ROMÂNIA
JUDEŢUL CLUJ
Colegiul de Servicii în Turism "Napoca"

NR. 670/18.03.2026

APROBAT:
DIRECTOR
TODEA ANGHEL

Anghel Todea
Semnat digital de Anghel Todea
Data: 2026.03.25 15:56:31 +02'00'

CAIET DE SARCINI

privind achiziția 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” .**

I. Obiectivul general al achiziției constă în îmbunătățirea și sprijinirea accesului la educație a tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socio-emoțional și întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolarilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea.

II. **Cadrul legilslativ si modul de organizare si derulare** a Programului național „Masă sănătoasă” îl reprezintă prevederile Hotărârii nr. 1171/2025 privind instituirea Programului naţional "Masă sănătoasă', coroborate cu prevederile Hotărârii nr. 80/24.02.2025 *privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ a sumei prevăzute în Legea bugetului de stat pe anul 2025 nr. 9/2025 pentru finanțarea Programului național „Masă sănătoasă* prin care **Colegiul de Servicii în Turism "Napoca”** a fost selectat și inclus în programul menționat mai sus, iar pentru asigurarea continuității intervenției, acordate prin Programul național “Masă sănătoasă”, precum și cu HCL nr. 2/2026 prin care se aprobă suportarea din bugetul local a sumei de 3,5 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoare adăugată, în vederea suplimentării valorii de 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.

Prezentul Caiet de Sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură va elabora propunerea sa în vederea achiziției serviciilor de catering (pregătirea, prepararea și livrarea hranei) **pentru un număr de maximum 583 de beneficiari/elevi, pe o perioada de 123 de zile de cursuri**. Serviciile de catering vor fi prestate în baza contractului de achiziție publică ce se va încheia în urma procedurii interne de achiziție publică conf. art. 111, alin. 1 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

Caietul de sarcini conţine indicaţii privind regulile de bază care trebuie respectate astfel încât potenţialii ofertanţi să elaboreze propunerea tehnico-financiară corespunzătoare cu necesităţile autorităţii contractante. **Cerinţele impuse prin caietul de sarcini sunt minimale**

Organizarea și desfășurarea achiziției se realizează în conformitate cu prevederile Legii nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modifiările și completările ulterioare, respectiv procedură internă de achiziție directă prin publicarea unui anunț de publicitate pe website-ul propriu al autorității contractante**.**

III. OBIECTUL SI DURATA 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.

IV. CONSIDERAȚII GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

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. Se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- proteine (carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale);
- lipide (grăsimi);
- glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

Într-o rație echilibrată, proteinele trebuie să reprezinte, cca 15% - ele se recomandă a fi reprezentate mai ales de proteine plastice de calitatea I, ce provin din: carne, brânză, lapte, ouă dar și din proteinele vegetale.

Lipidele trebuie să reprezinte, 20-35% din valoarea calorică globală din care 2/3 să aibă origine vegetală.

Glucidele sunt elementul esențial energetic din rație, acoperind 45-60% din valoarea globală. Nu se recomandă glucide provenind din zahar rafinat, ci din fructe, cereale, legume.

Organismul are nevoie de elemente minerale, vitamine, cât și de cca.2500 ml apa/zi, majoritatea venind o dată cu alimentele.

Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.

Mâncărurile să nu fie grase, sosurile să nu conțină multă fainâ sau alte adausuri de îngroșare, să nu fie condimentate, să fie moderat sărate.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranta la lactoza,gluten sau alte probleme de natura medicala - se va asigura regimul alimentar prescris demedicul specialist. Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara se prevad in anexa lacontractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare scoala si elev

Atenție ! : nu se vor folosi creme cu ouă, frișcă sau maioneză.

La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetarelor.

Distribuirea pachetului alimentar in cadrul unitatii de invatamant se face de catre persoane desemnate de conducerea acesteia, cu exceptia personalului de ingrijire si de intretinere care a participat, in prealabil, la curatenie grupurilor sanitare, cu respectarea legislatiei aplicabile in materie referitoare la certificarea instruirii

profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena si cele referitoare la supravegherea sanatatii lucratorilor.

Suportul alimentar este produs in unitati inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta

alimentelor, se distribuie sub forma ambalata, cu respectarea prevederilor legale referitoare la conditiile sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, la conditiile igienico-sanitare, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar sipentru siguranta alimentelor.

IV.1. Normele minime obligatorii care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală
sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.
2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate.
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supa cu găluște și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
6. Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.
7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor, și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.
9. Se interzice folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesecționate după fierbere.
10. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitarveterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
11. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul-pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

NOTĂ:

Variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de văcuță 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 chifteluțe de legume;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;

17. sufleu de conopidă, broccoli şi 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 franţuzeşti, la cuptor, cu brânză şi ou;
22. quinoa cu legume;

V. Codul CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru şcoli

VI. VALOAREA ESTIMATĂ

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

VII. CONDIȚII DE 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**

VIII. CAPACITATEA TEHNICA SI/SAU PROFESIONALA

Se va prezenta o lista a principalelor servicii prestate în ultimii 3 ani, servicii similare, realizate in ultimii 3 ani de la data limita stabilita prin Anuntul de participare pentru depunerea ofertei *(modul de calcul al perioadei nu va fi afectat de eventualele decalari ale termenului limita prevazut in anuntul de participare publicat initial),* de unde sa rezulte perioada, beneficiarii, indiferent dacă aceștia din urmă sunt autorități contractante sau clienți privați (se va avea în vedere art. 193 din Legea nr. 98/2016), confirmate prin prezentarea unor procese verbale semnate cu valori/certificate constatatoare/documente emise sau contrasemnate de către o autoritate ori de către clientul beneficiar din care sa reiasa ca ofertantul a executat servicii similare, in valoare cel putin egala cu (VALOAREA CONTRACTULUI fara T.V.A), valoare care se poate demonstra prin serviciile prestate LA NIVELUL UNUI CONTRACT.

Prezența fizică a prestatorului la sediul autorității contractante este obligatorie ori de câte ori situația o impune, sau se solicită pentru rezolvarea unor probleme stringente. În aceste cazuri, costurile deplasării sunt suportate integral de către prestator, fără a fi adăugate la prețul contractului. Ofertantul va completa o ofertă tehnică detaliată care să respecte toate solicitările din Caietul de sarcini.

IX. 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.

Clauza suspensiva: Procedura de atribuire a contractului de achiziție publică este inițiată sub incidența prezentei clauze suspensive, în sensul că încheierea contractului de achiziție publică este condiționată de continuarea Programului Național „Masă sănătoasă” (PNMS) si in cursul anului 2026

X. 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.

XII. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ:

Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

Personalul prestatorului care manipulează hrana caldă și hrana rece la sediul beneficiarului, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat. Numai acest personal, avizat medical va distribui felurile de mâncare, individual fiecărui copil.

Persoanele nominalizate în contract sunt obligate sa detina certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificareainstruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, si fisa de aptitudini specific activitatii desfasurate sau echivalent, conform Hotararii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare

XIII. 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 improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate.

• Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie ***menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate***. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

• Se recomandă ca hrana beneficiarilor să fie servită la aproximativ 30 minute de la preparare.

În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatura mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă.

• Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

XIV. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND DEȘEURILE ALIMENTARE:

• Deșeurile alimentare trebuie colectate în recipiente închise și etichetate; aceste recipiente trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte, și ușor de curățat și dezinfectat.

• Transportul deșeurilor alimentare se va face de către ofertant, pe cheltuiala acestuia, cu mijloace de transport autorizate.

• Ofertantul are obligația ***evacuării zilnice a deșeurilor alimentare***.

XV. ALTE OBLIGATII ALE OPERATORULUI ECONOMIC:

La solicitarea AC operatorul economic va pregăti **4 meniuri + 1 pentru nevoi speciale**

„Planul meniului săptămânal" care trebuie să țină seama de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide etc.)

- afecțiunile, bolile și indicațiile medicale;

- sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană;

- anotimpul în care se aplică meniurile;

- *asigurarea meniurilor tradiționale cu ocazia sărbătorilor legale și religioase*

Ofertantul are obligația prelevării de probe, la sediul unității beneficiare, 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.

La sediul unității beneficiare recoltarea probelor se face de personalul destinat de acesta, împreună cu reprezentantul prezent al prestatorului. Recoltarea probelor se face doar în recipiente sterilizate prin fierbere și etichetate (pe recipient sau pe capac).

Eticheta va avea menționată următoarele date: data recoltării, ora recoltării, denumirea felului de mâncare recoltat, semnatura persoanei care a recoltat proba.

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

În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnaviri cu transmitere digestivală copiii care au servit masa, 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.

Ofertantul are obligația să permită membrilor desemnați ai de beneficiar având ca atribuțiuni respectarea prevederilor contractuale de către părțile contractante, a prevedeilor legale, a normelor sanitar veterinare, precum și a celor de igienă legate de obiectul contractului, a cărui identitate va fi adusă la cunoștința prestatorului în scris, să efectueze periodic și inopinat controale la sediul prestatorului unde se prepară hrana.

XVI. FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE/RECEPTIONATE:

- **Facturarea serviciilor prestate se va face lunar** în baza: documentelor de predare primire întocmite la livrarea zilnică și a graficului de livrare transmis de către **Colegiul de Servicii în Turism "Napoca”**.
- Receptia hranei se va realiza zilnic de catre achizitor prin persoanele desemnate (comisia de receptie desemnata de catre beneficiar).
- Prestatorul va prezenta zilnic la livrare factura/ avizul de expeditie a hranei/produselor alimentare, insotit de declaratia de conformitate, de gramajul pe portie/cantitate si de calculul caloriilor.
- Nu se va distribui hrana fara avizul persoanelor desemnate, respectiv membrii comisiei de receptie a serviciilor de catering, desemnati de catre achizitor
- **SE VOR FACTURA DOAR NUMĂRUL DE MENIURI LIVRATE, CONFORM COMENZILOR DATE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ**
- La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize etc.).
- Pe perioada implementării contractului, autoritatea contractantă poate modifica cerinţele (perioada, locul de desfăşurare etc.) în funcţie de evoluţia proiectului, dar cu anunţarea în prealabil a operatorului economic cu cel puţin 20 zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei si a locului de desfăşurarea a activităților.

XVII. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE:

- Tariful (prețul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală va fi exprimat în lei, fara TVA, numai cu două zecimale.

XVIII. DURATA CONTRACTULUI:

- **Durata contractului: 9 luni,** cu începere de la data semnării contractului de servicii de către părți, cu posibilitatea prelungirii duratei acestuia, prin act adițional cu maximum 4 luni**.**

XIX. PREȚUL CONTRACTULUI:

- Prețul contractului de servicii rămâne ferm pe toată perioada derulăii acestuia.
- Tariful (prețul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală rămâne ferm pe toată perioada

derulării contractului de servicii.

- Autoritatea contractantă are dreptul de a **suplimenta sau diminua cantitățile de servicii** (prestațiile),

respectiv porțiile, în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul autorității contractante, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (prețului) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală, în limita fondurilor bugetare alocate.

- Autoritatea contractantă își **rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de servicii** (prestații) contractată în următoarele situații:
- Reducerea numărului de beneficiari din cadrul autorității contractante,
- Alocarea insuficientă a fondurilor bugetare cu această destinatie de către ordonatorul secundar de credite,
- Încetarea activității autorității contractante.

XX <u>Modul de prezentare al propunerii tehnice</u>

Ofertanții vor prezenta oferta tehnică astfel încât să corespundă caietului de sarcini, cerințelor din anuntul de publicitate. Aceștia vor demonstra că au studiat documentația în detaliu și vor prezenta abordarea proprie care să conducă la prestarea unor servicii in conformitate cu legilslatia in domeniu si in concordanta cu solicitarile si cerintele din caietul de sarcini, propunand servicii la un standard de calitate sporit, în timp și cu îndeplinirea scopului declarat al Autorității Contractante.

Propunerea va conține toate informațiile solicitate in caietul de sarcini, va conține tabelele completate și va avea anexă documentele solicitate prin caietul de sarcini de la punctul VII conditiile de participare si punctul VIII capacitatea tehnica. Ofertantul are obligatia de a intocmi un Opis al documentelor incluse in Propunerea Tehnica.

Ofertantul va intocmi in cadrul propunerii tehnice, **patru variante de meniu pranz standard, un meniu special recomandat** in prescriptiile medicale pentru copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală, etc., aceste meniuri putand fi utilizate in derularea contractului in mod consecutiv sau functie de anotimp pe parcursul derularii contractului.

Ofertele în care propunerea tehnică nu asigură respectarea cerințelor si corelarea cerințelor din documentația de atribuire si/sau corelarea cu propunerea financiara se considera neconforme.

XXI. Modul de prezentare al ofertei financiare:

- În prezentarea propunerii financiare, ofertantul va prezenta oferta financiară în concordanță cu caietul de sarcini, va prezenta Autorității contractante, toate cheltuielile necesare, ținând cont și de următoarele aspecte, dar fără a se limita doar la cele menționate, după cum urmează:

Valoarea ofertata pentru prestarea serviciilor aferente contractului/livrarea poduselor alimentare se va compune din pretul unitar x cantitatile aferente.

In centralizatorul de preturi se va evidentia in mod clar o fundamentare/ defalcare a nivelului minim a alocației zilnice de hrană și implicit a costurilor, per porţie, per total, pe următoarele categorii:

a) Valoarea materiei prime;

b)Valoarea serviciilor de prepararea hranei;

c) Valoarea serviciilor de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport a deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

SOLICITARE DOCUMENTE JUSTIFICATIVE PRIVIND FUNDAMENTAREA COSTULUI PER PORȚIE

Operatorul economic va prezenta, în mod obligatoriu, documente justificative din care să rezulte în mod clar și verificabil fundamentarea costului per porție, defalcat pe categoriile prevăzute la pct. 4.1-4.3:

1. Pentru categoria a) - Valoare materii prime / produse alimentare Se vor prezenta:

- Rețetarul / fișa tehnologică pentru fiecare preparat inclus în meniu;
- Lista materiilor prime utilizate per porție, cu gramajele aferente;
- Prețurile unitare ale materiilor prime (lei/kg, lei/l etc.), însoțite de documente justificative (facturi de achiziție recente, oferte ferme de preț, contracte cu furnizori);
- Calculul detaliat al costului materiei prime per porție;
- Centralizator din care să rezulte valoarea totală a materiei prime și ponderea acesteia în costul total per porție (exprimată procentual).
- Documentele trebuie să permită identificarea clară a costului real al materiilor prime și verificarea proporției acestora în prețul ofertat.

2. Pentru categoria b) - Servicii de preparare a hranei Se vor prezenta:
- Deviz estimativ al costurilor de preparare per porție;
- Fundamentarea cheltuielilor cu personalul (număr personal, funcții, timp alocat, cost mediu/oră);
- Estimarea costurilor cu utilitățile și alte cheltuieli operaționale;
- Evidențierea distinctă a costurilor cu ambalarea (dacă este cazul);
- Centralizator din care să rezulte ponderea acestor costuri în prețul total per porție.

3. Pentru categoria c) - Servicii de transport și gestionare a deșeurilor Se vor prezenta:
- Fundamentarea costurilor de transport (distanțe, frecvență livrări, consum estimat carburant);
- Documente justificative privind costurile cu mijloacele de transport (leasing, amortizare, întreținere, asigurări);
- Fundamentarea cheltuielilor cu personalul implicat în transport;
- Contracte / acorduri cu operatori autorizați pentru colectarea și transportul deșeurilor, dacă este cazul;
- Centralizator distinct al acestor costuri și ponderea lor în prețul per porție.

Cerință suplimentară

Operatorul economic va prezenta un centralizator general al costului per porție, în care se va evidenția clar:
- Valoarea totală per porție (lei);
- Valoarea aferentă fiecărei categorii (lei);
- Ponderea procentuală a fiecărei categorii în prețul total;
- În mod distinct, ponderea materiei prime în costul total per porție.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a solicita clarificări suplimentare în cazul în care documentele depuse nu permit verificarea clară a structurii costului

- Nu se vor admite completări valorice datorate unor cantităţi de servicii în plus, care puteau fi constatate anterior depunerii ofertelor şi care se puteau distinge din analiza specificaţiilor tehnice .
- Ofertantul va include în propunerea financiară şi:

Produsele de calitate solicitate prin caietul de sarcini ,Transortul produselor, manipularea produselor instructajul, cheltuielile necesare pentru probe tehnologice, teste şi pregătirea personalului pentru prestarea serviciilor;

- Propunerea financiară reprezintă actul prin care operatorul economic isi manifesta vointa de a se angaja din punct de vedere juridic in relatia contractuala cu autoritatea contractanta si va cuprinde preţul total ofertat, valoare lei fără TVA care se completează in Propunerea financiară.
- Propunerea financiara va fi exprimata în Lei fara TVA cu 2 zecimale, reprezentând valoarea totala a serviciilor, obtinuta prin inmultirea pretului unitar fara TVA cu cantitatea solicitata. Propunerea financiară are caracter obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate stabilită de către autoritatea contractantă și asumată de ofertant. Cu excepția erorilor aritmetice, astfel cum sunt acestea definite la art. 134 alin. 10) din Anexa la H.G. nr. 395/2016, nu vor fi permise alte omisiuni, necorelări sau ajustări ale propunerii financiare. Prin erori aritmetice în

sensul acestor dispoziții se înțeleg inclusiv următoarele situații: a) în cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, va fi luat în considerare prețul unitar, iar prețul total va fi corectat în mod corespunzător; b) dacă există o discrepanță între litere și cifre, va fi luată în considerare valoarea exprimată în litere, iar valoarea exprimată în cifre va fi corectată corespunzător. Lipsa propunerii financiare determina respingerea ofertei ca inacceptabila. La intocmirea propunerii financiare operatorii economici vor tine cont de prevederile art. 137, alin. 2e. si 2f. Din HG 395/2016, toate cheltuielile pe care le implica îndeplinirea obligatiilor contractuale, precum si marja de profit.

INTOCMIT,

Administrator

Hudrea Ioan

Ioan Hudrea

Digitally signed by Ioan Hudrea
Date: 2026.03.25 15:52:09 +02'00'