

ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 28
București, Aleea Circului, nr. 1, sector 2
CUI: 24130717
Tel./ Fax: 021.210.59.10
E-mail: scoala28@s2.ismb.ro

Nr. înregistrare 354 /19.06.2026

ÎNTOCMIT,
Responsabil achiziții publice
Felicia Tirdea

APROBAT,
Reprezentant legal

Emil-Dănuț Zăbavă



CAIET DE SARCINI
privind achiziția publică de servicii

SERVICII DE CATERING PENTRU BENEFICIARIII PROIECTULUI
EDUCAȚIONAL "ȘCOALA DE VARĂ 2026"

Prezentul caiet de sarcini stabilește cerințele minime tehnice, funcționale și de calitate care trebuie respectate de ofertanți în vederea participării la procedura de atribuire a contractului de servicii de catering pentru beneficiarii Proiectului educațional „Școala de Vară 2026”.

Caietul de sarcini constituie parte integrantă a documentației de atribuire și reprezintă ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează și se depun propunerea tehnică și propunerea financiară.

Cerințele prevăzute în prezentul caiet de sarcini sunt minime și obligatorii. Ofertele care nu îndeplinesc cerințele minime stabilite vor fi considerate neconforme.

Orice propunere tehnică care oferă caracteristici, condiții de prestare sau standarde de calitate superioare celor solicitate va fi considerată conformă, cu condiția respectării tuturor cerințelor minime prevăzute în documentația de atribuire.

Ofertarea unor servicii care nu respectă cerințele tehnice, funcționale sau de calitate prevăzute în prezentul caiet de sarcini atrage declararea ofertei ca neconformă.

1. DATE GENERALE

Denumirea achiziției: Servicii de catering pentru beneficiarii Proiectului educațional „Școala de Vară 2026”

Codul CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

Tipul achiziției: Procedură proprie organizată în conformitate cu prevederile art. 68 alin. (1) lit. h) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

Criteriul de atribuire: ”Prețul cel mai scăzut”

Tipul contractului: Servicii

Locul prestării/livrării serviciilor: Școala Gimnazială Nr. 28 - București, Aleea Circului, nr. 1, sector 2.

2. OBIECTUL ACHIZIȚIEI

Obiectul achiziției îl reprezintă prestarea serviciilor de catering pentru beneficiarii Proiectului educațional „Școala de Vară 2026”, respectiv prepararea, ambalarea, transportul și livrarea suportului alimentar pentru elevii participanți la proiect, în vederea asigurării mesei zilnice pe perioada de implementare a proiectului.

Serviciile vor fi prestate în condiții de siguranță alimentară, igienă și calitate, cu respectarea prevederilor legale aplicabile, a documentației de atribuire și a cerințelor prevăzute în prezentul caiet de sarcini.

3. DURATA PRESTĂRII SERVICIILOR

Serviciile se vor presta în perioada **01.07.2026 – 31.08.2026**, în zilele și conform programului de desfășurare a activităților din cadrul Proiectului educațional „Școala de Vară 2026”.

Prestarea efectivă a serviciilor se va realiza pe baza comenzilor transmise de Autoritatea Contractantă și a numărului de beneficiari comunicați de aceasta.

4. DESCRIEREA SERVICIILOR

Serviciile solicitate vizează **pregătirea, prepararea, ambalarea, transportul și livrarea zilnică a hranei** pentru beneficiarii Proiectului educațional „Școala de Vară 2026”, în conformitate cu cerințele prezentului caiet de sarcini, în vederea asigurării suportului alimentar necesar participanților la proiect.

Nr. crt.	Denumire servicii	Nr. estimat beneficiari	Nr. estimat zile	Nr. estimat porții
1.	Servicii de catering pentru beneficiarii proiectului ”Școala de Vară”	225	44	9900

Numărul de beneficiari și numărul total de porții au caracter estimativ și pot varia în funcție de prezența efectivă a beneficiarilor și de necesitățile Autorității Contractante.

Prin porție se înțelege suportul alimentar complet aferent unei zile de activitate, compus din elementele de meniu prevăzute în prezentul caiet de sarcini.

În acest scop, Prestatorul va desfășura următoarele activități, cu respectarea cerințelor prezentului caiet de sarcini:

- planificarea meniurilor conform cerințelor nutriționale și prevederilor legale aplicabile;
- aprovizionarea cu materii prime și ingrediente conforme;
- prepararea hranei în spații autorizate sanitar-veterinar;
- porționarea și ambalarea preparatelor;
- transportul preparatelor în condiții igienico-sanitare corespunzătoare și cu respectarea lanțului termic;
- livrarea zilnică la sediul Autorității Contractante;
- păstrarea probelor alimentare și asigurarea trasabilității produselor alimentare.

a) Conformitate legală și siguranță alimentară

Prestatorul va asigura prestarea serviciilor cu respectarea legislației aplicabile privind siguranța alimentelor și igiena, inclusiv a normelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, a reglementărilor aplicabile alimentației în unitățile de învățământ preuniversitar, a prevederilor Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar, precum și a prevederilor Ordinului Ministrului Sănătății nr. 541/2025 privind principiile unei alimentații sănătoase și alimentele nerecomandate în unitățile de învățământ preuniversitar.

Prestatorul va efectua verificările și analizele prevăzute de legislația aplicabilă în domeniul siguranței alimentare și va pune la dispoziția Autorității Contractante, la solicitarea acesteia, documentele justificative relevante, inclusiv buletine de analiză, rapoarte de încercare sau alte documente echivalente.

Prestatorul va respecta, de asemenea, orice alte acte normative incidente în domeniul siguranței alimentelor, igienei, trasabilității și controlului sanitar-veterinar, aplicabile activității de catering.

b) Principii nutriționale

Meniurile vor fi elaborate cu respectarea principiilor unei alimentații sănătoase și echilibrate, corespunzătoare grupei de vârstă 6–10 ani, astfel încât să contribuie la asigurarea necesarului energetic și nutritiv al beneficiarilor.

La elaborarea meniurilor se vor avea în vedere, cel puțin, următoarele principii:

- varietatea și alternanța grupelor de alimente;
- asigurarea unui aport echilibrat de proteine, glucide și lipide;
- includerea zilnică a legumelor și/sau fructelor;
- limitarea conținutului de zahăr, sare și grăsimi, în conformitate cu recomandările nutriționale aplicabile;
- adaptarea porțiilor la particularitățile de vârstă și la necesarul energetic al beneficiarilor;
- respectarea prevederilor Ordinului Ministrului Sănătății nr. 541/2025 privind principiile unei alimentații sănătoase și alimentele nerecomandate în unitățile de învățământ preuniversitar.

c) Meniu și modificări

Meniul se supune aprobării Autorității Contractante anterior începerii prestării serviciilor.

Prestatorul nu poate modifica meniul aprobat fără acordul prealabil, exprimat în scris, al Autorității Contractante.

Eventualele substituirii de produse sunt permise numai în situații excepționale, temeinic justificate (indisponibilitate temporară a materiei prime, probleme de aprovizionare, retragerea unui produs de la comercializare sau alte situații similare), cu condiția respectării echivalenței nutriționale și valorice a preparatelor și a obținerii aprobării prelabile a Autorității Contractante.

Autoritatea Contractantă își rezervă dreptul de a solicita modificarea meniului propus atunci când constată neconcordanțe cu cerințele prezentului caiet de sarcini, cu principiile nutriționale aplicabile sau cu prevederile legale incidente.

d) Alergeni și aditivi

Prestatorul are obligația de a identifica și evidenția alergenii prezenți în preparatele furnizate, prin meniu, fișe tehnice și/sau alte documente specifice, în conformitate cu legislația aplicabilă privind informarea consumatorilor.

La solicitarea Autorității Contractante, Prestatorul va pune la dispoziție informații complete privind ingredientele și alergenii conținuți în preparatele furnizate.

Pentru beneficiarii care prezintă alergii, intoleranțe alimentare sau alte restricții alimentare comunicate în prealabil de Autoritatea Contractantă, Prestatorul va asigura, în măsura posibilităților tehnice și organizatorice, preparate alternative adecvate, cu respectarea cerințelor nutriționale aplicabile.

Preparatele furnizate vor respecta prevederile Ordinului Ministrului Sănătății nr. 541/2025 și ale celorlalte reglementări aplicabile privind alimentația sănătoasă în unitățile de învățământ. Utilizarea aditivilor alimentari este permisă numai în condițiile și limitele prevăzute de legislația în vigoare.

Nu vor fi utilizate ingrediente, aditivi sau alte substanțe interzise de legislația aplicabilă ori nerecomandate pentru alimentația copiilor de vârstă școlară.

e) Structura meniului și programul de servire

Suportul alimentar va fi asigurat zilnic și va avea, în mod orientativ, următoarea structură:

- **prânz** – la ora **12:00** - compus din fel principal, incluzând preparate pe bază de carne, pește, legume, orez, cartofi, paste sau alte produse similare și pâine feliată;
- **gustare** – în jurul orei **15:00** – constând, după caz, în sandviș, produs de patiserie sau cofetărie și fruct proaspăt (de exemplu măr) ori alte produse adecvate vârstei beneficiarilor, cu respectarea prevederilor legale aplicabile.

Componenta meniurilor, porțiile și valoarea nutritivă vor fi stabilite cu respectarea prevederilor **Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar**, precum și ale **Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025 privind principiile unei alimentații sănătoase și alimentele nerecomandate în unitățile de**

învățământ preuniversitar, fiind adaptate necesarului energetic și particularităților nutriționale ale beneficiarilor din grupa de vârstă 6–10 ani.

Programul de servire poate fi adaptat în funcție de orarul activităților din cadrul Proiectului educațional „Școala de Vară 2026”.

Produsele de patiserie și cofetărie vor fi preparate în laboratoriu propriu.

f) Cerințe privind prepararea hranei

Prepararea hranei se va realiza în locația prestatorului, în spații autorizate sanitar-veterinar pentru activitatea de catering, cu respectarea circuitelor funcționale conforme și a condițiilor igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare.

Prestatorul va implementa și aplica sistemul de analiză a riscurilor și punctelor critice de control (HACCP) și va respecta procedurile interne privind igiena și controlul riscurilor, inclusiv:

- respectarea normelor de igienă personală și utilizarea echipamentului de protecție adecvat;
- efectuarea controlului medical periodic pentru personalul care manipulează alimente;
- curățarea și dezinfectarea periodică a spațiilor, suprafețelor și echipamentelor;
- prevenirea contaminării încrucișate în toate etapele procesului de preparare și manipulare a alimentelor;
- monitorizarea temperaturilor de preparare și depozitare.

Materiile prime utilizate vor fi conforme și sigure pentru consum, provenind de la furnizori autorizați și însoțite, după caz, de documente care asigură trasabilitatea acestora.

Prestatorul are obligația de a păstra probe alimentare din preparatele furnizate, în condițiile și pe perioada prevăzute de legislația aplicabilă.

Autoritatea Contractantă își rezervă dreptul de a solicita, pe durata contractului, documente privind proveniența materiilor prime, trasabilitatea acestora și implementarea măsurilor de siguranță alimentară.

g) Condiții de ambalare și transport

Prestatorul va asigura ambalarea, manipularea și transportul preparatelor în condiții igienico-sanitare corespunzătoare, astfel încât acestea să ajungă la destinație fără deteriorări și cu păstrarea caracteristicilor de calitate și siguranță alimentară.

Ambalajele utilizate trebuie să fie adecvate contactului cu produsele alimentare, curate, intacte și conforme cu legislația aplicabilă.

Transportul se va realiza cu **mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar pentru activitatea de catering și/sau transport produse alimentare**, curate, întreținute corespunzător și utilizate exclusiv sau în condiții care să nu afecteze siguranța alimentelor transportate.

Prestatorul are obligația de a asigura menținerea lanțului termic pe întreaga durată a transportului, inclusiv prin:

- livrarea preparatelor calde la o temperatură de minimum +60°C la momentul recepției;

- livrarea preparatelor reci în condiții de refrigerare, la o temperatură de maximum +8°C la momentul recepției.

Temperatura preparatelor poate fi verificată la recepție de către Autoritatea Contractantă, prin sondaj sau ori de câte ori există suspiciuni privind nerespectarea condițiilor de transport și păstrare.

h) Probe alimentare și trasabilitate

Prestatorul are obligația de a preleva și păstra probe alimentare din preparatele furnizate, în condițiile și pe perioada prevăzute de legislația aplicabilă în domeniul siguranței alimentare. Probele vor fi păstrate în condiții corespunzătoare de refrigerare, în recipiente curate, închise și etichetate corespunzător.

La solicitarea autorităților competente sau a Autorității Contractante, Prestatorul va pune la dispoziție probele alimentare și documentele aferente acestora, în condițiile prevăzute de lege.

Prestatorul va asigura trasabilitatea materiilor prime și a preparatelor furnizate și va pune la dispoziția Autorității Contractante, la solicitare, documentele justificative relevante (după caz: facturi, avize de însoțire a mărfii, documente sanitar-veterinare, declarații de conformitate sau alte documente prevăzute de lege).

Prestatorul are obligația de a putea identifica, pe întreaga durată a contractului, proveniența materiilor prime utilizate și loturile aferente produselor furnizate.

i) Meniuri speciale

Prestatorul va asigura, la solicitarea Autorității Contractante, meniuri alternative pentru beneficiarii care prezintă alergii alimentare, intoleranțe alimentare, afecțiuni medicale care impun regim alimentar sau alte restricții alimentare justificate prin documente justificative comunicate Autorității Contractante.

Autoritatea Contractantă va transmite Prestatorului informațiile necesare privind beneficiarii care necesită meniuri speciale, cu respectarea legislației privind protecția datelor cu caracter personal și într-un termen care să permită pregătirea corespunzătoare a preparatelor.

Meniurile alternative vor respecta, în măsura posibilului, aceleași cerințe privind aportul nutritiv, siguranța alimentară și calitatea preparatelor aplicabile meniurilor standard.

j) Transmiterea meniurilor

Prestatorul va transmite Autorității Contractante propunerea de meniu pentru săptămâna următoare cu **minimum 5 (cinci) zile lucrătoare** înainte de aplicarea acestuia.

Meniul va cuprinde denumirea preparatelor, principalele ingrediente utilizate și alergenii identificați, în conformitate cu legislația aplicabilă privind informarea consumatorilor.

La solicitarea Autorității Contractante, Prestatorul va pune la dispoziție informații suplimentare privind compoziția preparatelor și caracteristicile nutriționale ale acestora.

5. LIVRAREA ȘI COMENZILE

Serviciile se prestează prin livrarea zilnică a suportului alimentar la sediul Autorității Contractante, pe întreaga durată a contractului, conform comenzilor și numărului de porții comunicate de aceasta.

Comanda privind numărul de porții și eventualele particularități (alergii, intoleranțe alimentare, regimuri alimentare speciale sau absențe) se transmite de către Autoritatea Contractantă în **ziua anterioară livrării**, până la ora stabilită de comun acord între părți.

În situația modificării numărului de beneficiari prezenți, Autoritatea Contractantă va notifica Prestatorul în cel mai scurt timp posibil, inclusiv în ziua livrării, în măsura în care modificarea poate fi gestionată din punct de vedere organizatoric.

Prestatorul are obligația de a livra preparatele la orele stabilite de comun acord cu Autoritatea Contractantă și în condițiile prevăzute în prezentul caiet de sarcini.

În cazul întârzierilor, al imposibilității de livrare sau al apariției unor situații care pot afecta executarea corespunzătoare a contractului, Prestatorul are obligația de a informa imediat Autoritatea Contractantă și de a propune măsuri de remediere, fără costuri suplimentare pentru aceasta.

Nerespectarea obligațiilor privind livrarea, calitatea preparatelor, respectarea meniului aprobat sau alte obligații contractuale poate atrage aplicarea măsurilor prevăzute în contract, inclusiv rezilierea acestuia, în condițiile stabilite prin documentația de atribuire și contractul de servicii.

Prin incident se înțelege orice abatere de la obligațiile contractuale consemnată în documentele de recepție, notificările scrise sau procesele-verbale întocmite de Autoritatea Contractantă.

6. OBLIGAȚIILE PRESTATORULUI

Prestatorul are obligația de a presta serviciile cu profesionalismul și promptitudinea corespunzătoare, cu respectarea prevederilor prezentului caiet de sarcini, a documentației de atribuire, a contractului și a legislației aplicabile.

Prestatorul va organiza și desfășura toate activitățile necesare executării corespunzătoare a contractului și va asigura resursele umane, materiale și logistice necesare prestării serviciilor.

Prestatorul are obligația de a deține și menține, pe întreaga durată a contractului, toate autorizațiile, avizele, atestările și certificările prevăzute de legislația aplicabilă, inclusiv autorizațiile sanitar-veterinare necesare desfășurării activității de catering și transportului produselor alimentare.

Prestatorul este responsabil pentru calitatea serviciilor prestate și pentru activitatea personalului propriu sau a colaboratorilor implicați în executarea contractului.

Prestatorul va dispune, pe întreaga durată a contractului, de personal calificat și suficient pentru îndeplinirea obligațiilor contractuale.

Personalul implicat în prepararea, manipularea și transportul alimentelor va deține documentele și instruirile prevăzute de legislația aplicabilă.

Prestatorul va asigura întocmirea și/sau avizarea meniurilor de către o persoană cu pregătire în domeniul nutriției, dieteticii sau medicinei și va prezenta documentele justificative la solicitarea Autorității Contractante.

Prestatorul are obligația de a respecta prevederile legale privind siguranța alimentară, igiena, securitatea și sănătatea în muncă, precum și toate măsurile necesare pentru prevenirea contaminării alimentelor, a incidentelor și a accidentelor de muncă.

Prestatorul are obligația de a livra preparatele la sediul Autorității Contractante, în condițiile și la termenele stabilite prin contract și prin comenzile transmise de aceasta.

Prestatorul nu poate modifica meniul aprobat fără acordul prealabil, exprimat în scris, al Autorității Contractante.

Prestatorul va asigura informarea privind alergenii prezenți în preparatele furnizate și va pune la dispoziția Autorității Contractante, la solicitare, fișele tehnice ale preparatelor și alte documente relevante privind compoziția acestora.

Prestatorul răspunde integral pentru calitatea, cantitatea și siguranța alimentară a preparatelor furnizate și suportă consecințele legale ale oricăror neconformități imputabile acestuia.

Prestatorul are obligația de a remedia neconformitățile constatate și, după caz, de a înlocui produsele neconforme în termen de **maximum 2 (două) ore de la primirea notificării**, fără costuri suplimentare pentru Autoritatea Contractantă.

Prestatorul are obligația de a păstra confidențialitatea informațiilor, datelor și documentelor la care are acces pe durata executării contractului și ulterior încetării acestuia, în condițiile legii.

7. OBLIGAȚIILE ACHIZITORULUI

Autoritatea Contractantă are obligația de a pune la dispoziția Prestatorului informațiile și datele necesare pentru îndeplinirea corespunzătoare a serviciilor, în măsura în care acestea sunt relevante pentru obiectul contractului.

Autoritatea Contractantă va asigura accesul reprezentanților Prestatorului în locația de livrare, în condițiile stabilite de regulamentele interne aplicabile, pe durata și în limitele strict necesare îndeplinirii obligațiilor contractuale.

Autoritatea Contractantă are obligația de a comunica în timp util numărul de porții și eventualele particularități privind beneficiarii (alergii, intoleranțe alimentare, regimuri alimentare speciale sau absențe), conform prevederilor prezentului caiet de sarcini.

Autoritatea Contractantă va desemna o persoană responsabilă pentru relația cu Prestatorul, care va urmări îndeplinirea obligațiilor asumate și va asigura comunicarea operativă pe parcursul derulării contractului.

Autoritatea Contractantă are obligația de a recepționa serviciile prestate în condițiile prevăzute în prezentul caiet de sarcini și de a efectua plata contravalorii acestora, cu respectarea termenelor și condițiilor stabilite prin contract.

Autoritatea Contractantă va comunica Prestatorului, în cel mai scurt timp posibil, orice neconformitate constatată în legătură cu serviciile prestate, în vederea remedierii acesteia în condițiile prevăzute în contract și în prezentul caiet de sarcini.

8. VERIFICAREA, INSPECTIA ȘI CONDIȚIILE DE RECEPȚIE

Recepția serviciilor se va efectua zilnic, la livrare, de către persoana desemnată / Comisia de recepție, prin verificarea:

- cantității/numărului de porții;
- respectării meniului aprobat;
- integrității ambalajelor;
- temperaturii și condițiilor de livrare;
- conformității vizuale și calitative a preparatelor.

În cazul constatării unor neconformități la recepție (cantitate insuficientă, nerespectarea meniului aprobat, deficiențe de calitate, ambalaje deteriorate, produse necorespunzătoare din punct de vedere organoleptic sau alte neconformități similare), Autoritatea Contractantă va notifica Prestatorul prin e-mail și/sau telefonic.

Prestatorul are obligația de a remedia neconformitățile constatate și, după caz, de a înlocui produsele neconforme cu produse corespunzătoare, în termen de **maximum 2 (două) ore** de la primirea notificării, fără costuri suplimentare pentru Autoritatea Contractantă.

În cazul în care Prestatorul nu remediază neconformitatea în termenul stabilit sau în cazul repetării unei neconformități de aceeași natură după remedierea și notificarea unei situații anterioare, Autoritatea Contractantă are dreptul de a rezilia contractul, prin notificare scrisă transmisă Prestatorului.

În cazul unor neconformități grave care pot afecta sănătatea sau siguranța beneficiarilor, Autoritatea Contractantă are dreptul de a suspenda imediat distribuirea preparatelor și, după caz, de a rezilia contractul fără acordarea unui termen de remediere.

Constituie, cu titlu exemplificativ, motive de reziliere imediată: livrarea de produse alterate sau improprii consumului, nerespectarea condițiilor esențiale de siguranță alimentară, lipsa autorizațiilor obligatorii, refuzul retragerii ori înlocuirii produselor neconforme sau orice altă situație care poate genera un risc semnificativ pentru sănătatea beneficiarilor.

Recepția serviciilor se va realiza de către Comisia de recepție constituită la nivelul Autorității Contractante, pe baza documentelor justificative zilnice (procese-verbale de predare-primire, centralizatoare de porții sau documente echivalente).

Comisia de recepție va verifica modul de îndeplinire a obligațiilor Prestatorului și va întocmi și semna procesul-verbal de recepție, cu sau fără obiecțiuni, după caz.

Recepția serviciilor nu exonerează Prestatorul de răspunderea privind calitatea, cantitatea și siguranța alimentară a preparatelor livrate.

9. GARANȚIA SERVICIILOR

Prestatorul garantează că serviciile prestate și preparatele furnizate respectă cerințele prezentului caiet de sarcini, prevederile contractului și legislația aplicabilă în domeniul siguranței alimentare și al activităților de catering.

Prestatorul răspunde pentru orice neconformitate privind calitatea, cantitatea, compoziția, condițiile de preparare, ambalare, transport sau livrare a preparatelor furnizate.

În cazul constatării unor deficiențe sau neconformități imputabile Prestatorului, Autoritatea Contractantă poate solicita remedierea acestora, inclusiv prin înlocuirea produselor neconforme, fără costuri suplimentare, în condițiile și termenele prevăzute în prezentul caiet de sarcini și în contract.

Recepția serviciilor și efectuarea plății nu exonerează Prestatorul de răspunderea pentru neconformitățile constatate ulterior, dacă acestea sunt imputabile acestuia.

Prestatorul suportă toate consecințele și costurile generate de neconformitățile care îi sunt imputabile, în condițiile legii și ale contractului.

10. CONDIȚII DE PLATĂ

Plata contravalorii serviciilor prestate se va efectua în termen de **maximum 30 (treizeci) de zile** de la data înregistrării facturii fiscale la Autoritatea Contractantă, prin ordin de plată, în contul Prestatorului deschis la Trezoreria Statului.

Termenul de plată se calculează de la data recepționării serviciilor și a primirii facturii fiscale emise în condițiile legii.

Factura fiscală va fi emisă după recepționarea serviciilor și va fi transmisă prin sistemul național **RO e-Factura**, în conformitate cu prevederile legale aplicabile.

Facturarea se va realiza pe baza numărului de porții efectiv livrate și recepționate, confirmate prin documentele de recepție întocmite de părți.

La emiterea facturii, Prestatorul va anexa documentele justificative care au stat la baza recepției serviciilor, după caz.

11. DOCUMENTE ȘI CERINTE DE CALIFICARE

În vederea demonstrării capacității de prestare a serviciilor solicitate, ofertanții vor prezenta cel puțin următoarele documente:

- a) **Formularul nr. 1 – Scrisoare de înaintare;**
- b) **Certificat constatator eliberat de Oficiul Național al Registrului Comerțului**, nu mai vechi de 30 de zile la data depunerii ofertei, din care să rezulte că ofertantul este legal constituit și are în obiectul de activitate activități corespunzătoare obiectului contractului;
- c) **Formularul nr. 2** - Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 59 și 60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, **Formularul nr. 3** - Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 164 din Legea 98/2016, **Formularul nr. 4** - Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 165 din Legea 98/2016 și **Formularul nr. 5** - Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 167 din Legea 98/2016;
- d) **Formularul nr. 6** – Declarație privind lista principalelor servicii prestate în ultimii 3 ani. Ofertanții vor face dovada prestării și ducerii la bun sfârșit, în ultimii 3 ani, a unor servicii similare de catering destinate unităților de învățământ, taberelor școlare, programelor educaționale sau altor categorii de beneficiari comparabili. Cerința se consideră îndeplinită prin prezentarea unor documente din care să rezulte prestarea și

ducerea la bun sfârșit a unor servicii similare, cu o valoare cumulată de minimum **150.000 lei fără TVA**, realizată în cadrul a maximum 3 contracte. Documentele justificative pot fi, după caz: contracte, procese-verbale de recepție, recomandări, certificate constatatoare, certificări de bună execuție sau alte documente echivalente.

- e) **Formularul nr. 11 - Declarație pe propria răspundere privind îndeplinirea condițiilor de participare și inexistența motivelor de excludere.**

Notă:

** La momentul depunerii ofertei, ofertantul va prezenta o **declarație pe proprie răspundere (conform model Formular 11)** din care să rezulte că:*

- nu are datorii către bugetul general consolidat sau către bugetele locale;*
- nu se află în situații care ar atrage incompatibilitatea sau excluderea din procedură;*
- nu există înscrieri în cazierul judiciar și cazierul fiscal al operatorului economic și al persoanelor ce dețin funcții de reprezentare, decizie sau control în cadrul acestuia.*

*** Documentele prevăzute (cazier judiciar, cazier fiscal, certificate fiscale) se vor prezenta numai de către ofertantul declarat câștigător, la momentul semnării contractului, conform prevederilor legale.*

- f) **Formularul nr. 12 – Împuternicire**, însoțită de copia actului de identitate al persoanei împuternicite.

12. PROPUNEREA TEHNICĂ

Oferta tehnică va demonstra capacitatea ofertantului de a presta serviciile solicitate în conformitate cu cerințele prezentului caiet de sarcini.

Ofertantul va prezenta, în cadrul propunerii tehnice, informații și documente relevante privind capacitatea de prestare a serviciilor, inclusiv:

- a) **spațiul/spațiile** în care se realizează prepararea hranei, care trebuie să fie autorizate sanitar-veterinar pentru activitatea de catering și să respecte condițiile legale privind recepția, depozitarea, prelucrarea și prepararea alimentelor;
- b) **modul de organizare și desfășurare a activității** de preparare a hranei, cu respectarea normelor de igienă și siguranță alimentară aplicabile;
- c) **personalul implicat** în executarea contractului, inclusiv personalul calificat pentru prepararea și manipularea alimentelor;
- d) **persoana responsabilă cu elaborarea și/sau avizarea meniurilor**, cu pregătire în domeniul nutriției, dieteticii sau medicinei, precum și documentele care atestă colaborarea cu aceasta;
- e) **modalitatea de preparare a alimentelor** și descrierea procesului tehnologic utilizat;
- f) dotările tehnice și logistice utilizate pentru prepararea, ambalarea, depozitarea și transportul preparatelor, precum și modalitatea de deținere a acestora;
- g) **modalitatea de transport și livrare a hranei**, tipul ambalajelor utilizate, măsurile pentru menținerea lanțului termic și condițiile de depozitare pe durata transportului;
- h) **măsurile aplicate pentru asigurarea trasabilității** produselor alimentare și implementarea sistemului HACCP;
- i) **propunere orientativă de meniu** pentru minimum 20 de zile lucrătoare. În cadrul meniului orientativ prezentat pentru 20 de zile lucrătoare, ofertantul va asigura diversitatea preparatelor, astfel încât același fel principal să nu fie servit de mai mult de două ori pe durata ciclului de meniu.

Mijloacele de transport utilizate pentru executarea contractului trebuie să fie autorizate/înregistrate sanitar-veterinar pentru transportul produselor alimentare, conform legislației aplicabile.

Condițiile de recepție, depozitare, prelucrare, preparare, ambalare și transport al alimentelor trebuie să respecte prevederile legale aplicabile activităților de alimentație publică și catering. Prestatorul răspunde integral pentru calitatea, siguranța alimentară și cantitatea preparatelor furnizate pe întreaga durată a contractului.

În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere alimentară asociate preparatelor furnizate, prestatorul va pune la dispoziția autorității contractante și a organelor competente toate documentele și informațiile necesare verificărilor și investigațiilor efectuate potrivit legii.

Nerespectarea obligațiilor privind siguranța alimentară, normele sanitar-veterinare, normele de igienă sau alte cerințe legale aplicabile atrage răspunderea prestatorului, în condițiile legii.

Se solicită următoarele documente ca anexă la propunerea tehnică:

- a) autorizația/inregistrarea sanitar-veterinară pentru activitatea de catering;
- b) documente privind mijloacele de transport utilizate pentru executarea contractului (certificat de înmatriculare și documente care atestă dreptul de utilizare, după caz);
- c) autorizația/inregistrarea sanitar-veterinară a mijloacelor de transport utilizate pentru transportul produselor alimentare;
- d) documente care atestă instruirea personalului implicat în executarea contractului în domeniul igienei alimentare și al siguranței alimentelor, conform prevederilor legale aplicabile;
- e) lista personalului implicat în executarea contractului (bucătari, ajutoari de bucătar, personal auxiliar, șoferi etc.), cu precizarea funcției/rolului acestora;
- f) lista dotărilor tehnice și logistice utilizate pentru prepararea, ambalarea, depozitarea și transportul hranei;
- g) documente care atestă colaborarea cu o persoană cu pregătire în domeniul nutriției, dieteticii sau medicinei, responsabilă cu elaborarea și/sau avizarea meniurilor;
- h) certificate ISO sau alte documente echivalente privind managementul calității și/sau siguranța alimentară, dacă sunt deținute de ofertant;
- i) propunerea orientativă de meniu pentru **minimum 20 de zile lucrătoare**;
- j) graficul de livrare;
- k) orice alte documente pe care ofertantul le consideră relevante pentru demonstrarea capacității de prestare a serviciilor solicitate.

De asemenea, se vor anexa la propunerea tehnică **Formularul nr. 7 – Propunerea tehnică, Formularul nr. 8 - Declarație privind respectarea obligațiilor referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii, Formularul nr. 9 - Declarație privind acceptarea clauzelor contractuale.**

Autoritatea contractantă are dreptul de a solicita clarificări și documente justificative privind informațiile prezentate în oferta tehnică.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a verifica, inclusiv prin solicitarea de documente suplimentare sau prin vizite la sediul/punctul de lucru al ofertantului, informațiile prezentate în propunerea tehnică, în măsura în care acestea sunt relevante pentru îndeplinirea contractului.

13. PROPUNEREA FINANCIARĂ

Oferta financiară va cuprinde:

- a) prețul unitar oferat/porție și valoarea totală oferată a contractului, exprimate în lei fără TVA și cu TVA evidențiat distinct;
- b) declarația ofertantului că prețul oferat include toate costurile necesare prestării serviciilor solicitate.

Prețul unitar oferat/porție va include toate costurile necesare preparării, ambalării, transportului, livrării și, după caz, distribuiri hranei la sediul Autorității Contractante, precum și orice alte cheltuieli directe sau indirecte aferente executării contractului, inclusiv costul materiilor prime, al personalului, al utilităților, al ambalajelor, al transportului, al echipamentelor utilizate, al taxelor, impozitelor și contribuțiilor datorate potrivit legislației în vigoare.

Prețul oferat va rămâne ferm pe întreaga durată de derulare a contractului și nu va genera costuri suplimentare pentru Autoritatea Contractantă.

Valoarea totală oferată nu poate depăși valoarea estimată a contractului.

De asemenea, se va anexa la propunerea financiară **Formularul nr. 10 – Formular de ofertă financiară și anexa la acesta.**

14. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Criteriul de atribuire a contractului este „prețul cel mai scăzut”, cu respectarea tuturor cerințelor minime de calificare și a specificațiilor tehnice prevăzute în prezentul caiet de sarcini.

Vor fi luate în considerare numai ofertele admisibile care îndeplinesc toate cerințele de calificare, cerințele tehnice și cerințele financiare prevăzute în documentația de atribuire.

Oferta câștigătoare va fi oferta admisibilă care prezintă prețul cel mai scăzut.

În cazul în care două sau mai multe oferte admisibile prezintă același preț, autoritatea contractantă va solicita noi propuneri financiare, iar contractul va fi atribuit ofertantului care prezintă prețul cel mai scăzut.

15. DISPOZIȚII FINALE

Ofertantul are obligația de a elabora și depune oferta în conformitate cu prevederile documentației de atribuire.

Autoritatea Contractantă are dreptul de a solicita prezentarea în original a documentelor cu regim special, în situațiile în care valabilitatea sau autenticitatea acestora impune verificarea în această formă.

Oferta are caracter obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului, pe întreaga perioadă de valabilitate asumată de ofertant.

Oferta va fi valabilă pentru o perioadă de **30 (treizeci) de zile** de la termenul limită de depunere a ofertelor.

Autoritatea Contractantă poate solicita prelungirea perioadei de valabilitate a ofertelor în situații justificate. În cazul în care un ofertant nu acceptă prelungirea solicitată, oferta sa nu va mai fi luată în considerare după expirarea perioadei de valabilitate inițial asumate.

Riscurile transmiterii ofertei, inclusiv cele generate de forța majoră sau de cazul fortuit, revin în sarcina operatorului economic care transmite oferta.

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și stă la baza derulării procedurii de achiziție.

Orice aspect neprevăzut în prezentul caiet de sarcini se soluționează cu respectarea prevederilor legislației aplicabile în domeniul achizițiilor publice și a reglementărilor interne ale Autorității Contractante.