterilizate prin fierbere si etichetare+ (pe recipient sau pe capac).

Eticheta va avea mentionate urmatoarele: data recoltarii, ora recoltarii, denumirea felului de mancare recoltat, semnatura persoanei care a recoltat proba.

Se interzice darea in consum a alimentelor in situatia nerecoltarii probelor alimentare din fiecare fel de mancare.

In cazul aparitiei unor imbolnaviri sau suspiciuni de imbolnaviri cu transmitere digestive la beneficiarii care au servit masa, vor putea reprezenta in caz de litigiu, o asa numita "contraproba".



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Comuna VALEA IERII, sat VALEA IERII
nr. 50, jud. Cluj

TEL/FAX : 0374961930/0374091297

Email: primaria_valea_ierii@yahoo.com

În situația nerespectării de către personalul propriu al prestatorului a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitar-veterinare, prestatorul va suporta, după caz sancțiuni administrative, contravenționale sau penale, după caz.

E. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:

- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate.
- Produsele intermediare și produsele finite, posibile 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. Potrivit 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.
- Se recomandă ca hrana beneficiarilor să fie servită la aproximativ 30 min. de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă.
- Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

F. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA OFERTEI

Ofertanții vor depune oferta la sediul autorității contractante până la data limită stabilită și își vor asuma riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră.

Ofertantul va introduce oferta sa în două plicuri separate, notând corespunzător plicurile, după cum urmează:

- cu mențiunea "OFERTA ORIGINAL" – plicul care trebuie să conțină documentele de calificare, formularele de oferta (financiară și tehnică), în original, semnate și stampilate de persoana autorizată/imputernicită;
- cu mențiunea "OFERTA COPIE" – plicul care trebuie să conțină documentele de calificare, formularele de oferta (financiară și tehnică), toate în xerox copie.

Plicurile care conțin originalul și copia ofertei se vor sigila și se vor introduce într-un plic exterior, închis în mod corespunzător și netransparent.

Dacă plicul exterior nu conține datele menționate, autoritatea contractantă nu-și asumă nici o responsabilitate pentru rătăcirea ofertei.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Comuna VALEA IERII, sat VALEA IERII

nr. 50, jud. Cluj

TEL/FAX : 0374961930/0374091297

Email: primaria_valca_ierii@yahoo.com

Ofertantul va elabora **propunerea financiară** sub forma de pret/portie.

Tariful (prețul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală va fi exprimat în **LEI, fără TVA, numai cu două zecimale** (două cifre după virgulă).

În cazul propunerilor financiare care conțin prețuri (tarife) cu mai multe cifre după virgulă se vor lua în considerare, pentru departajare, numai primele două cifre.

Ofertele cu pretul unitar mai mare de 16.51 lei fara TVA / portie, pentru activitatea 1 din cadrul proiectului si ofertele cu pretul unitar mai mare de 20 lei fara TVA/ portie pentru activitatea 2 din cadrul proiectului vor fi descalificate.

La stabilirea pretului ofertantul va avea in vedere toate costurile privind aprovizionarea, producerea si transportul hranei. Aceste costuri vor fi suportate de catre prestator.

Valabilitatea ofertei: minim 60 de zile.

G. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE

Ofertantii vor depune un set de documente intitulat propunere tehnica, care sa demonstreze capacitatea operationala a ofertantului si care sa cuprinda cel putin urmatoarele:

- Meniu pentru cel puțin o saptamana (5 zile lucratoare). Tipurile de hrana din cadrul meniurilor nu se vor repeta, atat pentru felul 1 cat si pentru felul 2;
- Retetar privind tipurile de hrana enumerate in cadrul meniului;
- Dovada privind personalul:
 - **bucatar** – in acest sens se vor prezenta informatii referitoare la contractul de munca incheiat cu ofertantul sau declaratia de disponibilitate a persoanei/persoanelor propuse pentru intreaga perioada de implementare.
 - **Coordonator servicii** – persoana desemnata de catre furnizor sa supravegheze buna desfasurare a serviciilor privind aprovizionarea, depozitarea, manipularea, productia, ambalarea si transportul hranei precum si legatura cu personalul desemnat de catre autoritatea contractanta privind numarul portiilor zilnice, ora de livrare si alte aspecte privind implementarea contractului. Se va depune, in copie, contractul de munca incheiat cu ofertantul sau declaratia de disponibilitate a persoanei propuse pentru intreaga perioada de implementare.
- Declaratie pe proprie raspundere semnata de reprezentantul legal sau de un imputernicit al acestuia privind utilajele, instalatiile, echipamentele tehnice direct implicate in activitatea de productie a hranei, precum si o lista cu acestea – Formularul 5.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Comuna VALEA IERII, sat VALEA IERII

nr. 50, jud. Cluj

TEL/FAX : 0374961930/0374091297

Email: primaria_valea_ierii@yahoo.com

- Declarație pe proprie răspundere privind condițiile de muncă și protecția muncii – Formularul 6.
- Document care să ateste spațiul de preparare al alimentatiei, Spațiul minim prezentat trebuie să fie de cel puțin 15 mp
- Dovada că punctul de lucru se află în apropierea zonei de implementare a proiectului

H. FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE

- Facturarea serviciilor prestate se va face lunar în baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică.
- La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

I. DURATA CONTRACTULUI:

Durata contractului: 33 de luni, cu începere de la data semnării contractului de servicii de către părți.

J. PREȚUL CONTRACTULUI:

- Prețul contractului de servicii rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia.
- Tariful (prețul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală rămâne ferm pe toată perioada derulării contractului de servicii.
- Autoritatea contractantă are dreptul de a **suplimenta sau diminua cantitățile de servicii** (prestațiile), respectiv porțiile, în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul autorității contractante, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (prețului) unitar pentru prestarea de servicii .
- Autoritatea contractantă își rezervă **dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de servicii** (prestații) contractată în următoarele situații:
 - Reducerea numărului de beneficiari din cadrul autorității contractante.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Comuna VALEA IERII, sat VALEA IERII

nr. 50, jud. Cluj

TEL/FAX : 0374961930/0374091297

Email: primaria_valca_ierii@yahoo.com

K. MODALITĂȚI DE PLATĂ:

Plata se va efectua prin „mecanismul decontării cererilor de plata”, în termen de 30 zile lucratoare de la data primirii facturii la sediul Achizitorului, pe baza facturii fiscale și a Procesului Verbal de Recepție Cantitativă și Calitativă fără obiecțiuni, semnat de reprezentantul Furnizorului și de reprezentantul Autorității Contractante. Plata se va efectua exclusiv prin transferuri bancare.

În cazul în care achizitorul nu primește sumele solicitate pentru executarea serviciilor de catering prin cereri de rambursare, plata sau prefinantare din motive neimputabile achizitorului, atunci achizitorul nu datorează penalități de întârziere prestatorului iar sumele datorate nu se considera scadente, până la remedierea situației aparute. În acest sens, achizitorul va depune toate diligentele pentru rezolvarea oricăror deficiențe aparute în relația cu ordonatorul de credite (AM POCU / OI POCU).

L. CRITERIUL DE ATRIBUIRE:

Criteriul de atribuire va fi **“Cel mai bun raport calitate/preț**

1. Prețul ofertei: Propunerea financiară: 30 puncte - pondere 30%

Componenta financiară

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

a) pentru cel mai scăzut preț, se acorda punctajul maxim, respectiv 30 de puncte;

b) pentru alt preț decât cel prevăzut la lit.a punctajul se acorda astfel:

$P1 = (\text{pretul minim} / \text{pret}(n)) \times 30 \text{ puncte}$

Nota: pret (n) – prețul ofertantului, pret minim – oferta cu cel mai mic preț care acumulează nr. maxim de puncte (30)

2. Propunerea tehnică 70 puncte - pondere 70%

Componenta tehnică

2.1 Spațiul de preparare al alimentatiei (bucatarie) – 10 puncte – pondere 10%

Descriere: punctajul maxim 30 puncte îl primește operatorul economic care prezintă spațiul cel mai mare de preparare a alimentatiei, urmând ca restul ofertelor să se raporteze la punctajul maxim obținut după următoarea formulă:

$SC/SCMN \times 30 \text{ puncte}$, unde SC (spatiu curent) reprezintă spațiul curent de preparare al alimentatiei (ofertat de operatorul economic ce se raportează la SCMM) și SCMM (spatial cel mai mare prezentat) reprezintă cel mai mare spațiu de preparare al alimentatiei)



UNIUNEA EUROPEANA



Instrumente Structurale
2014-2020

Comuna VALEA IERII, sat VALEA IERII

nr. 50, jud. Cluj

TEL/FAX : 0374961930/0374091297

Email: primaria_valea_ierii@yahoo.com

*Spatiul minim prezentat trebuie sa fie de cel putin 15 mp sub care oferta este considerate neconforma si spatial maxim prezentat va fi de 500mp peste care oferta nu se puncteaza suplimentar.

2.2 Personalul repartizat al operatorului economic pentru indeplinirea contractului – 20 de puncte – pondere 20%

Descriere: punctajul maxim de 20 de puncte il primeste operatorul economic care prezinta cel mai mare numar de personal angajat de care dispune pentru indeplinirea viitorului contract, urmand ca restul ofertelor sa se raporteze la punctajul maxim obtinut dupa urmatoarea formula: $NPROC/NPRC \times 20$ puncte, unde NPROC(numarul personal repartizat operator curent) reprezinta numarul de personal repartizat pentru indeplinirea viitorului contract prezentat de operatorul economic asupra caruia se face evaluarea si NPRCMM (numarul personal repartizat cel mai mare) reprezinta numarul repartizat de personal cel mai mare prezentat de catre operatorul economic participant)

*Numarul minim de personal este de 5 (1 sofer, 1 livrator alimente, 3 bucatari sau 1 bucatar si 2 ajutori de bucatar) sub care oferta este considerata neconforma, iar numarul maxim de personal este de 50 peste care nu se puncteaza suplimentar.

2.3 Utilajele/dotarile de care dispune operatorul economic in vederea indeplinirii contractului – 20 de puncte - pondere 20%

Descriere: punctajul maxim il primeste operatorul economic care a prezentat numarul cel mai mare de utilaje/dotari in vederea indeplinirii contractului urmand ca restul ofertelor sa se raporteze la punctajul maxim obtinut dupa urmatoarea formula:

$NUDOC/NUDMO \times 20$ puncte, unde NUDOD (numar utilaje/dotari oferta curenta) reprezinta numarul de utilaje si dotari cuprinse in oferta ce se evalueaza si NUDMO (numar utilaje/dotari maxim ofertat) reprezinta numarul de utilaje dotari maxime ofertat in cadrul procedurii)

*Numarul minim de utilaje/dotari prezentate este de minim 10 utilaje/dotari (frigidere, aparate de gatit mobilier pentru prepararea alimentatiei etc. sub care oferta este considerate neconforma iar peste numarul maxim de utilaje/dotari este 100 peste care oferta nu se puncteaza suplimentar.

2.4 Apropierea punctului de lucru de care dispune operatorul economic in vederea indeplinirii contractului – 20 de puncte – pondere 20%

Descriere: punctajul maxim il primeste operatorul economic care isi desfasoara activitatea de pregatire a hranei in apropierea locului de servire a beneficiarilor din cadrul proiectului.

Punctaj Propunerea Tehnica, $P2 = P2.1 + P2.2 + P2.3 + P2.4$



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Comuna VALEA IERII, sat VALEA IERII

nr. 50, jud. Cluj

TEL/FAX : 0374961930/0374091297

Email: primaria_valea_ierii@yahoo.com

Punctajul total se calculeaza astfel: P1+P2

Valoarea punctajului se calculeaza cu 2 zecimale, prin rotunjire (daca a treia zecimala este cuprinsa in intervalul 1-4, se rotunjeste prin lipsa)

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punct de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate.

La întocmirea *propunerii tehnice* se va ține cont de cerințele din prezentul caiet de sarcini.

M. DOCUMENTE DE CALIFICARE SOLICITATE ofertantului castigator (in copie):

- Autorizatie de functionare emisa de catre Primaria sub a carei jurisdicție se afla locatia de productie a hranei. Se va mentiona in autorizatie ca locatia de productie a hranei este autorizata sa desfasoare activitati de alimentatie publica – in copie;
- Autorizatie sanitar-veterinara emisa de Directia Sanitar-Veterinara si Pentru Siguranta Alimentelor pentru locatia de productie a hranei – in copie;
- Informatii privind utilajele, instalatiile si echipamentele tehnice de care poate dispune operatorul economic pentru indeplinirea corespunzatoare contractului de prestare servicii. (formular nr. 7)
- Autorizatie sanitar-veterinara emisa de Directia Sanitar-Veterinara si Pentru Siguranta Alimentelor pentru mijlocul de transport cu care va fi transportata hrana – in copie;
- *Informatii referitoare la personalul de specialitate de care dispune sau al carui angajament de participare a fost obtinut de catre ofertant.*
- Informatiile referitoare la detinerea spatiului necesar pentru prestarea serviciilor de catering, respectiv pregatirea prepararea si livrarea zilnica a hranei pentru beneficiarii proiectului. Cerinta minimala: Ofertantul va face dovada ca in vederea indeplinirii contractului dispune de minim 15mp

- **Formularul 1 Norme Procedurale interne** - Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 10 (1), pct. 1 din Normele procedurale interne ale Comunei Valea Ierii;
- **Formularul 2 Norme Procedurale interne** - Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. art. 10 (1), pct. 2 din Normele procedurale interne Comunei Valea Ierii;



UNIUNEA EUROPEANA



Instrumente Structurale
2014-2020

Comuna VALEA IERII, sat VALEA IERII
nr. 50, jud. Cluj

TEL/FAX : 0374961930/0374091297

Email: primaria_valea_ierii@yahoo.com

- Formularul 3 Norme Procedurale interne - Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 10 (1), pct. 3 din Normele procedurale interne ale Comunei Valea Ierii;

N. CONSIDERATII FINALE

Prezentul caiet de sarcini se completeaza cu prevederile obligatorii prevazute in contractul atasat.

Intocmit,

Giurgiu Ioan

Responsabil Achizitii Publice