ANUNȚ DE PUBLICITATE

ROMÂNIA
JUDEŢUL CLUJ
Colegiul de Servicii în Turism "Napoca"

APROBAT:
DIRECTOR
TODEA ANGHEL

NR. 671/25.03.2026

Anghel Todea
Semnat digital de Anghel Todea
Data: 2026.03.25 16:06:28 +02'00'

DATE IDENTIFICARE AUTORITATE CONTRACTANTA
Denumire oficiala Colegiul de Servicii în Turism "Napoca", CUI: 5593758 , Cod postal: 400512
Adresa Strada Taberei, nr.3, Cluj-Napoca, jud. Cluj, tel. 0264562588 , Email: achizitii_cstnapoca@yahoo.com

Tip contract: Servicii Anexa II

Denumirea achizitie: Achizitia serviciilor de catering necesare pentru prepararea si livrarea zilnica a hranei pentru elevi din cadrul Colegiului de Servicii în Turism "Napoca", prevăzute în Programul național „Masă sănătoasă” .
CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru şcoli

Descrierea contractului: Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, la adresa unității de învățământ, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru un număr de maximum 583 de beneficiari/elevi, pe o perioada de 123 de zile de cursuri, cu începere de la data semnării contractului de către părți până la 31.12.2026, cu posibilitatea prelungirii duratei acestuia cu maximum 4 luni.

Serviciile vor fi prestate cu respectarea strictă a normelor igienico-sanitare și a cerințelor nutriționale prevăzute în Normele metodologice aprobate prin HG nr. 23/2025, finanțarea fiind asigurată conform repartizării sumelor stabilite prin HG nr. 80/2025, respectiv HCL nr. 2/2026

Serviciile prestate vor consta in masă caldă, în regim catering, pentru elevii din unitățile de învățământ în care nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, hrana putând fi servită în sala de clasă sau într-un alt spațiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare. Dacă hrana nu este servită într -un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare vor fi păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care există condiții adecvate de manipulare și depozitare, la temperaturi adecvate care să poată fi monitorizate și controlate;- va fi compusa din felul II de mancare în caserole de unica folosinta

În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile Ordinului nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenţi în unităţile de învăţământ preuniversitar

TOATE INFORMATIILE SE REGASESC IN CAIETUL DE SARCINI ATASAT PREZENTULUI ANUNT DE PUBLICITATE

Valoarea estimata fara TVA: 1.292.196,18 fără TVA

Potrivit prevederilor HCL nr. 2/2026 prin care se aprobă valoarea zilnică a suportului alimentar de 20 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoare adaugată, formată din de 3,5 lei/beneficiar ca supliment din bugetul local, inclusiv taxa pe valoare adăugată, respectiv valoarea 16,5 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoare adăugată, acordată de la bugetul de stat conform Hotărârii de Guvern nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026.

În concluzie potrivit legii 98/2016 privind achizitiile publice valoarea estimata a achizitiei este de **1.292.196,18 fără TVA,** adică un cost de 18,02 lei fără TVA / beneficiar, pentru un numărul total de 123 zile de cursuri

Conditii contract:

COMANDA SI GRAFICUL DE PRESTARE A SERVICIILOR

Prestarea serviciilor se va efectua de 1 dată pe zi, după cum urmează:

- zilnic între orele 11:10-11:40 de luni până vineri, se va livra prânzul pe baza tabelului întocmit de autoritatea contractantă.
- Unitatea de invatamant beneficiara a Programului național „Masa sanatoasa" va tine evidenta cantitatii de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții si numărul de zile de școala, precum si evidenta numărului de copii
- In functie de numarul de copii, starea fiziologica, precum si alti factori care influenteaza livrarile de servicii de catering, cantitatile de hrana (regim alimentar), sunt variabile si se vor livra pe baza de comanda telefonica/mail.
- Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a suplimenta sau diminua numarul de portii, fara modificarea pretului unitar si fara vreo notificare prealabila, ci numai prin precizarile cu privire la numarul de beneficiari cuprinsi in comanda lansata.

XI. TRANSPORTUL HRANEI:

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, conform **Ordinului nr. 57 /2010 (*** actualizat* cu modificarile si comletarile ulterioare), autorizația însoțind în permanentă mijlocele de transport dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș - vase de inox, caserole etc. - care au capacitatea de a menține mâncarea caldă.

Prestatorul va asigura servirea cu transport și personal propriu inclusiv vesela de unică folosință, astfel, în vederea reducerii poluării, meniurile achiziționate vor fi însoțite de tacâmuri, caserolele, pe cât posibil vor fi din materiale reciclate și reciclabile, utilizandu-se, atunci când se impune și pe cât posibil, produse biodegradabile, încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar veterinare, servicii ce vor fi luate în calcul la stabilirea prețului final.

Conditii participare:

a) Autorizție de funcționare de la DSP;

b) Autorizție de funcționare de la DSV;

c) Autorizție de funcționare de la ANPM /autorizatia de mediu

d) Mijloacele de transport al produselor alimentare (de tip izoterm) trebuie sa aiba autorizaţie A.N.S.V.S.A.; Autorizatie sanitara veterinara pentru minimum 2 mijloace de transport;

e) Operatorul economic trebuie să facă dovada că are angajat un nutriționist sau să prezinte un contract valabil de colaborare cu o persoana juridică/fizică cu cunoștințe atestate în domeniul nutriției. (cv + diplomă);

f) Operatorul economic va prezenta o listă cu personalul desemnat să presteze serviciile respectiv 4 bucătari, 3 ajutori de bucătari, 2 șoferi și documentele doveditoare (cv-uri, permis de conducere) pentru demonstrarea calificărilor educaționale și profesionale. Personalul desemnat trebuie detina certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena conform cu punctul XII din prezentul caiet de sarcini;

g) Pentru acest contract, operatorul economic trebuie să numească o persoană responsabilă de contract;

h) Certificat constatator – eliberat de Oficiul Registrului Comerțului, în original/copie legalizată/ copie lizibilă cu mențiunea conform cu originalul, din care să reiasă că ofertantul are ca obiect de activitate principal sau secundar prestare de servicii similare cu cele solicitate prin prezenta documentație de atribuire. În cazul asocierii, documentele de mai sus vor fi prezentate de toți membrii. Informațiile cuprinse în certificatul constatator trebuie să fie reale/actuale la dala LIMITĂ de depunere a ofetei (nu mai vechi de 3 luni);

i) Certificat de atestare fiscala al operatorului economic emis de Ministerul Finantelor, conform Ordinului
ANAF nr. 3654/2015;

j) Certificate constatatoare privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contributiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.) la momentul prezentarii , conform L.227/2015 Codul fiscal;

k) Declarație privind neîncadrarea în prevederile Legii nr. 98/2016, privind achizițiile publice,

referitoare la conflictul de interese, conform model atașat;

l) Să prezinte declarații cu privire la respectarea legilației privind sănătatea și securitatea în muncă și protecția mediului înconjurător și a cerințelor specifice autorității contractante;

m) I**SO 9001 SI ISO 22000**

Criterii adjudecare:

CRITERIUL DE ATRIBUIRE este cel mai bun raport calitate-pret, cu urmatorii factori de evaluare:
A. **Pretul Ofertat**: 5 puncte

B. Calitatea propunerii tehnice **–** 95 puncte
B.1. Experiența similară a ofertantului**:** 35 puncte
Modalitate de calcul:
Se solicită minim ……..**(val contractului cu TVA)** din maxim 1 contract.

- Pentru numărul maxim de contracte cu valoare minima (valoarea contractului cu TVA) ca experiență similară se acordă **punctaj maxim: 35 puncte**.
- Pentru 1 contract se acorda 5 pct
- Pentru 2-3 contracte se acorda 10 pct
- Pentru 4 contracte se acorda 20 pct
- Pentru 5 contracte sau mai multe 35 pct

B.2. Achiziție materie primă: 20 puncte
Modalitate de calcul:
Minim achiziție materie primă: **40%**. Se va exprima în procent.

- Pentru numărul cel mai mare indicat de materie primă ofertată se acordă **20 puncte**.
- Pentru altă valoare decât cea maxim ofertată, punctajul se calculează astfel:

[N_{\text{materieprima}} = \left(\frac{NMT_{\text{max}}}{NMT}\right) \times 40]
Unde:

- **NMTmax** – valoarea cea mai mare achiziție materie primă ofertată
- **NMT** – valoarea ofertei de achiziție materie primă

B.3. Număr de persoane propuse pentru derularea contractului: 20 puncte
Modalitate de calcul:
Numărul minim acceptat: **2 persoane**
Numărul maxim acceptat: **10 persoane**

- Pentru numărul cel mai mare de personal se acordă **20 puncte**.
- Pentru alt număr de persoane decât cel maxim ofertat, punctajul se calculează astfel:

[N_{\text{persoane}} = \left(\frac{Np}{Np_{\text{max}}}\right) \times 20]
Unde:

- **Np** – numărul de personal ofertat
- **Npmax** – numărul cel mai mare de persoane ofertat

La calcul se iau în considerare doar persoanele care:

- dețin și fac dovada absolvirii unui curs de *Noțiuni fundamentale de igienă* (conform Ordinului MS și ME nr. 2209/4469/2022),
- și au fișa de aptitudini specifice activității desfășurate (conform HG 355/2007).

B.4 Distanta de la locul de productie la cel de livrare 20 pct
Se obtine cel mai mare punctaj pentru distanta cea mai scurta , restul punctajelor se vor calcula in functie de aceasta .
(Distanta cea mai scurta/ distanta declarata)x20= punctaj

Preţurile care se compară în vederea acordării punctajului sunt preţurile ofertate pentru prestarea serviciilor solicitate prin caietul de sarcini, lei cu TVA.

Stabilirea ofertei câstigătoare se va realiza prin clasificarea ofertelor în ordinea crescătoare a punctajului total obtinut (pentru pret vor fi aplicate eventuale corecţii ale erorilor aritmetice, daca este cazul). Oferta care este declarată câştigătoare conform criteriului de atribuire stabilit trebuie să îndeplinească toatespecificaţiile tehnice minime obligatorii, astfel cum au fost acestea stabilite în

caietul de sarcini.

În cazul unor oferte care vor prezenta acelaşi punctaj, departajarea se va face in functie de pret (castigator fiind ofertantantul cu pretul cel mai mic).

Preţurile care se compară în vederea acordării punctajului sunt preţurile ofertate pentru prestarea serviciilor solicitate prin caietul de sarcini, lei cu TVA.

Termen limita primire oferte: 30.03.2026, ORA 16:00

Informatii suplimentare: Informatii suplimentare se pot obtine de la sediul Colegiului de Servicii în Turism "Napoca"din Strada Taberei, nr.3, Cluj-Napoca, jud. Cluj, tel. 0264562588 , in format electronic pe Email: achizitii_cstnapoca@yahoo.com sau la numar de tel. 0264562588; Caietul de sarcini se poate descarca de pe urmatorul link: Achiziţii – COLEGIUL DE SERVICII ÎN TURISM "NAPOCA" , se va avea in vedere anuntul din data de 25.03.2026. Operatorul economic va trimite oferta specifica prezentului anunt, respectiv Colegiului de Servicii în Turism "Napoca" pe email-ul mai sus amintit sau în plic impreuna cu documentele justificative pana cel târziu în data de **30.03.2026, ORA 16:00** la adresa Strada Taberei, nr.3, Cluj-Napoca, jud. Cluj. Dupa acceptarea ofertei va rog sa creati in catalogul seap si sa publicati un reper cu denumirea Servicii de catering Masa Sanatoasa 2026 pentru Colegiul de Servicii în Turism "Napoca".

INTOCMIT,
ADMINISTRATOR
Hudrea Ioan

Ioan Hudrea
Digitally signed by Ioan Hudrea
Date: 2026.03.25 15:47:18 +02'00'