

**COLEGIUL TEHNIC MEDIA**  
București, Str. Jiului nr.163, sector 1  
CUI 460  
Tel. 021.6675585  
Email: [colegiultehnicmedia@yahoo.com](mailto:colegiultehnicmedia@yahoo.com)  
Nr.964/07.04.2025

**ANUNT PUBLICITAR**  
**PROCEDURĂ PROPRIE**  
**privind achiziția de SERVICII DE CATERING- „MASA CALDA GRATUITA”**  
Cod CPV 55524000-9 (Servicii de catering pentru școli)

1. Autoritatea contractantă **COLEGIUL TEHNIC MEDIA** cu sediul in Bucuresti, str. Jiului, nr. 163, sector 1, e-mail: [colegiultehnicmedia@yahoo.com](mailto:colegiultehnicmedia@yahoo.com), prin reprezentant legal Dan Adriana in calitate de director, prin prezenta, notificam intentia de a realiza o achizitie publica, conform prevederilor legii nr. 98/2016 privind achizitiile publice – Anexa 2, avand ca obiect servicii de catering pentru un numar de 300 elevi in conformitate cu prevederile HCL NR. 183/2024. Serviciile vor fi prestate in fiecare zi lucratoare in care se vor efectua ore, în perioada 28.04.2025 – 20.06.2025.
2. Tip anunț: Legea 98/2016 (Anexa 2) – procedura proprie
3. Tip contract: Servicii
4. Legislație aplicabilă: Modalitatea de achiziție este în conformitate cu prevederile art.7, alin (2), respectiv art.68, alin. (1), lit h din Legea 98/2016 (servicii cuprinse în Anexa 2);
5. Denumirea achiziției: Servicii de catering pentru beneficiarii programului "Masa caldă gratuită" pe parcursul anului școlar 2024 – 2025, în perioada 28.04.2025 – 20.06.2025;
6. Cod CPV: servicii de catering pentru școli 55524000-9
7. Valoarea maximă estimată: **227.007,00 lei fără TVA** (33 zile x 300 porții/zi x 22,93 lei porția fără TVA), respectiv **247.500 lei cu TVA** (33 zile x 300 porții x 25 lei/portie)
8. Sursa de finanțare: Buget local, articol bugetar 57.02.05
9. Criteriul de atribuire: cel mai bun raport calitate-preț
10. Modul de finalizare al achiziției: atribuire contract de prestări servicii de catering
11. Condiții: Prezentul anunț conține, prin anexe, informații și cerințe obligatorii pe baza căruia operatorul economic își prezintă oferta.  
Oferta trebuie sa aiba o valabilitate de 60 de zile.
12. Data limită pentru eventuale clarificări: 14.04.2025, ora 10.00
13. Data limită pentru depunerea ofertelor: 14.04.2025, ora 13.00, ofertele se depun pe adresa de e-mail [colegiultehnicmedia@yahoo.com](mailto:colegiultehnicmedia@yahoo.com) sau la sediul unității, București, sector 1, str. Jiului, nr.163

Ofertele depuse după termenul de depunere sau la altă adresă sau prin alt mijloc de comunicare, vor fi declarate neconforme.

Calendar:

- a. PV deschidere și evaluare oferte – 14.04.2025, ora 14.00
  - b. Raport de atribuire: 17.04.2025
  - c. Comunicare rezultate: 17.04.2025
  - d. Contestații: 17.04.2025-24.04.2025, ora 10.00
  - e. Rezolvare contestații: 17.04.2025, ora 15.00
  - f. Semnare contract: 25.04.2025
14. Informații suplimentare: se obțin prin transmiterea unei solicitări la adresa de e-mail [colegiultehnicmedia@yahoo.com](mailto:colegiultehnicmedia@yahoo.com) și la nr. Telefon 021.6675585.

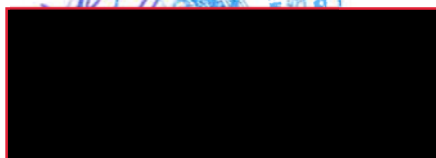
Modelele de formulare și contract, împreună cu Caietul de sarcini sunt atașate prezentului anunț.

Aprobat,

Colegiul Tehnic Media

prin director

Dan Adriana

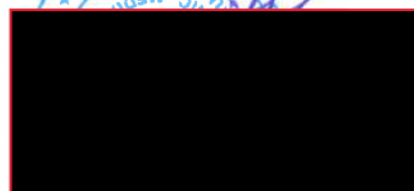


**Nr964/2/07.04.2025**

**Se aprobă,**

**Director,**

**Dan Adriana**



**Caiet de sarcini  
privind achiziția de  
SERVICII DE CATERING-„MASA CALDA GRATUITA”  
pentru unitatea de învățământ – „Colegiul Tehnic Media”  
Cod CPV 55524000-9 (Servicii de catering pentru școli)**

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 **300** elevi aflați în unitatea 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;
- Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului,
- Legea nr. 292 din 20 decembrie 2011 a asistenței sociale, actualizată,
- Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sanatoasă în unitățile de învățământ preuniversitar
- Ordinul Ministerului Sănătății Publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sanatoase pentru copii și adolescenți.

## **OBIECTUL CONTRACTULUI DE ACHIZITIE PUBLICA**

Obiectul contractului de achiziție publică consta în achiziția **serviciului de catering pentru furnizare și distribuție suport alimentar – masa caldă** - pentru un număr de **300** elevi, pe durata desfășurării cursurilor, în perioada **28.04.2025 – 20.06.2025**.

## **CONSIDERAȚII GENERALE - DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING**

Ofertantul se obligă la „Prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei pentru un număr de 300 de liceeni” după încheierea contractului de achiziție publică. Această prestare se va efectua de luni până vineri, după programul obligatoriu de școală, în funcție de necesitatea unității de învățământ, respectiv:

- **elevi în intervalul orar 13.00 – 15.00**

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către prestator în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți 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.

**Masa de prânz (masa principală) va consta în felul doi (fără ciorbă sau supă), cu un gramaj de 450g/ porție ( 160-170gr carne și 280-300gr garnitură și salată) și desert**

Furnizorul va respecta următoarele cerințepregătirea mesei calde:

- nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust;
- ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă în apă;
- sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși;
- evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite;
- mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitare – veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare;
- Painea și produsele de patiserie servite elevilor vor conține numai ingrediente naturale, fără aditivi și conservanți.

Servirea hranei preparate se face în condițiile respectării în tocmai a normelor sanitare/ sanitar veterinare în vigoare.

Prepararea hranei se va face la sediul / punctul de lucru al prestatorului, spațiu autorizat din punct de vedere sanitar – veterinar pentru linia de pregătire. Prestatorul este obligat să asigure în cadrul blocului alimentar unde este preparată hrana circuitele specifice prevăzute în legislația în vigoare.

Condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucătăriei și măsurile de protecție igienico-sanitare sunt cele prevăzute în normele de funcționare a unităților de alimentație publică.

Prestatorul va avea în vedere că produsele din care este preparată mâncarea trebuie să fie ambalate, etichetate, inscripționate, stampilate, după caz, potrivit legislației sanitar-veterinare și dovedită proveniența acestora prin documente prevăzute de legislația în vigoare (după caz : avize de însoțire a marfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, buletine de analiză etc.).

La livrare, se vor preda documentele: aviz de însoțire a marfii, proces verbal de confirmare a livrării hranei, listele de meniuri, calculul caloriilor și gramajul/portie, semnate de către reprezentanții prestatorului, precum și de către reprezentanți desemnați ai unităților de învățământ după preluarea alimentelor.

În cazuri extreme când prestatorul nu poate asigura meniul propus pentru ziua respectivă, schimbarea meniului nu se poate efectua decât cu acordul unității de învățământ.

În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor 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.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite se va face zilnic până la ora 13.00, de către reprezentantul achizitorului, pentru ziua următoare. După ora 17.00 se poate comunica modificarea comenzii telefonic, urmând ca a doua zi să fie confirmată în scris modificarea solicitării.

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

#### **PROGRAMUL DE SERVIRE A MESEI:**

- **Elevi de liceu:** programul de servire al mesei de prânz este între orele **12.45 -15.15**
- Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să se păstreze caldă în recipiente profesionale.

#### **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 mâncărurilor 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 tacamauri 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, agreate 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 și cantitatea hranei revine în exclusivitate pe perioada derulării contractului prestatorului, cu respectarea măsurilor de siguranță alimentară.**

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 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 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.
- Pe parcursul contractului, prestatorul este obligat să efectueze testarea produsului finit într-un laborator acreditat, cel puțin o dată la 3 luni, prezentând buletinul de analiză.

## **PERIOADA CONTRACTULUI:**

Contractul se incheie pentru perioada 28.04.2025 – 20.06.2025, 33 de zile.

**VALOAREA ESTIMATA: : 227.007,00 lei TVA inclus (300 elevi), respectiv 247.500,00 lei cu TVA**

**AJUSTAREA PRETULUI CONTRACTULUI:** Nu se ajustează.

## **OBLIGATIILE PRESTATORULUI**

Prestatorul are urmatoarele obligatii:

1. Să asigure hrana elevilor, in mod continuu, zilnic, conform orarului stabilit cu achizitorul, in conformitate cu necesitățile calorice, cantitative, calitative si de regimuri alimentare solicitate, cu respectarea întocmai a dispozițiilor H.G. nr. 429/16.04.2008, cu modificarile si completările ulterioare si a Normelor sanitare, sanitar-veterinare in vigoare;
2. Să propună o lista de meniuri saptamanala care va fi verificata de autoritatea contractanta. Pe timpul derulării contractului, prestatorul poate propune in scris si alte tipuri de meniuri sau poate inlocui componente, dar nu le poate aplica pana nu are aprobarea scrisa din partea achizitorului. Prestatorul trebuie sa asigure in lipsa unor produse prevăzute in meniurile saptamanale, alte produse, prin substituire, numai in cazuri excepționale, dar cu aprobarea prealabila a achizitorului, la echivalentul valoric si nutritional al celor inlocuite;
3. Să asigure curatarea si dezinfectia veselei, tacamurilor, paharelor/canilor de inox in conformitate cu legislatia incidenta in vigoare, respectiv cu prevederile Ordinului nr. 961/2016 – pentru aprobarea Normelor tehnice pentru curatarea, dezinfectia si sterilizarea in unitatile sanitare publice si private tehnicii de lucru si interpretare pentru testele de evaluare a eficientei procedurii de curatenie si dezinfectie, procedurilor recomandate pentru dezinfectia mainilor, in functie de nivelul de risc, metodelor de aplicare a dezinfectantelor chimice in functie de suportul care urmeaza sa fie tratat si a metodelor de evaluare a derularii si eficientei procesului de sterilizare.
4. Să asigure hrana portionat, etichetata cu data preparării si tipul de meniu;
5. Să încarce hrana in recipiente adecvați;
6. Să transporte hrana în mijloace de transport adecvate transportului alimentelor;
7. Să predea hrana, la unitatea de invatamant pe baza de semnătură, sub supervizarea unui reprezentant al achizitorului desemnat de fiecare unitate de invatamant;
8. Să-si adapteze activitatea de prestare a serviciilor ce fac obiectul contractului si sa dețină toate autorizațiile necesare, conform normelor sanitare/sanitar-veterinare si reglementarilor legale incidente domeniului de activitate ce vor fi emise pe perioada de derulare a contractului;
9. Să dețină si să asigure permanent, organizarea, funcționarea si dotarea bucătăriei si transportul hranei conform cerintelor/normelor in vigoare, ori de cate ori acestea se modifica;

10. Să permită oricând controlul inopinat al achizitorului (prin personalul desemnat) în punctul de lucru, cu privire la condițiile de preparare a hranei, examinarea cantitativa și din punct de vedere organoleptic al hranei și condițiile de transport;
11. 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;
12. Să preia zilnic de la unitățile de învățământ comanda de hrană pentru ziua următoare și să colaboreze permanent cu achizitorul, în scopul asigurării hranei pentru elevi conform necesităților solicitate;
13. Să predea hrana unităților de învățământ către persoanele desemnate și să semneze documentele de confirmare a livrării hranei;
14. Să respecte programul de distribuție a hranei care va fi stabilit ulterior cu acordul partilor și actualizat permanent după necesitățile achizitorului.
15. Să asigure prin personal propriu instruit un program adecvat de funcționare a activității care să permită prestarea fără întreruperi și în bune condiții a serviciului de preparare și servire a hranei și totodată respectarea programului prevăzut;
16. Să asigure servicii de preparare și servire a hranei conform standardelor existente pentru unitățile școlare prin menținerea unui management al calității, pentru a îndeplini standardele calitative cerute de autoritatea contractantă;
17. Să asigure termenele de livrare a hranei (conform graficului întocmit de autoritatea contractantă);
18. Să pună la dispoziția achizitorului, ori de câte ori acesta solicită, registrul inventar mijloace fixe și lista obiectelor de inventar, din care să rezulte dotarea tehnică minimă pentru derularea contractului în bune condiții, asigurându-se prepararea și livrarea hranei pentru capacitatea unităților de învățământ raportată la numărul maxim de porții/zi;
19. Să asigure cerințele legale în materie de securitate și sănătatea în muncă. În cadrul responsabilităților sale, Prestatorul are obligația să 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 muncă.
20. Să asigure și să instruiască personalul propriu asupra cerințelor legale în materie de servicii pentru situații de urgență;
21. 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;
22. În cazul constatării unor deficiențe în derularea contractului și notificată achizitorului, să remedieze în max 2 ore orice deficiență și să comunice în scris în maxim 12 de ore modul de soluționare a deficienței;
23. Să retragă porțiile neconforme și să le înlocuiască în termen de 2 ore;

24. 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.

25. 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

## **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.

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.

Operatorul economic interesat trebuie sa depuna oferta insotita de urmatoarele documente:

**1/ Autorizație de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, emisă de către A.N.S.V.S.A. Aceasta autorizatie trebuie depusa în original sau copie lizibilă cu mențiunea “conform cu originalul” și trebuie să fie valabila la data depunerii ofertelor.**

**2/ Autorizație pentru desfășurarea activității de alimentație publică, emisă de către Primăria de pe raza localității unde este înregistrat punctul de lucru. Aceasta autorizatie trebuie depusa în original sau copie lizibilă cu mențiunea “conform cu originalul” și trebuie să fie valabila la data depunerii ofertelor.**

**3/ Dovada că ofertantul deține mijloc de transport echipat și dotat corespunzător pentru transportul hranei, pentru transportul mărfurilor perisabile. Acest document trebuie depusa în original sau copie lizibilă cu mențiunea “conform cu originalul” și trebuie să fie valabila la data depunerii ofertelor.**

### **CRITERIUL DE ATRIBUIRE:**

**Criteriul de atribuire este cel mai bun raport calitate – preț.**

- Componenta financiară – pondere 30%
- Componenta tehnică – pondere 70% se referă la:
  - ponderea alocată materiei prime/ produselor alimentare 40%
  - ponderea alocată experienței în domeniu 30% ;

### **ATRIBUTIILE SI RESPONSABILITATELE AUTORITATII CONTRACTANTE IN IMPLEMENTAREA CONTRACTULUI:**

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

### **Achizitorul este in drept:**

- a) sa fie informat în detaliu în legătură cu activitatea executata de catre Prestator;
- b)sa stabileasca de comun acord cu Prestatorul, extinderea activitatilor in functie de numarul 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.

### **MODIFICARI ALE CONTRACTULUI**

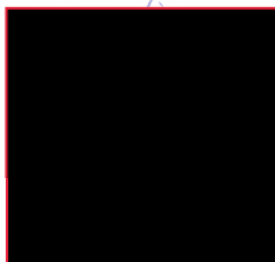
1. Partile au dreptul, pe durata perioadei de valabilitate a Contractului, de a conveni modificarea si/sau completarea clauzelor acestuia, fara organizarea unei noi proceduri de atribuire, cu acordul Partilor, fara a afecta caracterul general al Contractului, in limitele dispozitiilor prevazute de art. 221 din Legea nr 98/2016, coroborate cu prevederile referitoare la modificari contractuale din HG nr. 395/2016 (art 164 si 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**

Plata facturilor emise pentru prestarea serviciilor de catering se va face conform Legii nr. 72/2023 privind măsurile pentru combaterea întârzierii în executarea obligațiilor de plată a unor sume de bani rezultând din contracte încheiate între profesioniști și între aceștia și autorități contractante.

Facturile se vor comunica prin platforma e-factura dupa semnarea proceselor verbale de receptie.

**AVIZAT**  
Contabil sef



**INTOCMIT**  
RESPONSABIL CU ACHIZITIILE PUBLICE

Solomon Stelian

