

NR 2649/25.08.2026,



CAIET DE SARCINI

**privind achiziția de
SERVICII DE CATERING
pentru unitatea de învățământ – Școala Gimnazială Nr. 129 – Programul „Școala după
școală”**

Cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2)

Prezentul Caiet de Sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora propunerea sa în vederea atribuirii contractului de achiziție publică având ca obiect prestarea „**Serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei**” pentru un număr de 100 elevi înscriși în Programul „**Școala după școală**” în cadrul unitatii de învățământ.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează conform prevederilor legale cuprinse în:

- Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- H.G. nr. 395/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 101/2016 privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestațiilor;
- OUG nr. 98/2017 privind funcția de control ex ante al procesului de atribuire a contractelor de achiziție publică,
- Hotărârea nr. 419/2018 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 98/2017 privind funcția de control ex ante al procesului de atribuire a contractelor de achiziție publică, pentru modificarea Hotărârii Guvernului nr. 34/2009 privind organizarea și funcționarea Ministerului Finanțelor Publice, pentru modificarea Hotărârii Guvernului nr. 634/2015 privind organizarea și funcționarea Agenției Naționale pentru Achiziții Publice, precum și pentru modificarea și completarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 395/2016 și a Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii din Legea nr. 100/2016 privind concesiunile de lucrări și concesiunile de servicii, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 867/2016;
- Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului,
- Legea nr. 292 din 20 decembrie 2011 a asistenței sociale, actualizată,

OBIECTUL CONTRACTULUI DE ACHIZITIE PUBLICA

Obiectul contractului de achiziție publică consta în achiziția „*Serviciilor de catering pentru scoli, respectiv prepararea, livrarea și servirea hranei*” pentru un număr de 100 elevi înscriși în Programul „*Scoala după școală*” în cadrul unității de învățământ cu începere de la data semnării acestui sale de către părți până la 18.06.2027 în funcție de numărul de zile școlare aferente anului școlar 2026-2027.

Serviciul va fi asigurat pentru Școala Gimnazială nr.129 Programul „*Scoala după școală*” după cum urmează :

– 100 elevi: prânz și gustare.

CONSIDERAȚII GENERALE - DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Ofertantul se obligă la „Prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei pentru elevii din cadrul Programului „*Scoala după școală*” după încheierea contractului de achiziție publică.

Această prestare se va efectua de luni până vineri, în funcție de necesitatea unității de învățământ, respectiv:

- în intervalul 12.00 – 12.30 se vor livra prânzul și gustarea

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către prestator în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, H.G. nr.421/2008 privind stabilirea nivelului minim al alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile publice de asistență socială, Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți (rația zilnică medie va fi de: 1300 kcal/zi-copii 1-3 ani, 1800 kcal/zi copii 4-6 ani, 2400 kcal/zi copii 7-10 ani) și cu respectarea nivelului minim al alocației de hrană stabilit prin HG 904/2014 privind stabilirea nivelului minim al alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile și unitățile publice și private de asistență socială destinate persoanelor adulte, persoanelor adulte cu dizabilități și persoanelor vârstnice.

Prestarea serviciilor de catering se va efectua o dată pe zi după cum urmează:

- în intervalul orar 12.00 -12.30 se vor livra prânzul și gustarea

Masa de prânz (masa principală) va fi compusă din 3 (trei) feluri de mâncare:

- FELUL 1 - supe, ciorbe, borșuri, supe creme, etc;
- FELUL 2 - grătar, fripturi, gulașuri etc. + garnituri și/sau salate, mâncăruri etc.
- FELUL 3 - deserturi: prăjituri, tarte, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de bucatărie etc.,

De exemplu:

- Ciorbă de legume dreasă cu ou sau supă de pui cu tăieței sau găluște= (200 ml, 30g)
- Ciorbă cu carne de pui sau vită = 200 ml/30g
- Mâncare scăzută, garnitură = 200 g
- Friptură din carne de pui, vită sau porc= 100 g procesată și fără os
- Salată de sezon = 100 g
- Pâine = 50 g (3 felii)
- Desert/ Gustare
- Prăjitură de casă - 150 g

- Fructe -150 g – o bucată de persoană

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sănătate Publică

- 1. Ciorbă de legume
- 2. Supă de pui cu legume
- 3. Ciorbă de vâcută cu legume
- 4. Legume cu piept de pui la grătar
- 5. Mâncare de mazăre cu piept de pui
- 6. Pilaf cu legume și ficăței de pui
- 7. Piure de morcov cu grătar de pui
- 8. Piure de cartofi cu piept de curcan
- 9. Mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor
- 10. Ghiveci de legume cu pui
- 11. Orez cu legume și pui la tavă
- 12. Sufleu de broccoli cu brânză
- 13. Cartofi gratinați cu piept de pui la grătar
- 14. Tocană de legume cu orez brun
- 15. Piure de cartofi cu sfeclă și chiftelute de legume
- 16. Omletă cu legume (ardei, ciuperci, ceapă verde) și brânză telemea
- 17. Sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor
- 18. Dovlecel umplut cu brânză la cuptor
- 19. Ciuperci la cuptor umplute cu brânză (pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani)
- 20. Macaroane cu brânză
- 21. Cartofi franțuzești (la cuptor, cu brânză și ou)
- 22. Quinoa cu legume
- 23. Sandvici cu unt, suncă, cașcaval și legume (roșii, castravete, salată)
- 24. Sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude (gogoșar, varză, morcov)
- 25. Salată de fructe (măr, pară, caisă, piersică, banană, portocală)

Servirea hranei preparata se face in conditiile respectarii in tocmai a normelor sanitare/ sanitar veterinar in vigoare.

Prepararea hranei se va face la sediul / punctul de lucru al prestatorului, spatiu autorizat din punct de vedere sanitar – veterinar pentru linia de pregatire.

Prestatorul este obligat sa asigure in cadrul blocului alimentar unde este preparata hrana circuitele specific prevazute in legislatia in vigoare.

Conditii de receptie si depozitare, prelucrare si preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucatariei si masurile de protectie igienico-sanitare sunt cele prevazute in normele de functionare a unitatilor de alimentatie publica.

Prestatorul va avea in vedere ca produsele din care este preparata mancarea trebuie sa fie ambalate, etichetate, inscriptionate, stampilate, dupa caz, potrivit legislatiei sanitar-veterinare si dovedita provenienta acestora prin documente prevazute de legislatia in vigoare (dupa caz : avize de insotire a marfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, buletine de analiza etc.).

La livrare, se vor preda documentele: aviz de insotire a marfii, proces verbal de confirmare a livrării hranei, listele de meniuri, calculul caloriilor si gramajul/portie, semnate de catre

reprezentantii prestatorului, precum si de catre reprezentanti desemnati ai unitatilor de invatamant dupa preluarea alimentelor.

În cazuri extreme cand prestatorul nu poate asigura meniul propus pentru ziua respectiva, schimbarea meniului nu se poate efectua decat cu acordul unitatii de invatamant.

În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Ofertantul va propune în oferta tehnică variantele de meniu săptămânale pentru masa de prânz, care să respecte toate cerințele prevăzute în documentație și în legislația aplicată.

Ofertanții au obligația de a include în propunerea tehnică cel puțin 5 variante de meniu zilnic standard, concepute diversificat și echilibrat din punct de vedere nutrițional.

De asemenea, pentru a asigura adaptabilitatea la nevoile nutriționale speciale ale beneficiarilor, operatorul economic va prezenta în mod obligatoriu și variante specifice de meniu pentru următoarele categorii:

- ***Meniu adaptat pentru diabet (cu controlul carbohidraților și indicelui glicemic);***
- ***Meniu fără lactoză;***
- ***Meniu fără gluten.***

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite se va face zilnic până la ora 13.00, de catre reprezentantul achizitorului, pentru ziua urmatoare. Dupa ora 17.00 se poate comunica modificarea comenzii telefonic, urmand ca a doua zi sa fie confirmata in scris modificarea solicitarii.

Livrarea preparatelor se va face zilnic, conform descrierilor de mai sus.

PROGRAMUL DE SERVIRE A MESEI:

- programul de servire al mesei este urmatorul:
 - Pranzul si gustarea între orele 12.00-12.30
- Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să se păstreze caldă în recipiente profesionale.

CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE:

CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini.

La data semnării contractului prestatorul câștigător va prezenta obligatoriu ***rețetarele***, care urmează a fi folosite în desfășurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentații de atribuire.

Rețetarele vor constitui anexă la contractul ce se va semna între autoritatea contractantă și ofertantul declarat câștigător.

La prepararea mâncărilor se vor folosi gramajele indicate în rețetarele prezentate.

Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor și adolescenților în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și a unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.

Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituție, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a reprezentantului autorității contractante la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare pentru prepararea și transportul hranei.

Pentru distribuția hranei prestatorul va utiliza recipiente (ambalaje) specific pentru lichide solide și tacamuri de plastic de unică utilizare.

Cantitatea de hrană va fi livrată de către prestator în ambalajele menționate mai sus și în cantitățile comandate de către fiecare unitate de învățământ.

Atât ambalajele folosite pentru livrarea hranei cât și tacamurile vor fi puse la dispoziție de către prestator și vor fi incluse în prețul oferit.

La realizarea *meniului* prestatorul trebuie să ia în considerare următoarele:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.)
- afecțiunile, bolile, și indicațiile medicale;
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- pe parcursul unei săptămâni să nu se repete felurile de mâncare;
- realizarea unor preparate cu gust bun, miros plăcut, agreeate de către cei care le consumă;
- preparatele să fie consistente și să dea senzație de sațietate;
- preparatele să fie variate atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară folosită.
- eventualele observații despre preparate preferate sau mai puțin preferate vor fi aduse la cunoștința prestatorului de către autoritatea contractantă pe măsură ce aceasta le va primi de la copii.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către persoanele desemnate cu atribuții în acest sens.

Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de recepție al hranei însoțit de declarația de conformitate și calculul kaloriilor și gramajul pe porție.

Nu se va distribui hrana fără avizul personalului de specialitate.

În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica imediat, în scris, prestatorului.

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave la starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate și/sau directorul unității de învățământ va avea dreptul să sisteze distribuția hranei, iar **prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana neconforme cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării.** Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din aceasta.

Cantitățile constatate lipsă, dacă vor exista, vor fi acoperite în cel mai scurt timp posibil.

Prestatorul are obligația prelevării de probe la sediul său din fiecare fel de mâncare conform legislației în vigoare, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată. Etichetele vor conține următoarele informații :

- data și ora recoltării;
- denumirea alimentului recoltat;
- persoana care a recoltat proba și semnatura acesteia.

Se interzice darea în consum a alimentelor în situația nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mâncare.

Raspunderea pentru calitatea si cantitatea hranei revine in exclusivitate pe perioada derularii contractului prestatorului, cu respectarea masurilor de siguranta alimentara.

În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă la copii care au servit masa, aceștia vor putea reprezenta în caz de litigiu, o așa numită „contraprobă”.

În situația nerespectării de către personalul propriu 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.

Prestatorul are obligația să permită membrilor desemnați ai comisiei de monitorizare ai serviciului de catering, constituită de autoritatea contractantă având ca atribuții respectarea prelevărilor contractuale de către părțile contractante, cât și a prevederilor legale, normele sanitar-veterinare și de igienă legate de obiectul contractului, a căror identitate va fi adusă la cunoștința prestatorului în scris să efectueze periodic și inopinat controale la sediul prestatorului unde se prepară hrana, condițiile în care prestatorul își desfășoară activitatea, condițiile de igienă a spațiilor de lucru și a alimentelor.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL HRANEI LA SEDIUL UNITĂȚII DE ÎNVĂȚĂMÂNT

- Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport, până la sediile unităților de învățământ. mijloacele de transport dotate corespunzător, autorizate sanitar veterinar, în conformitate cu normativele legale în vigoare, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical.
- Mijloacele de transport utilizate pentru transportul produselor alimentare trebuie să fie menținute curate și în stare bună de întreținere și funcționare pentru ca alimentele să fie protejate împotriva contaminării și, după caz, să fie concepute și construite pentru a permite igienizarea și/sau dezinfectia adecvate.
- Mijloacele de transport a produselor alimentare (de tip izoterm) trebuie să aibă autorizație A.N.S.V.S.A. .
- Hrana caldă trebuie ambalată etanș -caserole care au capacitatea de a menține mâncarea caldă.
 - Prestatorul va asigura inclusiv vesela de unică folosință (tacâmuri, șervețele, e.t.c) astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar-veterinare.
 - Costurile legate de transportul alimentelor sunt suportate de către prestator și vor fi incluse de acesta în prețul unitar oferit.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ

- Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.
- Personalul prestatorului care manipulează hrana la sediul autorității contractante, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.
 - Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, manipularea, prelucrarea alimentelor precum și cel al personalului care participă la distribuirea hranei preparate se va efectua de către prestator în conformitate cu Normele de Protecție a Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de către autoritatea contractantă ori de câte ori aceasta consideră că este necesar.

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 impropriet 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 minimizeze riscul contaminării.
- Pentru pâinea și produsele de patiserie servite elevilor se vor folosi doar ingrediente naturale, fără aditivi și conservanți;
- 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 servită elevilor să respecte Ordinul Ministrului nr 976/1998 art 37. Alineatul c) "Preparatele culinare finite, până la servirea lor de către consumator, vor fi păstrate la o temperatură de minimum +60 grade C (mâncăruri calde) sau la maximum + 8 grade C (preparate reci)."
- Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.
- Operatorii economici trebuie să facă dovada că au capacitatea tehnică de a efectua testări periodice (cel puțin o dată la 3 luni) de laborator pentru produsul finit, în vederea garantării conformității și siguranței alimentare a acestuia.
Dovada se va face prin prezentarea unui contract de prestări servicii valabil, încheiat cu un laborator specializat și acreditat în domeniu (însoțit de o copie a certificatului de acreditare/autorizare al laboratorului respectiv, emis de autoritățile competente, ex. RENAR / ANSVSA

DURATA CONTRACTULUI:

Contractul se încheie de la data semnării de ambele părți contractante și până la data de 18.06.2027 cu posibilitate de prelungire în conformitate cu prevederile legale în vigoare, dacă este cazul.

VALOAREA ESTIMATĂ 459.000 lei fără TVA, respectiv:

perioada: 07.09.2026 -18.06.2027 (170 zile de școlarizare)

100 elevi X 170 zile = 17000 porții

17000 porții X 27 lei fără TVA/porție = 459.000 lei fără TVA

Valoare estimată/masă/elev/zi – 27.00 lei fără TVA.

AJUSTAREA PRETULUI CONTRACTULUI:

Nu se ajustează, pretul ramanand ferm pe toata durata de derulare a contractului de prestari servicii.

MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI TEHNICE

Cerinte privind elaborarea ofertei tehnice

Operatorii economici interesati vor prezenta in cadrul Propunerii Tehnice modalitatea de indeplinire a contractului.

In cadrul propunerii tehnice ofertantii trebuie sa prezinte si sa detalieze oferta prezentata avand in vedere cerintele minime si obligatorii formulate de catre Autoritatea Contractanta.

In cadrul propunerii tehnice, ofertantii vor detalia in mod obligatoriu cel putin urmatoarele:

- 1.a.i.1. Modalitatea de indeplinire a contractului prin prezentarea serviciilor,
- 1.a.i.2. Descrierea clara a modului de derulare pentru implementarea programului
- 1.a.i.3. Detalii privind:
 - spatiul in care se va prepara hrana, care trebuie sa respecte conditiile de receptie si depozitare, prelucrare si preparare a alimentelor, conform prevederilor legale in vigoare si autorizat ANSVSA;
 - modul in care se va gati hrana, respectandu-se masurile de protectie igienico-sanitare in conformitate cu normele de functionare a unitatilor de alimentatie publica si reglementarile in vigoare privind igiena produselor alimentare;
 - personalul calificat, pentru prepararea hranei, angajat cu contract individual de munca si cu o vechime in specialitate cel putin 3 (trei) ani la momentul depunerii ofertei;
 - cel puțin un angajat cu contract individual de muncă sau colaborator specializat în nutriție, deținător al unui certificat de absolvire/calificare profesională recunoscut/acreditat conform legislației în vigoare. Operatorul economic va face dovada îndeplinirii cerinței prin prezentarea extrasului Revisal sau a contractului de colaborare, însoțit de o copie a certificatului de calificare/absolvire curs.
 - modalitatea de preparare a alimentelor, inclusiv a painii si produselor de patiserie;
 - modalitatea de detinere a utilajelor (proprietate/inchiriere/comodat) folosite la prepararea alimentelor
 - modalitatea de transport a hranei, depozitarea hranei, recipientele pentru ambalarea hranei si vesela de unica folosinta pentru servirea hranei. Mijloacele de transport trebuie sa fie autorizate ANSVSA.

OBLIGATIILE PRESTATORULUI

Prestatorul are următoarele obligații:

1. Să asigure hrana elevilor, în mod continuu, zilnic, conform orarului stabilit cu achizitorul, în conformitate cu necesitățile calorice, cantitative, calitative și de regimuri alimentare solicitate, cu respectarea întocmai a dispozițiilor H.G. nr.429/16.04.2008, cu modificările și completările ulterioare și a Normelor sanitare, sanitar-veterinare în vigoare;
2. Să propună o listă de meniuri săptămânala care va fi verificată de autoritatea contractantă. Pe timpul derulării contractului, prestatorul poate propune în scris și alte tipuri de meniuri sau poate înlocui componente, dar nu le poate aplica până nu are aprobarea scrisă din partea achizitorului. Prestatorul trebuie să asigure în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse, prin substituție, numai în cazuri excepționale, dar cu aprobarea prealabilă a achizitorului, la echivalentul valoric și nutritional al celor înlocuite;
3. Să asigure hrana porționat, etichetată cu data preparării și tipul de meniu;
4. Să încarce hrana în recipiente adecvate;
5. Să transporte hrana în mijloace de transport adecvate transportului alimentelor;
6. Să predea hrana, la unitatea de învățământ pe baza de semnătură, sub supervizarea unui reprezentant al achizitorului desemnat de fiecare unitate de învățământ;
7. Să-și adapteze activitatea de prestare a serviciilor ce fac obiectul contractului și să dețină toate autorizațiile necesare, conform normelor sanitare/sanitar-veterinare și reglementărilor legale incidente domeniului de activitate ce vor fi emise pe perioada de derulare a contractului;
8. Să dețină și să asigure permanent, organizarea, funcționarea și dotarea bucătăriei și transportul hranei conform cerințelor/normelor în vigoare, ori de câte ori acestea se modifică;
9. Să permită oricând controlul inopinat al achizitorului (prin personalul desemnat) în punctul de lucru, cu privire la condițiile de preparare a hranei, examinarea cantitativă și din punct de vedere organoleptic al hranei și condițiile de transport;
10. Să rezolve de îndată sesizările/reclamațiile privind calitatea și/sau gramajul porțiilor și să remedieze de îndată orice deficiențe constatate în activitatea sa, conform normelor legale incidente;
11. Să preia zilnic de la unitățile de învățământ comanda de hrana pentru ziua următoare și să colaboreze permanent cu achizitorul, în scopul asigurării hranei pentru elevi conform necesităților solicitate;
12. Să predea hrana unităților de învățământ către persoanele desemnate și să semneze documentele de confirmare a livrării hranei;
13. Să respecte programul de distribuție a hranei care va fi stabilit ulterior cu acordul partilor și actualizat permanent după necesitățile achizitorului.
14. Să dețină cel puțin un angajat cu contract individual de muncă sau colaborator specializat în nutriție, deținător al unui certificat de absolvire/calificare profesională recunoscut/acreditat conform legislației în vigoare. Operatorul economic va face dovada îndeplinirii cerinței prin prezentarea extrasului Revisal sau a contractului de colaborare, însoțit de o copie a certificatului de calificare/absolvire curs.
15. Să facă dovada deținerii (proprietate/inchiriere/comodat) a următoarelor utilaje: malaxor aluat, cernător de făină, cuptor rotativ, dospitor, formator de aluat, mașina de feliat pâine, mese din inox, cantare, carucioare.

16. Sa asigure prin personal propriu instruit un program adecvat de funcționare a activitatii care sa permită prestarea fara întrerupere si in bune condiții a serviciului de preparare si servire a hranei si totodata respectarea programului prevazut;
17. Sa asigure servicii de preparare si servire a hranei conform standardelor existente pentru unitățile scolare prin menținerea unui management al calitatii, pentru a îndeplini standardele calitative cerute de autoritatea contractanta;
18. Sa asigure termenele de livrare a hranei (conform graficului întocmit de autoritatea contractanta);
19. Să pună la dispoziția achizitorului, ori de cate ori acesta solicita, registrul inventar mijloace fixe si lista obiectelor de inventar, din care sa rezulte dotarea tehnica minima pentru derularea contractului in bune condiții, asigurandu-se prepararea si livrarea hranei pentru capacitatea unitatilor de invatatamant raportata la numarul maxim de portii/zi;
20. Sa păstreze zilnic o proba recoltata din fiecare fel de hrana preparata si livrata către achizitor; proba va fi pastrata in frigider 48 ore;
21. Să asigure cerințele legale in materie de securitate și sănătatea in munca. In cadrul responsabilităților sale, Prestatorul are obligația sa ia măsurile necesare pentru :
 - asigurarea securității și protecția sănătății lucrătorilor;
 - prevenirea riscurilor profesionale;
 - informarea și instruirea lucrătorilor;
 - asigurarea cadrului organizatoric și a mijloacelor necesare securității și sănătății în munca.
22. Să asigure si să instruiască personalul propriu asupra cerințelor legale in materie de servicii pentru situații de urgenta;
23. Să asigure comunicarea permanentă cu achizitorul, asigurând telefon, fax și adresa de e-mail; comunicarea este necesară din cauza faptului că pot apărea modificări în situația zilnică de alocare a hranei;
24. In cazul constatării unor deficiente in derularea contractului si notificata achizitorului, să remedieze in maximum 2 ore orice deficianta si sa comunice in scris in maxim 12 de ore modul de soluționare a deficienței;
25. Să retragă porțiile neconforme și să le înlocuiască in termen de 2 ore;
26. In cazul in care prestatorului i se retrag oricare din avizele de funcționare, contractul se reziliaza de drept, prestatorul avand obligația sa asigure in continuare hrana necesara către achizitor, pana in momentul in care achizitorul dispune de o soluție legala privind achiziția serviciului de la un alt prestator in vederea preparării si distribuirii hranei.
27. Sa prezinte la orice solicitare documente ce vizeaza activitatea de catering, respectiv preparare, transport, servire hrana, organelor de audit extern si/sau organelor de control;

MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI FINANCIARE

In cadrul Propunerii financiare, Ofertantii vor respecta cerintele indicate in cadrul documentatiei de atribuire .

Prețul ofertat va cuprinde contravaloarea serviciului de catering, incluzând toate cheltuielile aferente : preparare, transport etc.

Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat acesta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret, precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica.

Perioada de valabilitate a ofertei : 60 de zile.

CRITERII DE CALIFICARE PRIVIND CAPACITATEA SI, DUPA CAZ, CRITERIILE DE SELECTIE SI ATRIBUIRE:

Situatia personala a candidatului sau ofertantului:

Operatorii economici, tertii sustinatori si subcontractantii (daca este cazul) nu trebuie sa se afle in situatiile prevazute la art. 60 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice. In acest sens, operatorii economici, tertii sustinatori si subcontractantii (daca este cazul), vor depune, odata cu oferta tehnica, o declaratie privind conflictul de interese.

Persoanele care dețin funcție de decizie în cadrul autorității contractante în ceea ce privește organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire sunt:

DIRECTOR GENERAL - Buturca Cristina

DIRECTOR ADJUNCT - Ciorita Daniela

Contabil – Barbu Petrica

Administrator – Neacsu Petruta

Administrator – Vasile Mirela

Comisie de evaluare:

Presedinte cu drept de vot – Ciorita Daniela

Membru – Pascu Camelia

Membru – Dinu Cerasela

Membru – Vasile Mirlea

Membru - Neacsu Petruta

Membru supleant – Mitrea Cristina

si Expert Extern cooptat – Iordache Viorica

Operatorii economici, tertii sustinatori si subcontractantii (daca este cazul) nu trebuie sa se regaseasca in situatiile prevazute la art. 164, art. 165 și art. 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice.

Document justificativ: prezentarea la depunerea ofertei tehnice si financiare a **declaratiiilor ca nu se regasesc in situatiile prevazute de art. 59-60, art. 164, art. 165 și art. 167 din Legea nr. 98/2016**, privind achizitiile publice.

Capacitatea de exercitare a activității profesionale:

Operatorii economici, tertii sustinatori (daca este cazul) ce depun ofertă trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență, din care să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna dintre situațiile de anulare a constituirii precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului.

Document justificativ: Prezentarea **certificatului constatator emis de ONRC** sau in cazul ofertantilor straini document echivalent emis in tara de rezidenta, insotit de traducere autorizata in limba romana.

Documentul justificativ se va depune si de tertii sustinatori, daca este cazul.

Capacitatea tehnica si/sau profesionala

Experienta similara în conformitate cu art. 179, lit. a) din Legea 98/2016 privind achizitiile publice

Ofertantii vor face dovada indeplinirii cerintei privind experienta similara prin prezentarea unei **liste a serviciilor de catering similare cu cele care fac parte din obiectul contractului**, in corelatie cu domeniul in care se incadreaza acesta (invatamant) sau superioare din punct de vedere al complexitatii si/sau scopului la nivelul unui contract sau maxim 3 contracte, realizate in cursul unei perioade care acopera cel mult ultimii 3 ani, realizate in cursul unei perioade care acopera **cel mult ultimii 3 ani**, raportata la data limita de depunere a ofertelor, **in valoare cumulata de cel putin 459.000 lei fara TVA**

Subcontractare. Ofertantul va prezenta informatii privind partea din contract pe care are eventual intentia sa o subcontracteze. Ofertantul are obligatia de a prezenta datele de contact ale subcontractantilor, specializarea acestora, partile de lucrare ce urmeaza a fi subcontractate. Resursele materiale si umane si alte elemente privind capacitatea tehnica si/sau profesionala ale subcontractantilor declarati se iau in considerare doar pentru partea lor de implicare in contractul care urmeaza sa fie indeplinit, daca sunt prezentate documente relevante in acest sens.

Asociere. In cazul in care operatorii economici participa în comun la procedura de atribuire, îndeplinirea criteriilor privind capacitatea tehnica si profesionala se demonstreaza prin luarea în considerare a resurselor tuturor membrilor grupului. In acest caz, acestia trebuie sa raspunda în mod solidar pentru executarea contractului de achizitie publica.

CRITERIUL DE ATRIBUIRE: Cel mai bun raport calitate-preț

În cazul atribuirii contractului de achiziție publică pe baza criteriului „cel mai bun raport calitate-preț”, evaluarea ofertelor se realizează prin acordarea, pentru fiecare ofertă în parte, a unui punctaj rezultat ca urmare a aplicării algoritmului de calcul la factorii de evaluare stabiliți de autoritatea contractantă. Clasamentul ofertelor se stabilește în ordinea descrescătoare a punctajelor respective, oferta câștigătoare fiind cea cu cel mai mare punctaj total (maximum 100 puncte).

Nr. Crt.	Factor de evaluare	Componentă criteriu	Punctaj maxim alocat
1.	Prețul ofertei	Financiară	60 puncte
2.	Ponderea pentru materie primă din prețul total/pachet alimentar	Tehnică	10 puncte
3.	Lanț scurt de aprovizionare - distanța de transport	Tehnică	10 puncte
4.	Utilizarea mașinilor electrice autorizate pentru transport	Tehnică	20 puncte
	TOTAL		100 puncte

Algoritm de Calcul Detaliat al Factorilor de Evaluare

1. Factorul: Prețul ofertei – Maximum 60 puncte

Se va utiliza ca factor de evaluare pretul total ofertat.

Algoritm de calcul :

a) Pentru oferta cu cel mai mic pret total ofertat se acorda punctajul maxim de 60p.

b) Pentru restul ofertelor punctajul se calculeaza astfel:

$$P_pret(n) = (Pretul\ cel\ mai\ mic\ ofertat / Pretul\ ofertat\ n) * 60$$

2. Factorul: Ponderea pentru materie primă din prețul total/pachet alimentar – Maximum 10 puncte

Algoritm de calcul:

Pentru oferta cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție se acordă punctajul maxim: 10 puncte.

Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/porție punctajul se calculează astfel:

$$P_materie(n) = (Ponderea\ materiei\ prime\ oferta\ n / Ponderea\ cea\ mai\ ridicata\ din\ ofertele\ admise) * 10$$

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție mai mic decât 20%, oferta va fi considerate necorăspunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

3. Factorul: Lanț scurt de aprovizionare (distanța de transport) – Maximum 10 puncte

Se evaluează distanța de transport (măsurată în kilometri) de la sediul/punctul de lucru unde se prepară hrana până la locul de distribuție (**Scoala Gimnaziala nr 129**).

Algoritm de calcul:

Pentru oferta cu distanta de transport cea mai mica de la sediu/punct de lucru pana la locul de distributie (**Scoala Gimnaziala nr 129**) se acordă punctajul maxim intre 0 – 15 km: 10 puncte.

Pentru celelalte distante de transport punctajul se calculează astfel:

$$D_transport(n) = (Distanța\ cea\ mai\ mica\ ofertata / Distanța\ ofertata\ n) * 10$$

Pentru distanta de transport mai mare de 25 km de la sediu/punctul de lucru pana la locul de distributie (**Scoala Gimnaziala nr 129**), oferta va fi considerate necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

4. Factorul: Utilizarea mașinilor electrice autorizate pentru transport – Maximum 20 puncte

Se evaluează asumarea de către operatorul economic a utilizării mijloacelor de transport 100% electrice, autorizate sanitar-veterinar, pentru livrarea zilnică a hranei.

Punctajul se acordă în mod fix, în funcție de numărul de autovehicule electrice alocate contractului, astfel:

- **a)** Pentru asumarea utilizării a **minimum 2 (două) mașini electrice** autorizate: se acordă punctajul maxim de **20 puncte**.
- **b)** Pentru asumarea utilizării a **1 (o) singură mașină electrică** autorizată: se acordă **10 puncte**.
- **c)** Pentru neasumarea utilizării de mașini electrice (utilizare exclusivă autovehicule termice): se acordă **0 puncte**.

(Dovada deținerii/accesului la mijloacele de transport electrice se va face prin documentele solicitate în documentația de atribuire: carte de identitate auto/talon, contract de proprietate/leasing/chiriere/comodat, valabile la data depunerii ofertei).

Este declarata câștigatoare oferta care îndeplinește cel mai mare punctaj în urma aplicării criteriului de atribuire “cel mai bun raport calitate –pret”.

Punctaj maxim total 100 puncte.

Totalul punctajului aferent unei oferte se calculează prin însumarea punctajelor obținute în cadrul fiecărui factor de evaluare, astfel:

Punctaj total (PT) = Punctaj factor “Pretul ofertei” + Punctaj factor “Ponderea pentru materie primă din prețul total/pachet alimentar” + Punctaj factor „Lant scurt de aprovizionare - distanta de transport + Punctaj factor „utilizarea mașinilor electrice autorizate pentru transport”

Clasamentul final se va realiza în ordinea descrescătoare a punctajelor obținute (PT-punctaj total), oferta desemnata castigatoare fiind cea care a obținut cel mai mare punctaj.

Departajarea ofertelor clasate pe primul loc după aplicarea criteriului de atribuire

După aplicarea criteriului de atribuire, în cazul apariției situației de egalitate a ofertelor clasate pe primul loc, departajarea se va realiza, după caz, după cum urmează:

Caz 1 – dintre ofertele clasate pe primul loc, oferte cu același punctaj obținut în urma aplicării criteriului de atribuire, oferta desemnata castigatoare va fi oferta cu cel mai mic pret ofertat.

Caz 2 – în cazul ofertelor clasate pe primul loc, cu același punctaj obținut în urma aplicării criteriului de atribuire și cu același pret ofertat, departajarea se va face prin reofertarea pretului, respectiv reofertarea unei pret mai mic fata de pretul ofertat initial.

RISCURILE AFERENTE IMPLEMENTĂRII CONTRACTULUI :

Implementarea contractului de achiziție publică poate fi afectată de următoarele riscuri:

- nerespectarea termenelor de preparare și livrare a hranei
- interpretarea eronată a cerințelor Caietului de Sarcini
- schimbări legislative
- forta majora
- alegerea unei proceduri accelerate de atribuire a contractului

Măsuri de gestionare a riscurilor:

- inclusiunea unor clauze în contract care permit evitarea materializării riscurilor

- ulterior încheierii contractului de achiziții publice, va fi desemnată o persoană autorizată din cadrul Autorității contractante, cu urmărirea contractului de achiziție publică
- formularea clară a cerințelor din Caietul de Sarcini.

ATRIBUTIILE SI RESPONSABILITATILE AUTORITATII CONTRACTANTE IN IMPLEMENTAREA CONTRACTULUI:

1. sa asigure controlul calitatii si al cantitatii porțiilor predate-preluate;
2. sa plateasca prețul contractat către prestator în termenul convenit;
3. sa colaboreze cu prestatorul pentru buna organizare a activitatii;
4. să comunice/notifice de îndată, în cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, în scris și/sau telefonic prestatorului cele constatate pentru ca prestatorul să ia măsurile ce se impun a fi luate pentru remedierea situației.
5. să verifice modul de prestare a serviciilor de asigurare a hranei pentru elevi, pentru a stabili conformitatea lor cu solicitarea zilnică, calitatea, cantitatea și respectarea normelor impuse conform reglementărilor în vigoare, precum și respectarea prevederilor din propunerea tehnică;
6. să verifice ori de câte ori considera necesar, modul de preparare a hranei, calitatea alimentelor folosite, portionarea și distribuirea și în consecință sa dispună măsurile legale ce se impun; verificările pot fi inopinate la sediul prestatorului;
7. să comunice/notifice de îndată, în cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, în scris și/sau telefonic prestatorului cele constatate pentru ca prestatorul să ia măsurile ce se impun a fi luate pentru remedierea situației;
8. sa refuze hrana și preparatele livrate, dacă acestea nu corespund dietei comunicate anterior sau sunt în cantități mai mici; sa înscrie toate constatările privind modul de prestare a serviciului în " Registrul de control privind prestarea de servicii".
9. să rezilieze contractul în mod unilateral în cazul nerespectării prevederilor caietului de sarcini sau în cazul în care prestatorul nu reușește să își îndeplinească obligațiile prevăzute în caietul de sarcini și contract și să achiziționeze conform procedurilor legale, de îndată un nou serviciu care constituie obiectul prezentului contract de la terți.

Achizitorul este în drept:

- a) sa fie informat în detaliu în legătură cu activitatea executată de către Prestator;
- b)sa stabilească de comun acord cu Prestatorul, extinderea activităților în funcție de numărul de elevi.
- c) Achizitorul se obligă să pună la dispoziția prestatorului orice facilități și/sau informații pe care acesta le-a cerut în propunerea tehnică și pe care le consideră necesare îndeplinirii contractului.

MODIFICARIILE CONTRACTULUI

1. Partile au dreptul, pe durata perioadei de valabilitate a Contractului, de a conveni modificarea și/sau completarea clauzelor acestuia, fără organizarea unei noi proceduri de atribuire, cu acordul Partilor, fără a afecta caracterul general al Contractului, în limitele dispozițiilor prevăzute de art. 221 din Legea nr 98/2016, coroborate cu prevederile referitoare la modificări contractuale din HG nr. 395/2016 (art 164 și 165).

2. Modificarile contractuale, astfel cum sunt stabilite in prezentul contract, nu trebuie sa afecteze, in nici un caz si in nici un fel, rezultatul procedurii de atribuire, prin anularea sau diminuarea avantajului competitiv pe baza caruia Contractantul a fost declarat castigator in cadrul procedurii de atribuire.
3. Partea care propune modificarea Contractului are obligatia de a transmite celeilalte Parti propunerea de modificare a Contractului cu respectarea termenului astfel cum este stabilit in clauzele contractului.

MODALITATI SI CONDITII DE PLATA

Conform conditiilor contractuale

Intocmit

Administrator – Vasile Mirela

