

Nr. 1649 / 18.06.2025

**CĂTRE,  
CLUBUL SPORTIV MUNICIPAL CORONA BRAȘOV**

*cu sediul în Brașov b-dul Gării nr.21  
email: achizitii@coronabrasov.ro*

Subscrisa

, formulam prezenta :

**SOLICITARE DE CLARIFICĂRI**

la Caietului de sarcini publicat în data de 13.06.2025 în SEAP, având în vedere anunțul autorității contractante CLUBUL SPORTIV MUNICIPAL CORONA BRAȘOV de participare din data de 13.06.2025 și Invitația de participare 2098/13.06.2025 la procedura de achiziție publică "Servicii de masă pentru sportivii din secțiile sportive ale CSM Corona Brașov - catering pentru perioada 15.08- 31.12.2025", cod CPV 55523000-1, având termen limită de depunere a ofertelor 23.06.2025, ora 12.00, termen solicitare de clarificări 18.06.2025 ora 16.00.

în baza art. 7, 8, 14, 15 din Legea 554/2004 privind contenciosul administrativ, coroborat art.2, 49, 160, 187, 188, 189 din Legea 98/2016 actualizată,

prin care vă solicităm să clarificați următoarele aspecte și să realizați următoarele măsuri de remediere :

- să dispuneți eliminarea din Caietul de sarcini a Factorului tehnic de calitate de la cap.9, Criteriul de atribuire - cel mai bun raport calitate-preț - factor care are un punctaj de 40 %, punctaj maxim factor 40 puncte, respectiv eliminarea cerinței în sensul că ofertantul trebuie să aibă secție de producere pentru produse de patiserie-cofetărie și brutărie, iar punctajul de va acorda astfel: se acordă punctaj 40 pentru ofertanții care sunt producători de produse de cofetărie -patiserie și brutărie - obligatoriu toate; se acordă punctaj 0 pentru ofertanții care nu sunt producători de produse de cofetărie -patiserie și brutărie, unde P calitate reprezintă punctaj de calitate
- algoritm de calcul :  $P \text{ calitate} = 40$  pentru ofertanții care sunt producători de produse de cofetărie -patiserie și brutărie - obligatoriu și  $0$  p pentru ofertanții care nu sunt producători de produse de cofetărie -patiserie și brutărie.

**Motive:**

În data de 13.06.2025 autoritatea contractantă CLUBUL SPORTIV MUNICIPAL CORONA BRAȘOV a publicat în SEAP anunțul și Invitația de participare nr.2098, Caietul de sarcini la

procedura de achiziție publică “Servicii de masă pentru sportivii din secțiile sportive ale CSM Corona Brașov - catering pentru perioada 15.08- 31.12.2025”, cod CPV 55523000-1, având termen limită de depunere a ofertelor 23.06.2025, ora 12.00, termen solicitare de clarificări 18.06.2025 ora 16.00.

valoare estimată fără TVA - 283.982 lei;

Așa cum rezultă din caietul de sarcini, la capitolul 9 - CRITERIUL DE ATRIBUIRE - **cel mai bun raport calitate preț**, acesta este împărțit în 3 categorii astfel:

1. factor tehnic calitate - 40%, punctaj maxim 40 puncte;
2. factor tehnic pondere materie primă - 40%, punctaj maxim 40 puncte;
3. prețul ofertei - componenta financiară - 20%, punctaj maxim factor 20 puncte;

Se justifică factorul pondere materie primă pentru a se asigura un aport nutrițional adecvat, precum și respectarea cerinței privind alocarea de către ofertanți a cel puțin 50% din suma disponibilă per beneficiar, pentru achiziția materiei prime,

Clasamentul ofertelor se realizează în ordine descrescătoare a punctajului obținut. Este declarată câștigătoare oferta care obține cel mai mare punctaj, exprimat în maxim doua zecimale, în urma aplicării criteriului de atribuire, “cel mai bun raport calitate-preț”.

Criticăm factorul tehnic calitate și punctajul pentru factorul tehnic calitate de 40 %, 40 de puncte și solicităm **eliminarea acestei cerințe, în sensul că ofertantul trebuie să aibă secție de producere pentru produse de patiserie-cofetărie și brutărie, iar punctajul de va acorda astfel: se acordă punctaj 40 pentru ofertanții care sunt producători de produse de cofetărie -patiserie și brutărie - obligatoriu toate; se acordă punctaj 0 pentru ofertanții care nu sunt producători de produse de cofetărie -patiserie și brutărie, unde P calitate reprezintă punctaj de calitate.** Algoritm de calcul : P calitate = 40 pentru ofertanții care sunt producători de produse de cofetărie -patiserie și brutărie - obligatoriu și 0 p pentru ofertanții care nu sunt producători de produse de cofetărie -patiserie și brutărie.

Apreciem că **este o cerință, un criteriu de atribuire și evaluare discriminatoriu și nelegal.**

Potrivit *art.49 din Legea 98/2016*, autoritatea contractantă trebuie să acorde operatorilor economici un tratament egal și nediscriminatoriu, **să acționeze într-o manieră transparentă și proporțională.**

Potrivit **art.187 alin.3 și 4 din Legea 98/2016 - CRITERII DE ATRIBUIRE:**

**(3)** Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic în conformitate cu dispozițiile alin. (2), autoritatea contractantă are dreptul de a aplica unul dintre următoarele criterii de atribuire:

a) cel mai bun raport calitate-preț; ...

**(4)** În sensul alin. (3) lit. a) și b), cel mai bun raport calitate-preț/calitate-cost se **determină pe baza unor factori de evaluare care includ aspecte calitative, de mediu și/sau sociale în legătură cu obiectul contractului de achiziție publică/acordului-cadru.**

**(5)** Factorii de evaluare prevăzuți la alin. (4) pot viza, printre altele:

a) calitatea, inclusiv avantajele tehnice, caracteristicile estetice și funcționale, accesibilitatea, conceptul de proiectare pentru toți utilizatorii, caracteristicile sociale, de mediu și inovatoare și comercializarea și condițiile acesteia;

b) organizarea, calificarea și experiența personalului desemnat pentru executarea contractului, în cazul în care calitatea personalului desemnat poate să aibă un impact semnificativ asupra nivelului calitativ de executare a contractului;

c) serviciile postvânzare, asistența tehnică și condițiile de livrare, cum ar fi data livrării, procesul de livrare și termenul de livrare sau de finalizare

**(6)** În sensul alin. (3) lit. a), criteriul de atribuire cel mai bun raport calitate-preț include de regulă un element de preț sau de cost; în situația în care autoritatea contractantă inițiază o procedură de atribuire

cu buget fix, în care elementul de preț sau de cost este un preț sau cost fix, factorii de evaluare se referă numai la aspecte calitative ale produselor, serviciilor sau lucrărilor care fac obiectul achiziției

#### **Articolul 188**

**(1) Factorii de evaluare prevăzuți la art. 187 alin. (4) au legătură directă cu obiectul contractului de achiziție publică/acordului-cadru atunci când se referă în orice mod la produsele, serviciile sau lucrările care urmează a fi furnizate/prestate/executate în temeiul contractului de achiziție publică/acordului-cadru și în orice stadiu al ciclului lor de viață, chiar dacă acești factori nu fac parte din substanța materială a produselor, serviciilor sau lucrărilor respective.**

**(2) În sensul dispozițiilor alin. (1), autoritatea contractantă poate avea în vedere factori de evaluare în legătură cu:**

**a) procesul specific de producție, furnizare sau comercializare a lucrărilor, produselor sau serviciilor;**

**b) un proces specific pentru un alt stadiu al ciclului de viață a lucrărilor, produselor sau serviciilor.**

**(3) În sensul dispozițiilor alin. (1), pentru categoriile de contracte de achiziție publică/acorduri-cadru prevăzute la art. 187 alin. (8) lit. c), autoritatea contractantă va avea în vedere cel puțin factori de evaluare în legătură cu: a) contribuția procesului de fabricație la protecția mediului; b) lanțul de aprovizionare - canale scurte de aprovizionare; c) cea mai scurtă distanță de la locul de producție la locul de consum.**

În situația de față, **factorul de evaluare referitor la activitatea de producție a produselor de patiserie-cofetărie și panificație, NU ARE O LEGĂTURĂ DIRECTĂ cu activitatea care face obiectul achiziției publice, respectiv preparare și livrare hrană pentru sportivii clubului, adică meniu prânz și cină pentru categoriile de sportivi prezentate în caietul de sarcini, activitate care presupune preparare și livrare de hrană caldă conform meniurilor prevăzute în caietul de sarcini și rețetelor cu titlu de exemplu pentru prepararea hranei - a se vedea Anexa 1 din caietul de sarcini.**

Pâinea și desertul sunt prevăzute în variantele de meniu - pâinea este prevăzută fără a se specifica gramajul, iar desertul este prevăzut cu 120 gr/porție, adică o pondere extrem de redusă în raport de obiectul achiziției, fel principal - minim 350 grame/porție, din care carne minim 100 gr., salate minim 150 grame/porție.

Producția desertului este inclusă în producția meniului efectiv, masă caldă.

**Procesul de producție prevăzut la art 188 alin.2 lit.a) din legea 98/2016 se referă în cazul de față la procesul de producție propriu al meniurilor efective, adică producția mesei calde.**

#### **Articolul 189**

**(1) Autoritatea contractantă nu are dreptul de a utiliza factori de evaluare care să conducă la o libertate de apreciere nelimitată.**

**(2) În sensul alin. (1), factorii de evaluare utilizați de autoritatea contractantă trebuie să asigure o concurență reală între operatorii economici și să fie însoțiți de prevederi care să permită verificarea efectivă a informațiilor furnizate de către ofertanți, în scopul aplicării factorilor de evaluare.**

Prevederea de la art.189 alin.1 și 2 dispune în mod clar că **autoritatea contractantă nu are dreptul de a utiliza factori de evaluare care să conducă la o libertate de apreciere nelimitată, trebuie să asigure o concurență reală între operatorii economici.**

**De altfel, nici nu se justifică un avantaj real al necesității existenței/dovedirii producției proprii de patiserie-brutărie pentru ofertanți, aceeași calitate a produsului de panificație, poate chiar mai bună, putând fi oferită și prin alți producători/contracte de colaborare cu producători de panificație/brutărie.**

Prin introducerea acestui criteriu de atribuire - factor tehnic calitate - producția proprie de produse de patiserie-cofetărie și panificație - având un procent de 40 %, respectiv 40 puncte din totalul de 100 de puncte, **se limitează în mod artificial concurența doar la operatorii economici care dețin fabrici de panificație**, ceea ce discriminatoriu, întrucât prezentarea unor acorduri/contracte cu producători de panificație este necesar să aibă același punctaj, cerința fiind

îndeplinită și prin achiziționarea unor produse de patiserie și brutărie - pâine de la alți producători care să respecte cerințele de gramaj.

*Prevederi de această natură se regăsesc și în HG nr.395/2016 actualizată, anume:*

**Art.32 (1) În cazul în care criteriul utilizat este criteriul «cel mai bun raport calitate-preț» sau «cel mai bun raport calitate-cost», astfel cum este prevăzut la art. 187 alin. (3) lit. a) și b) din Lege, stabilirea ofertei câștigătoare se realizează prin aplicarea unui sistem de factori de evaluare pentru care se stabilesc ponderi relative sau un algoritm specific de calcul.**

**(2) Factorii de evaluare a ofertelor, precum și algoritmul de punctare prevăzut la alin. (1) se precizează în mod clar și detaliat în cadrul documentației de atribuire și vor reflecta metodologia de punctare a avantajelor care vor rezulta din propunerile tehnice și financiare prezentate de ofertanți și trebuie să aducă un avantaj real, să nu fie formali și să poată fi urmăriți în cadrul procesului de evaluare a ofertelor și aplicare a criteriului de atribuire;...**

**(6) Criteriile de atribuire prevăzute la alin. (1) se aplică în mod obligatoriu în cazul contractelor de achiziție publică/acordurilor-cadru prevăzute la art. 187 alin. (8) din Lege, iar ponderea alocată factorului preț nu poate fi mai mare de 40%.**

**(8) Atunci când stabilește factorii de evaluare a ofertelor, autoritatea contractantă nu are dreptul de a utiliza factori care:**

**a) nu au o legătură directă cu natura și obiectul contractului de achiziție publică ce urmează să fie atribuit;**

**b) nu reflectă un avantaj pe care autoritatea contractantă îl poate obține prin utilizarea factorului de evaluare respectiv.**

**(9) Ponderea stabilită pentru fiecare factor de evaluare nu trebuie să conducă la distorsionarea rezultatului aplicării procedurii pentru atribuirea contractului de achiziție publică. Pentru fiecare factor de evaluare autoritatea contractantă are obligația de a stabili o pondere care să reflecte în mod corect:**

**a) importanța caracteristicii tehnice/funcționale considerate a reprezenta un avantaj calitativ, de mediu și /sau social ce poate fi punctat; sau**

**b) cuantumul valoric al avantajelor de natură financiară pe care ofertanții le pot oferi prin asumarea unor angajamente suplimentare în raport cu cerințele minime prevăzute în caietul de sarcini sau documentul descriptiv.**

Prin urmare, producția de cofetărie-patiserie și panificație, în condițiile în care într-un meniu raportat la o zi, 2 mese/zi, pâinea, reprezintă un element ne semnificativ din totalul produselor din punct de vedere cantitativ, **nu are legătură directă cu natura și obiectul contractului de achiziție publică** ce urmează a fi atribuit, **nu reflectă un avantaj** pe care autoritatea l-ar putea obține prin utilizarea acestui factor, iar prezentarea unor contracte de colaborare /achiziția unor produse de panificație - chifle - trebuie să aibă aceeași valoare de punctaj.

Așa cum am arătat mai sus, obiectul contractului îl reprezintă procesul de preparare a hranei - cele 2 mese/zi - pentru sportivii clubului, conform meniurilor indicate și exemplificate în caietul de sarcini, anume:

- prânz: supe/ciorbe, fel principal (minim 350 grame/porție din care carne minim 100 gr), salate (minim 150 gr), desert (minim 120 gr), pâine;
- cină: fel principal (minim 350 grame/porție din care carne minim 100 gr), salate (minim 150 gr), desert (minim 120 gr), pâine;

De aici rezultă că necesitatea/evaluarea unei producții proprii a produselor de cofetărie-patiserie și panificație este una discriminatorie și neproportională cu obiectul contractului.

Soluția corectă este eliminarea acestei cerințe, astfel cum a fost realizată și în altă procedură de atribuire servicii catering, în care era solicitat ca factor tehnic - producție brutărie - a se vedea **Decizia CNSC nr.79027/3744, 3745, 3796, 4108, 4109/C2/09.12.2024** prin care se atestă faptul că autoritatea contractantă a adoptat o serie de măsuri de remediere printre care eliminarea factorului de evaluare materie primă proprie reprezentat de producția proprie a produselor de panificație/brutărie.

În plus, vă rugăm să aveți în vedere principiile prevăzute la art.2 alin.2 din Legea 98/2016, anume:

“(2) Principiile care stau la baza atribuirii contractelor de achiziție publică și a organizării concursurilor de soluții sunt:

- a) nediscriminarea;
- b) tratamentul egal;
- c) recunoașterea reciprocă;
- d) transparența;
- e) proporționalitatea;
- f) asumarea răspunderii.”

**Probe în susținerea cererii: înscrișuri constând în anunț participare, caiet de sarcini.**

 INREGISTRARE / RECUPERARE

 ACCES IN SISTEM

**DATE DE PUBLICARE SAU DATA CREATIEI CONTRACTANTII** DATA CREARE: 13.06.2025 11:06

 DATA PUBLICARE: 13.06.2025 11:13

 Denumire oficiala: CLUBUL SPORTIV MUNICIPAL CORONA BRASOV CIF: 40906900

 Adresa: Strada Gării, Nr. 21 Tara: Romania

 Tel: +40 368442015 Fax:    E-mail: achizitii@coronabrasov.ro Punct(e) de contact: OANCEA BOGDAN In atentia: : OANCEA BOGDAN
**ANUNT**
**Denumire contract:**

Servicii de masa pentru sportivii din sectiile sportive ale CSM Corona Brasov - CATERING Perioada: 15.08 - 31.12.2025

**Data limita depunere oferta:**

23.06.2025 12:00

Tip anunt:	Tip contract:	Cod si denumire CPV:	Valoare estimata:	Caiet de sarcini:
<u>Anexa</u>	<u>Servicii</u>	<u>55523000-2 - Servicii de catering pentru alte societati sau institutii (Rev.2)</u>	<u>283.982,00</u> <u>RON</u>	<u>Invitatie de participare</u> <u>2098.pdf</u>
<u>2</u>				

**Descriere contract:**

Achizitionarea Serviciilor de masa pentru sportivii din sectiile sportive ale CSM Corona Brasov - CATERING Perioada: 15.08 - 31.12.2025

**Conditii referitoare la contract:**

Autorizări și/ sau certificări (după caz) pentru serviciile prestate, valabile la termenul limită de depunere a ofertei, în copie cu înscrisul "conform cu originalul", semnate și stampilate - conform cerintelor Caietului de Sarcini si Invitatiei de participare

**Conditii de participare:**

 Documentatia de atribuire se regaseste pe site-ul autoritatii contractante la adresa : <https://corona-brasov.ro/organisations/achizitii-publice/> si cuprinde : 1.Caietul de Sarcini+Anexe ; 2.Invitatia de participare;3.Declaratie privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 60 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice (evitarea conflictului de interese) – persoanele cu functii de decizie in cadrul institutiei sunt: Director – Oancea Bogdan Marian; Director adjunct sport : Silviu Florin Prescornitoiu; Director adjunct administrativ – Modoran Andrea Cristina; Contabil Sef - Casvean Arina; Inspector specialitate - Tisca Georgeta Codruta; Inspector specialitate - Petrache Madalina Bianca; Inspector specialitate – Lungu Magdalena Georgeta; 4. Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 164 din Legea nr. 98/ 2016 ; 5. Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 165 din Legea nr. 98/ 2016 ; 6. Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 167 din Legea nr. 98/ 2016 ; 7. Formulare de Propunere tehnica, Propunere financiara (Formular de oferta+anexe), Modele de formulare si Model de contract.

**Criterii de atribuire:**

Ofertantul declarat câștigător este acela care îndeplinește cerințele minime solicitate și va transmite oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic (criteriul de atribuire cel mai bun raport c



alitate-pret).

**SISTEMUL  
ELECTRONIC DE  
ACHIZITII  
PUBLICE**

Acasa / Iniciar de procedura de achizitie / Publicitate anunturi / Vizualizare anunt

i suplimentare:

**RO | EN**

Oferta se va transmite pe adresa de e-mail: achizitii@coronabrasov.ro pana la data de 23.06.2025 or

INREGISTRARE / RECUPERARE

ACCES IN SISTEM

NR ANUNT: ADV1486378   TIP ANUNT: ANEXA 2   DATA CREARE: 13.06.2025 11:06

**LAST PAPER SCHEDULED FOR PUBLICITY**



>

**CAIET DE SARCINI**  
**pentru achizitia serviciilor de masa pentru sportivi**

**1. INTRODUCERE**

Caietul de sarcini face parte integranta din documentatia pentru elaborarea si prezentarea ofertei si constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează propunerea tehnică și propunerea financiară.

Cerințele impuse prin caracteristicile tehnico-funcționale vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, se va lua în considerare doar în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini. Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini va conduce la declararea ofertei ca fiind neconformă.

**2. OBIECTUL CONTRACTULUI:**

Achiziționarea de către autoritatea contractantă de “**Servicii de masa pentru sportivii din sectiile sportive ale CSM Corona Brasov**”, cod de clasificare CPV: 55523000-2 Servicii de catering pentru alte societati sau institutii.

**3. SPECIFICATII TEHNICE:****Mesele se servesc de luni pana vineri!!**

**Ca si exceptie : mesele se servesc sambata si duminica atunci cand echipele au meciuri acasa/pe teren propriu/in calitate de gazda.**

**1. Echipa de baschet masculin**

Perioada: 15.08. – 31.12.2025

Localitate: Brasov

Nr. persoane: 19

Tip serviciu: masa zilnica (catering)

Estimare nr. mese/luna/sportiv: conform tabel Anexa 2. la Caietul de Sarcini

Sectia baschet masculin: 19 pers x 95 zile = **1.805 portii****2. Echipa de handbal feminin – senioare (Liga Nationala )**

Perioada: 15.08. – 31.12.2025

Localitate: Brasov

Nr. persoane: 25 persoane

Tip serviciu: masa zilnica de pranz (catering)

Estimare nr. mese/luna/sportiv: conform tabel Anexa 2. la Caietul de Sarcini

Sectia handbal feminin – senioare: 25 pers x 95 zile = **2.375 portii****3. Echipa de volei feminin A1**

Perioada: 15.08. – 31.12.2025

Localitate: Brasov

Nr. persoane: 20

Tip serviciu: masa zilnica (catering)

Estimare nr. mese/luna/sportiv: conform tabel Anexa 2. la Caietul de Sarcini

Sectia volei feminin: 20 pers x 95 zile = **1.900 portii**

#### 4. Echipa de volei masculin

Perioada 15.08. – 31.12.2025

Localitate: Brasov

Nr. persoane: 17

Tip serviciu: masa zilnica (catering)

Estimare nr. mese/luna/sportiv: conform tabel Anexa 2. la Caietul de Sarcini

Volei masculin: 17 pers x 95 zile = **1.615 portii**

#### 5. Echipa de hochei seniori

Perioada 15.08. – 31.12.2025

Localitate: Brasov

Nr. persoane: 30

Tip serviciu: masa zilnica (catering)

Estimare nr. mese/luna/sportiv: conform tabel Anexa 2. la Caietul de Sarcini

Hochei seniori: 30 pers x 95 zile = **2.850 portii**

#### 6. Echipa de handbal junioare

Perioada 01.09. – 31.12.2025

Localitate: Brasov

Nr. persoane: 6

Tip serviciu: masa zilnica (catering)

Estimare nr. mese/luna/sportiv: conform tabel Anexa 2. la Caietul de Sarcini

Echipa de handbal junioare: 6 pers x 85 zile = **510 portii**

**Pret maxim acceptat: 25.68 lei/meniu, fara TVA**

#### 4. DURATA CONTRACTULUI DE ACHIZITIE

Contractul de achizitie se va derula **pe parcursul anului bugetar 2025**, respectiv pana la **31.12.2025**, prestatorul avand obligatia de a asigura zilnic pregatirea, prepararea si livrarea pachetelor alimentare pentru sportivi.

#### 5. CLAUZA DE REVIZUIRE CANTITATIVA A CONTRACTULUI DE ACHIZITIE PUBLICA

Estimand ca programul competitional continua si in anul 2026, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de suplimentare a cantitatilor achizitionate in cadrul contractului de achizitie publica si prelungirea corespunzatoare a duratei acestuia.

Astfel, in situatia prelungirii programului competitional pentru anul 2026, autoritatea contractanta va solicita prelungirea valabilitatii contractului incepand cu data de 01.01.2026 pana la data de 01.05.2026 si suplimentarea cantitativa. in mod indirect, urmare a suplimentarii cantitative a contractului, pretul acestuia va fi modificat in mod corespunzator, tinand cont de numarul de pachete alimentare suplimentare si tariful unitar ofertat de catre prestator, conform propunerii financiare.

Tariful unitar ofertat ramane nemodificat si in cazul in care contractul de prestari servicii isi prelungeste durata. in drept, dispozitiile art. 221 din Legea nr. 98/2016, alin. (1), lit. a), conform carora *„contractele de achizitie publica/Acordurile cadru pot fi modificate fara organizarea unei noi proceduri de atribuire, in urmatoarele situatii: a) atunci cand modificarile, indiferent de valoarea acestora, au fost prevazute in documentele achizitiei initiale sub forma unor clauze de revizuire clare, precise si fara echivoc, care pot include clauze de revizuire a pretului. (..)”*.

Prezenta clauza de revizuire intemeiata pe prevederile art. 221, alin 1, lit a) din Legea 98/2016 isi va produce efectele in conditiile in care programul competitional va fi aprobat. in acest caz se va incheia un act aditional cu activarea prezentei clauze de revizuire.

#### 6. CONDITII DE CALIFICARE IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA

Ofertantul participant la procedura trebuie sa aiba in scris in statutul societatii si in Certificatul ONRC, ca obiect de activitate principal sau secundar autorizat prestarea de servicii similare celor din obiectul

contractului, respectiv CAEN 5629 Alte servicii de alimentatie n.c.a. sau 5621 Activitati de alimentatie (catering) pentru evenimente sau alte servicii de alimentatie.

Documente de calificare care se vor prezenta in cadrul ofertei :

1. Certificat constatator emis de către Oficiul Registrului Comerțului - in copie cu mențiunea „conform cu originalul”, emis cu cel mult 30 de zile înainte de data deschiderii ofertei cf. art. 173 alin. (1) L 98/2016;
2. Autorizatie sanitar-veterinara si pentru siguranta alimentelor pentru serviciile de catering
3. Pentru mijloacele de transport – autorizatii DSP si autorizatiile conforme pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitar-veterinara si pentru siguranta alimentelor a unitatilor care produc, proceseaza, depoziteaza, transporta si/sau distribuie produse de origine animala
4. Prestatorul de servicii trebuie sa faca dovada ca are incheiat un contract de colaborare / CIM cu un nutritionist calificat. Documentul care certifică calitatea de nutriționist este diploma de nutriționist/dietetician, obținută după absolvirea studiilor de nivel universitar (licență sau master) în nutriție și dietetică. De asemenea, este necesar și avizul de liberă practică, emis de Colegiul Dieteticienilor din România.

## 7. MODALITATEA DE PREZENTARE A OFERTEI TEHNICE:

Oferta tehnica va cuprinde:

- Ofertantul participant la procedura trebuie sa fie autorizat de catre DSP si sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor pentru serviciile de catering
- Ofertantul va prezenta pentru mijloacele de transport, autorizatiile DSP si autorizatiile conforme pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitar-veterinara si pentru siguranta alimentelor a unitatilor care produc, proceseaza, depoziteaza, transporta si/sau distribuie produse de origine animala, cu modificarile si completarile ulterioare, si Ordinului presedintelui Autoritatii Nationale Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor nr. 111/2008 privind aprobarea Normei sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor privind procedura de Inregistrare sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor a activitatilor de obtinere si de vanzare directa si/sau cu amanuntul a produselor alimentare de origine animala sau nonanimala, precum si a activitatilor de productie, procesare, depozitare, transport si comercializare a produselor alimentare de origine nonanimala, cu modificarile si completarile ulterioare;
- Ofertantul va prezenta documente relevante din care sa rezulte daca **mijlocul/ mijloacele de transport sunt in dotare proprie.**
- Ofertantul va prezenta o declaratie pe propria raspundere din care sa rezulte ca produsele alimentare vor fi transportate de la sediul acestuia la sediul autoritatii contractante numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, in conformitate cu prevederile legislative.
- Ofertantul va prezenta documente din care sa rezulte ca personalul implicat in prepararea si furnizarea hranei detine un certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena, conform Ordinului Ministerului Sanatatii nr. 2209/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate, conform Hotararii Guvenului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.
- **Traseele de transport ale fiecarui ofertant vor constitui anexe ale propunerii tehnice.**
- Ofertantul va elabora Planul de aprovizionare/livrare/furnizare, astfel incat sa raspunda necesitatilor autoritatii contractante. Planul de aprovizionare va detalia numarul de mijloace de transport pe care le va utiliza ofertantul, precum si capacitatea acestora, astfel incat sa respecte orele de livrare si cantitatile solicitate de autoritatea contractanta. De asemenea, ofertantul va indica modul in care va dispune de aceste mijloace de transport.
- Ofertantul desemnat castigator, respectiv contractantul, este responsabil pentru livrarea in termenul agreed a produselor si se considera ca a avut in vedere toate dificultatile pe care le-ar putea intampina in acest sens si nu va invoca niciun motiv de intarziere sau costuri suplimentare prin raportare la cele mentionate anterior.

- Ofertantul trebuie sa prezinte in cadrul propunerii tehnice **5 variante de pachete alimentare/saptamana** in acord cu aportul alimentar pentru sportivi – mentionat in Anexa 1 si la pct 14. Alte cerinte (punctele 7 si 8) si anume :
- 7) Mesele de pranz si cina trebuie sa aiba **1.200 – 1.400 kcal**.
- 8) Mesele de pranz si cina sa contina: **proteina 25% (minim 80gr), glucide 60%, lipide 15%** (cat mai putine grasimi trans)

## 8. MODALITATEA DE PREZENTARE A OFERTEI FINANCIARE:

Propunerea financiara are caracter ferm si obligatoriu pe toata perioada de valabilitate a contractului. Pentru ca autoritatea contractanta sa poata monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a asigura un aport nutritional adecvat, ofertantii au obligatia ca in cadrul propunerii financiare sa prezinte o calculatie a pretului/portie, anexa la formularul de oferta, care va include, defalcat, urmatoarele costuri:

Costuri cu achizitia materiei prime

Costuri necesare pregatirii pachetelor alimentare

Costuri necesare distributiei (transportul) pachetelor alimentare

Propunerea financiara va fi prezentata in urmatoarea forma :

Nr. crt.	Denumire cost	Valoare fara TVA/portie (lei,%)
1	Costuri cu achizitia materiei prime / procent pondere din pret total fara TVA*	
2	Costuri necesare pregatirii pachetului alimentar, inclusiv costuri ambalaj/impachetare	• •
3	Costuri necesare distributiei (transportul) pachetului alimentar	
4	<b>Total lei/portie</b>	

\* „procentul ponderii materiei prime” din pretul total/portie va fi exprimat cu maximum doua zecimale

## 9. CRITERIUL DE ATRIBUIRE - CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PRET

In cadrul procesului de selectie vor fi considerate ca indeplinesc criteriul privind eel mai bun raport calitate-pret acele oferte care alocă cel puțin 50% din suma disponibilă per beneficiar pentru achizitia/producerea materiei prime. Ofertele care alocă mai puțin de 50% din suma disponibila per beneficiar pentru materia prima vor fi considerate neconforme.

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
<b>Factor tehnic calitate</b>	Ofertantul trebuie sa aiba sectie de productie pentru produse de patiserie-cofetarie si brutarie Punctajul se va acorda astfel:  P calitate : -se acorda punctaj 40 pentru ofertantii care sunt producatori de produse de cofetarie-patiserie si brutarie - <b>obligatoriu toate</b> -se acorda punctaj 0 pentru	<b>40%</b> Punctaj maxim factor: 40 p

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
	oferantii care NU sunt producatori de produse de cofetarie-patiserie si brutarie unde P calitate reprezinta punctaj calitate	
Algoritm de calcul: P calitate = 40 p pentru ofertantii care sunt producatori de produse de cofetarie-patiserie si brutarie si 0 p pentru ofertantii care NU sunt producatori de produse de cofetarie-patiserie si brutarie		
<b>Factor tehnic pondere materie prima</b>	Factorul tehnic materie prima va tine cont de faptul ca in compozitia pachetului alimentar/zi/sportiv, ponderea materiei prime trebuie sa fie de minim 50% din pretul total/portie	<b>40%</b> Punctaj maxim factor: 40 p
Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: a) Pentru ofertantul care alocă cea mai mare pondere din pretul pachetului alimentar materiei prime se acorda punctajul maxim alocat; Pentru celelalte preturi oferate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (Pondere\ ofertata / Pondere\ maxima) \times punctaj\ maxim\ alocat$ .		
<b>PRETUL OFERTEI</b>	Componenta financiara	<b>20%</b> Punctaj maxim factor: 20 de puncte
Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: a) Pentru eel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte preturi oferate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (Pret\ minim\ ofertat / Pret\ n) \times punctaj\ maxim\ alocat$		
<b>Punctai maxim total: 100 puncte</b>		

Justificarea alegerii factorului de evaluare: factorul de evaluare „procentul ponderii materiei prime” se justifica pentru a asigura un aport nutritional adecvat, precum si respectarea cerintei privind alocarea de catre ofertanti a eel puțin 50% din suma disponibila per beneficiar, pentru achizitia materiei prime

Pe parcursul executiei contractului **nu este permisa modificarea pretului unitar ofertat**. Propunerea financiara trebuie sa se incadreze in limita fondurilor care pot fi disponibilizate pentru indeplinirea contractului de achizitie publica ce urmeaza a fi atribuit.

**Clasamentul ofertelor ee realizeaza in ordine descrescatoare a punctajului obtinut. Este declarata ca tigatoare oferta care obtine eel mai mare punctaj, exprimat cu maximum doua zecimale, in urma aplicarii criteriului de atribuire,, eel mai bun raport calitate-pref.**

## 10. ALTE PRECIZARI SI CONDITII

Meniul recomandat se afla in Anexa 1.1, din care se vor comanda portiile saptamanale. La cerere pot fi solicitate meniuri vegetariene

- Mancarea va fi ambalata si transportata corespunzator, cu respectarea legislatiei in vigoare
- Fiecare meniu va contine:
  - supa/ciorba
  - fel principal
  - paine
  - 1 salata
  - 1 fel desert

- **In cazul in care nu se respecta gramajul minim din Anexa 1, se vor refuza mesele respective si se va notifica prestatorul. Daca situatia se repeta, la a treia notificare, contractul se va denunta unilateral de catre achizitor.**
- Obligatoriul ambalaje de unica folosinta si tacamuri pentru fiecare masa livrata
- Orele de servire si locatiile vor fi anuntate cu 24h inainte.
- Mancarea va fi gatita in ziua livrarii.
- Comanda se va transmite saptamanal cu numarul de portii solicitate pentru fiecare zi.
- Factura se va intocmi lunar, pentru numarul de portii comandat, insotita de pontaj de masa pentru fiecare zi.
- Plata: in termen de 30 de zile de la emiterea facturii. Exclus avans
- Preturile vor include toate taxele locale si nationale in vigoare, cat si cheltuielile aferente livrarii.

Autoritatea contractanta are dreptul de a modifica numarul de pachete zilnice, in raport cu numarul beneficiarilor prezenti, fara modificarea tarifului (pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala, in limita fondurilor bugetare alocate.

Avand in vedere ca autoritatea contractanta va achizitiona doar necesarul zilnic in functie de numarul sportivilor, autoritatea contractanta nu este obligata sa achizitioneze zilnic cantitatea maxima estimata.

Astfel, valoarea contractului ce va rezulta la finalizarea serviciilor va fi data de cantitatile efectiv livrate pe parcursul derularii contractului.

Predarea hranei se va face catre reprezentantul desemnat de catre autoritatea contractanta pentru locatia unde urmeaza a fi distribuite pachetele alimentare. In acest sens, receptia hranei preparata va avea in vedere urmatoarele :

- aspectul cantitativ;
- aspectul calitativ al hranei (aspect, gust, miros, consistenta, temperatura);
- respectarea conditiilor igienico-sanitare de ambalare, transport si distributie la beneficiar
- orarul de livrare : conform solicitarilor

Fiecare dintre aceste pachete alimentare vor fi insotite de calculul caloriilor, continutul de proteine, lipide si glucide.

Dovada privind asigurarea calitatii hranei livrate de catre prestator (operatorul economic) se face prin punerea la dispozitia autoritatii contractante, la fiecare livrare a documentelor care justifica calitatea hranei preparate, dar si un esantion etichetat care va fi predat reprezentantului desemnat de catre autoritatea contractanta pentru a fi pastrat intr-un spatiu frigorific timp de 48 de ore;

Prestatorul are obligatia sa pastreze probele de hrana, timp de 48 ore, conform prevederilor, acestea se vor pastra individual intr-un spatiu frigorific special destinat acestui scop.

Prestatorul are obligatia de a avea personal desemnat in vederea solutionarii sesizarilor/reclamatiiilor, precum si in vederea remedierii problemelor semnalate. Prestatorul are obligatia sa anunte in scris modul in care a solutionat eventualele sesizari.

In situatia in care se constata ca hrana este necorespunzatoare, prestatorul va lua masuri de inlocuire a acesteia, in aceeasi zi in termen de 2 ore, fara a i se deconta hrana de slaba calitate sau neconforma.

## **11. CONDITII PENTRU TRANSPORT SI DISTRIBUTIE**

Ofertantul va asigura distribuirea pachetelor alimentare, cu transport si personal propriu, pe cheltuiala acestuia, numai cu mijloace de transport speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, in conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare pana la punctele stabilite impreuna cu beneficiarul, unde se va preda persoanelor responsabile cu distribuirea pachetelor alimentare, pe baza documentelor legale insotitoare, respectiv aviz de insotire a marfii si declaratii de conformitate insusite de prestator.

Producerea, manipularea si transportul pachetelor alimentare se va executa numai de catre persoane implicate in derularea contractului nominalizate de ofertant, care detin certificat de absolvire al unui curs de Notiuni fundamentale de igiena, conform Ordinului nr. 2209/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea

notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, si Fisa de aptitudine specifica activitatii desfasurate, conform Hotararii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

## 12. CERINTE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

Toate alimentele care sunt depozitate, manipulate si transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele improprii consumului uman.

Produsele finite cu un risc crescut de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatate, in conformitate cu prevederile legale in vigoare privind igiena si siguranta produselor alimentare, conditii care sa poata fi monitorizate si controlate.

Ofertantul trebuie sa faca dovada ca dispune de capacitatea tehnica, respectiv de utilaje specializate pentru desfasurarea activitatii de catering si de personal calificat pentru prestarea serviciului de catering.

Pachetele alimentare vor fi pregatite cu respectarea Normelor minime obligatorii care trebuie respectate in pregatirea mesei.

Ofertantul se obliga sa respecte toate standardele si cerintele nationale si europene aplicabile in legatura cu natura produselor.

Ofertantul trebuie sa asigure conditiile igienico-sanitare prevazute in actele normative in vigoare pentru depozitarea si pastrarea produselor agro-alimentare pentru prepararea si transportul hranei.

Ofertantul se obliga ca in situatia in care in urma anchetei alimentare efectuate de catre reprezentantii beneficiarului rezulta un deficit/o deviatie de la principiile nutritionale prezentate in prezentul caiet de sarcini, sa corecteze/compenseze acest lucru cat mai rapid prin meniurile ce le va livra ulterior.

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

## 13. RECEPȚIA SERVICIILOR

Se va face receptia cantitativa si calitativa de catre beneficiar prin contrasemnarea facturilor fiscale ce reprezinta prestarea in bune conditii a serviciilor, respectiv a documentelor solicitate de autoritatea contractanta, aviz de expeditie semnat pentru receptia serviciilor (catering).

Personalul autoritatii contractante va avea obligatia de a urmari si verifica prestarea serviciului pe toata durata contractului, in prezenta prestatorului sau a persoanei/persoanelor desemnate de prestator.

In cazul in care se vor constata abateri care pot duce la consecinte grave pentru starea de sanatate a persoanelor beneficiare, ofertantul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele in cauza cu altele corespunzatoare, fara a pretinde plati suplimentare pentru acestea.

Prestatorul trebuie sa permita exercitarea controlului efectuat de catre persoanele abilitate sa-l execute din partea autoritatii contractante.

Receptia hranei se va realiza zilnic de catre responsabilul desemnat al autoritatii contractante.

In cazul constatarii unor deficiente in prestarea serviciilor, acestea se comunica imediat, in scris, prestatorului.

De asemenea, in cazul in care se vor constata abateri care pot avea repercusiuni asupra starii de sanatate a beneficiarilor, responsabilul desemnat al autoritatii contractante va avea dreptul sa sisteze distribuirea hranei.

Prestatorul are obligatia de a remedia deficientele constatate de catre responsabilul desemnat al autoritatii contractante **in termen de 2 zile, iar inlocuirea alimentelor neconforme cu unele corespunzatoare se va face in termen de 2 ore**, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta.

In cazul in care deficientele constatate nu sunt remediate in termenul stabilit se va proceda la notificarea prestatorului privind lipsa de raspuns in termenul agreeat si se va declansa procedura de reziliere a contractului. cu toate consecintele ce decurg din aceasta.

**Cantitatile constatate lipsa sau cu deficiente neremediate in urma verificarilor efectuate, vor fi deduse din facturi.**

Prestatorul are obligatia prelevarii de probe, pe cheltuiala sa, atat la sediul sau, cat si la sediul autoritatii contractante, conform legislatiei in vigoare.

Probele se vor pastra minimum 48 de ore, de la data ambalarii in spatiul frigorific special destinat si adecvat acestui scop, dotat cu termometru si grafic de temperatura, actualizat de persoana responsabila desemnata;

La sediul autoritatii contractante, Prestatorul va prezenta zilnic o mostra gratuita.

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

Se interzice darea spre consum a alimentelor preparate in situatia in care nu se efectueaza recoltare de probe alimentare din fiecare fel de mancare.

In cazul constatarii unor deficiente in prestarea serviciilor, acestea se vor comunica in scris Prestatorului care are obligatia de a se conforma pana la data urmatoarei livrari.

Prestatorul va trebui sa permita reprezentantilor autoritatii contractante efectuarea controlului in ceea ce priveste modul de depozitare a alimentelor si de preparare a hranei, ori de cate ori se considera necesar.

#### **14. ALTE CERINTE**

- 1) Prestatorul de servicii va fi responsabil de realizarea la timp a contractului în condițiile unor standarde de calitate ridicate pentru serviciile prestate.
- 2) Prestatorul va informa de urgență autoritatea contractantă despre orice eveniment sau circumstanțe ce pot împiedica îndeplinirea la timp și cu eficiență a obiectului achiziției.
- 3) Contractul va intra în vigoare la data convenita de către ambele părți.
- 4) Achizitorul va plăti prețul către prestator în perioada 24 – 31 ale lunii următoare prestării serviciilor, în baza facturilor fiscale emise de prestator și a procesului – verbal de recepție a serviciilor. **Plata se va face numai în funcție de numărul efectiv de participanți.**
- 5) Nu se va accepta prestarea serviciilor de servire a mesei de catre ofertantii fara autorizatii de functionare valabile.
- 6) Achizitia serviciilor de la prestator se va face si urmare a acordului beneficiarului direct al acestor servicii.
- 7) Mesele de pranz si cina trebuie sa aiba 1.200 – 1.400 kcal.
- 8) Mesele de pranz si cina sa contina: proteina 25% (minim 80gr), glucide 60%, lipide 15% (cat mai putine grasimi trans)
- 9) Prestatorul de servicii trebuie sa faca dovada ca are incheiat un contract de colaborare / CIM cu un nutritionist calificat
- 10) La solicitarea Beneficiarului, prestatorul de servicii se obliga, pe costurile sale, sa faca o analiza nutritionala a produselor oferite la institutiile abilitate pentru acest lucru.

Director,  
Bogdan Oancea

**Meniuri recomandate**

Locatia si orele de servire a meselor pentru fiecare echipa va fi transmis cu 24 h inainte de servire.

**Supe/ciorbe: minim 350 ml/portie**

Supa : cu galuste, cu taitei de casa, crema de legume, crutoane, Supa crema de ciuperci, Supa crema de linte, Supa de rosii cu orez, Supa crema de ceapa,

Ciorbe : Ciorba perisoare, taraneasca, de vacuta, de pui a la grec, Ciorba de curcan, Ciorba radauteana; Ciorba de varza cu carne, Ciorba de peste

**Fel principal: minim 350 grame/portie, din care carne-minim 100 gr**

**Gratar** – piept de curcan, piept de pui, muschi de vita, muschi de porc, file cod, file salau, file crap, file pastrav, paste cu sos, paste cu carne

**Garnituri** : piure, fusilli, tortellini, cartofi (taranesti, aurii, fierti, gratinati), risotto, legume la gratar plus ulei de masline, parmegiano, cascaval ras, legume la abur, legume sote, orez cu legume, legume la grill, sos de branza;

**Salate: minim 150 grame/portie.**

Rosii, verde cu lamaie, salata mixta, salata cruditati, falafel, tabbouleh, ardei copti, rucola, spanac, salata Cesar, salata de mazare, fasole, baby-morcov, fasole verde, salata de vinete, zacusca,

**Desert: minim 120 grame/portie**

Tarta fructe, clatite cu branza si stafide, placinte cu mere/ visine, salata de fructe, chec cu cacao, negresa cu ciocolata, pandispan cu fructe, cremsnit, briose cu ciocolata, salam de biscuiti, mini eclere, papanasi, fursecuri cu ciocolata, orez cu lapte, etc

**Pentru pranz:**

1 supa/ciorba  
1 fel principal  
1 salata  
paine  
1 fel desert

**Pentru cina:**

1 fel principal  
1 salata  
paine  
1 fel desert

Director,  
Bogdan Oancea

Anexa 2 la Caietul de Sarcini

Nr. Lot	SECTIA	Tip masa	Locatia livrare	Pret unitar fara TVA	AUGUST			SEPTEMBRIE			OCTOMBRIE			NOIEMBRIE			DECEMBRIE			TOTAL fara TVA	TOTAL fara TVA								
					Nr pers	Nr zile	Nr mese/luna	Nr pers	Nr zile	Nr mese/luna	Nr pers	Nr zile	Nr mese/luna	Nr pers	Nr zile	Nr mese/luna	Nr pers	Nr zile	Nr mese/luna			Nr pers	Nr zile	Nr mese/luna					
1	Baschet	Cat Pranz	Locatii multiple		19	10	190	0,00	0,00	0,00	19	21	399	0,00	0,00	0,00	19	21	399	0,00	0,00	0,00	19	22	418,00	0,00	0,00		
2	Handbal	Cat Pranz	Locatii multiple		25	10	250	0,00	0,00	0,00	25	21	525	0,00	0,00	0,00	25	21	525	0,00	0,00	0,00	25	22	550,00	0,00	0,00		
3	Handbal junioare	Cat cina	Locatii multiple		6	0	0	0,00	0,00	0,00	6	21	126	0,00	0,00	0,00	6	21	126	0,00	0,00	0,00	6	22	132,00	0,00	0,00		
4	Hochel pe gheata	Cat Pranz	Palnoar Olimpic		30	10	300	0,00	0,00	0,00	30	21	630	0,00	0,00	0,00	30	21	630	0,00	0,00	0,00	30	22	660,00	0,00	0,00		
5	Volei feminin	Cat Pranz	Locatii multiple		20	10	200	0,00	0,00	0,00	20	21	420	0,00	0,00	0,00	20	21	420	0,00	0,00	0,00	20	22	440,00	0,00	0,00		
6	Volei masculin	Cat Pranz	Locatii multiple		17	10	170	0,00	0,00	0,00	17	21	357	0,00	0,00	0,00	17	21	357	0,00	0,00	0,00	17	22	374,00	0,00	0,00		
<b>TOTAL pranzuri</b>					117	50	1.110				117	126	2.457				117	126	2.457				117	132	2.574				
					Leifara TVA			0	Leifara TVA			0,00	Leifara TVA			0,00	Leifara TVA			0,00	Leifara TVA			0,00	Leifara TVA			0	0,00
					Leicu TVA			0,00	Leicu TVA			0,00	Leicu TVA			0,00	Leicu TVA			0,00	Leicu TVA			0,00	Leicu TVA			0,00	0,00

Director  
Bogdan Oancea





Clubul Sportiv Municipal Corona Braşov  
Bld. Gării, Sala Sporturilor D. P. Colibaşi, Et. I, Braşov  
Tel: +40 (0) 368 442 015; Email: office@coronabrasov.ro  
www.coronabrasov.ro  
CIF: 40906900

Nr. 2098 / 13.06.2025

## INVITAȚIE DE PARTICIPARE

CSM Corona Brasov, cu sediul în B-dul Garii, Sala Sporturilor D.P.Colibasi, etaj 1, Brasov, cod fiscal nr. 40906900, în calitate de autoritate contractantă, vă adresează invitația de a participa prin transmiterea unei oferte, în vederea achiziționării **Serviciilor de masa pentru sportivii din sectiile sportive ale CSM Corona Brasov**, conform cerințelor minimale și obligatorii solicitate prin Caietul de sarcini anexat pentru :

### **Servicii de masa pentru sportivii din sectiile sportive ale CSM Corona Brasov - CATERING**

**Perioada: 15.08 - 31.12.2025**

**1. Coduri de clasificare CPV:** 55523000-2 Servicii de catering pentru alte societati sau institutii (Rev.2);

**2. Modalitatea de achiziție publică** este în conformitate cu prevederile art. 7, alin. (1), lit. d) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice (servicii cuprinse în Anexa nr. 2);

**3. Categoria serviciilor ce se vor achiziționa:** "Servicii de masa în SISTEM CATERING pentru sportivi";

**4. Locul prestării serviciilor:** conform Caietului de sarcini;

**5. Cantitatea serviciilor ce trebuie prestate:** conform cerințelor Caietului de sarcini;

**6. Termenul de prestare a serviciilor:** conform cerințelor Caietului de sarcini;

**7. Valoarea estimată: 283.982 lei fara TVA**

**8. Sursa de finanțare:** buget Consiliul Local Brasov si Primaria Municipiului Brasov;

**9. Ofertele alternative** sunt interzise;

**10. Prețul ofertei** este ferm, exprimat în moneda națională (lei);

**11. Criterii de calificare** privind situația personală a operatorilor economici care pot atrage după sine excluderea acestora din urmă, precum și informațiile/documentele prin care aceștia dovedesc faptul că nu se încadrează în cazurile ce justifică excluderea:

#### **a) Situația personală a ofertantului:**

1) Declarație privind neincadrarea în situațiile prevazute la art. 60 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice (evitarea conflictului de interese) – persoanele cu funcții de decizie în cadrul instituției sunt: Director – Oancea Bogdan Marian; Director adjunct sport : Silviu Florin Prescornitoiu; Director adjunct administrativ – Modoran Andrea Cristina; Contabil Sef - Casvean Arina; Inspector specialitate - Tisca Georgeta Codruta; Inspector specialitate - Petrache Madalina Bianca; Inspector specialitate – Lungu Magdalena Georgeta.

2) Declarație privind neincadrarea în prevederile art. 164 din Legea nr. 98/ 2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;

3) Declarație privind neincadrarea în prevederile art. 165 din Legea nr. 98/ 2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;

4) Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 167 din Legea nr. 98/ 2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;

**b) Capacitatea de exercitare a activității profesionale:**

Documente de calificare care se vor prezenta în cadrul ofertei :

1. Codul de identificare fiscală – CIF. Se va prezenta în copie semnată și stampilată cu înscrisul “conform cu originalul”;
2. Certificat constatator emis de către Oficiul Registrului Comerțului - în copie cu mențiunea „conform cu originalul”, emis cu cel mult 30 de zile înainte de data deschiderii ofertei cf. art. 173 alin. (1) L 98/2016;

Ofertantul participant la procedura trebuie să aibă înscris în statutul societății și în Certificatul ONRC, ca obiect de activitate principal sau secundar autorizat prestarea de servicii similare celor din obiectul contractului, respectiv CAEN 5629 Alte servicii de alimentație n.c.a. sau 5621 Activități de alimentație (catering) pentru evenimente sau alte servicii de alimentație.

**c) Capacitatea tehnică și/sau profesională:**

Autorizări și/ sau certificări (după caz) pentru serviciile prestate, valabile la termenul limită de depunere a ofertei, în copie cu înscrisul “conform cu originalul”, semnate și stampilate după cum urmează :

1. Autorizație sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru serviciile de catering
2. Pentru mijloacele de transport – autorizații DSP și autorizațiile conforme pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală
3. Prestatorul de servicii trebuie să facă dovada că are încheiat un contract de colaborare / CIM cu un nutriționist calificat. Documentul care certifică calitatea de nutriționist este diploma de nutriționist/dietetician, obținută după absolvirea studiilor de nivel universitar (licență sau master) în nutriție și dietetică. De asemenea, este necesar și avizul de liberă practică, emis de Colegiul Dieteticienilor din România.

**12. Perioada de valabilitate a ofertelor:** 30 de zile, de la termenul limită de depunere stabilit de autoritatea contractantă;

**13. Limba în care trebuie redactată oferta:** limba română;

**14. Criteriul de atribuire utilizat:** ofertantul declarat câștigător este acela care îndeplinește cerințele minime solicitate și va transmite oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic (criteriul de atribuire cel mai bun raport calitate-pret).

**15. Modalități de plată:** Plata către prestator se efectuează în lei, prin ordin de plată, în contul acestuia. Achizitorul va plăti prețul către prestator în perioada 24 – 31 ale lunii următoare prestării serviciilor, în baza facturilor fiscale emise de prestator (facturi fiscale pentru fiecare dintre serviciile contractate) și a procesului – verbal de recepție a serviciilor, respectiv a pontajelor lunare pentru efectuarea serviciilor. **Plata se va face în contul prestatorului, numai în funcție de numărul efectiv de participanți precum și de zilele aferente prestării serviciilor;**

**16. Data limită pentru solicitarea eventualelor clarificări:** 18.06.2025, ora 16:00; Solicitățile de clarificări vor fi transmise prin e-mail la adresa: [achizitii@coronabrasov.ro](mailto:achizitii@coronabrasov.ro);

**17. Termenul limită de depunere a ofertelor este** 23.06.2025, ora 12.00, pe adresa de e-mail: [achizitii@coronabrasov.ro](mailto:achizitii@coronabrasov.ro). Ofertele depuse după acest termen nu vor fi luate în considerare.

#### **16. Modul de întocmire a ofertei:**

Oferta se va transmite pe adresa de e-mail: [achizitii@coronabrasov.ro](mailto:achizitii@coronabrasov.ro). Aceasta va cuprinde Documentele de calificare, Propunerea tehnică și Oferta financiară.

**Propunerea tehnică:** Ofertantul are obligația de a prezenta propunerea tehnică, astfel încât să se asigure posibilitatea verificării conformității acesteia cu specificațiile tehnice prevăzute în Caietul de sarcini. Astfel propunerea tehnică va conține un comentariu, articol cu articol, al specificațiilor tehnice conținute în Caietul de sarcini, prin care să se demonstreze corespondența propunerii tehnice cu specificațiile respective. Propunerea tehnică va cuprinde obligatoriu o descriere detaliată a serviciilor solicitate de autoritatea contractantă.

**Pentru serviciile de masă se va prezenta și o declarație pe proprie răspundere** în care se va menționa că la elaborarea și pregătirea meniului se va ține cont de:

1. Meniurile solicitate în Anexa 1 la Caietul de Sarcini;
2. Numarul de calorii solicitate prin Caietul de sarcini (punctele 7 și 14)
3. Conținutul minim de proteine, glucide și lipide solicitat prin Caietul de sarcini (punctele 7 și 14)
4. Costurile cu achiziția materiei prime, costurile pachetului alimentar (inclusive costuri ambalaj/impachetare și costurile necesare distribuției/transportului pachetelor alimentare)

**Oferta financiară:** Ofertantul va completa corespunzător Formularul de ofertă și anexele corespunzătoare (Anexa 1 și Anexa 2). **Oferta financiară se va depune pentru numărul maxim de zile solicitat, prin completarea Anexei 1 la Formularul de ofertă (anexata prezentei în format excel, pentru calculul automat al preturilor).**

**Director**

**Bogdan Oancea**

