

ȘCOALA GIMNAZIALĂ "NICOLAE TITULESCU"

București, sector 1, str. Nicolae Titulescu, nr. 50-52

CUI: 20799868

Tel./ Fax: 021.223.63.93

E-mail: scoalantitulescu@gmail.com

Nr. înreg. 36.2 / 16.09.2026

(Registratură Achiziții)

ÎNTOCMIT,

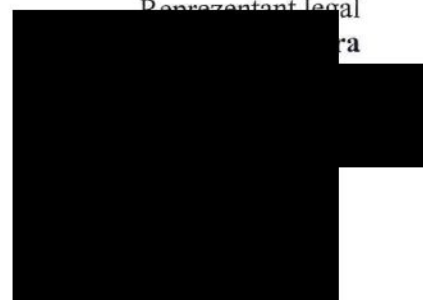
Responsabil achiziții publice



APROBAT,

Reprezentant legal

ra



CAIET DE SARCINI
privind achiziția publică de
SERVICII DE CATERING PENTRU BENEFICIARI
PROIECTULUI EDUCATIONAL
„EDUCAȚIE PENTRU VIAȚĂ”

Prezentul Caiet de sarcini stabilește cerințele minime tehnice, funcționale și de calitate pentru încheierea acordului-cadru având ca obiect **prestarea serviciilor de catering pentru beneficiarii Proiectului educațional „Educație pentru Viață”, în anul școlar 2026–2027**, în vederea asigurării hranei zilnice pentru beneficiarii Proiectului.

Beneficiarii serviciilor de catering sunt elevii din ciclul primar înscriși în Proiectul educațional „Educație pentru Viață”.

Caietul de sarcini constituie parte integrantă a documentației de atribuire și reprezintă documentul de referință pe baza căruia operatorii economici vor elabora propunerea tehnică și propunerea financiară. Cerințele stabilite sunt minime și obligatorii.

Operatorii economici vor include în prețul ofertat toate costurile necesare executării corespunzătoare a serviciilor, inclusiv costurile cu materiile prime, prepararea, personalul, ambalarea, transportul, recipientele și consumabilele de unică folosință, igienizarea, gestionarea deșeurilor rezultate din activitatea proprie și orice alte costuri necesare îndeplinirii obligațiilor asumate.

Serviciile se vor presta cu respectarea legislației în vigoare:

- Legea nr. 198/2023 privind învățământul preuniversitar;
- Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
- H.G. nr. 395/2016;
- Legea nr. 273/2006 privind finanțele publice locale;
- Ordinul ministrului educației și cercetării nr. 3.194/2026 privind structura anului școlar 2026–2027;

- H.C.L. Sector 1 nr. 255/05.08.2026 privind implementarea multianuală a Proiectului „Educație pentru Viață”, începând cu anul școlar 2026–2027, cu modificările și completările ulterioare, inclusiv H.C.L. Sector 1 nr. 271/09.09.2026;
- Fișa Proiectului „Educație pentru Viață”, anexă la H.C.L. Sector 1 nr. 255/05.08.2026;
- Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Ordinul ministrului sănătății nr. 541/2025, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul ministrului sănătății nr. 1.456/2020, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare;
- Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
- Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare;
- actele normative aplicabile siguranței alimentelor, sănătății publice, protecției consumatorilor, protecției copilului, securității și sănătății în muncă și protecției datelor cu caracter personal.

1. DATE GENERALE

Informație	Detalii
Denumirea achiziției	Servicii de catering pentru beneficiarii Proiectului educațional „Educație pentru Viață”
Codul CPV	55524000-9 Servicii de catering pentru școli
Tipul achiziției	Procedură proprie pentru atribuirea serviciilor prevăzute în Anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016, organizată în conformitate cu prevederile art. 68 alin. (1) lit. h) și art. 111 din Legea nr. 98/2016, cu modificările și completările ulterioare.
Tipul contractului	Acord-cadru de servicii, cu atribuirea ulterioară a contractelor subsecvente.
Criteriul de atribuire	„Prețul cel mai scăzut”, aplicat ofertelor admisibile care îndeplinesc cerințele de calificare, cerințele tehnice și cerințele financiare ale documentației de atribuire.
Sursa de finanțare	Bugetul local al Sectorului 1 al Municipiului București și contribuția părinților/tutorilor/reprezentanților legali ai beneficiarilor, în condițiile actelor de aprobare și implementare a Proiectului „Educație pentru Viață”. Din prețul maxim de 40,00 lei inclusiv TVA/porție, 20,00 lei/porție reprezintă finanțare din bugetul local, iar 20,00 lei/porție reprezintă contribuția părinților/tutorilor/reprezentanților legali.
Valoarea estimată a acordului-cadru	Valoare maximă estimată: 661.621,62 lei fără TVA, corespunzătoare unei cantități maxime estimate de 18360 porții. Valoare minimă estimată: 606.486,49 lei fără TVA, corespunzătoare unei cantități minime estimate de 16830 porții.
Prețul unitar estimat maxim	36,04 lei fără TVA/porție, respectiv 40,00 lei inclusiv TVA/porție.
Durata acordului-cadru	01.10.2026 – 18.06.2027
Locul prestării serviciilor	Școala Gimnazială „Nicolae Titulescu” București, sector 1, str. Nicolae Titulescu, nr. 50-52

Acordul-cadru se va executa prin contracte subsecvente, atribuite în funcție de necesitățile efective, numărul beneficiarilor, creditele bugetare aprobate și resursele financiare disponibile.

Încheierea acordului-cadru nu conferă Prestatorului dreptul de a solicita atribuirea unui anumit volum de servicii.

Contextul și cadrul de implementare al Proiectului

Proiectul „Educație pentru viață” este un program multianual de interes public local în domeniul educației, implementat începând cu anul școlar 2026–2027, destinat elevilor din ciclul primar înscriși în unitățile de învățământ preuniversitar de stat participante din Sectorul 1 al Municipiului București.

Proiectul răspunde nevoii de sprijinire a elevilor și a familiilor acestora prin organizarea unui **program integrat de educație și supraveghere după finalizarea cursurilor obligatorii**, care să asigure accesul beneficiarilor la servicii educaționale complementare și activități de dezvoltare personală, într-un cadru sigur și organizat.

Potrivit Fișei Proiectului, programul urmărește, în principal, reducerea riscului de abandon școlar, creșterea participării școlare, sprijinirea procesului de învățare, dezvoltarea competențelor educaționale, sociale și emoționale ale elevilor, sprijinirea familiilor și asigurarea accesului la un program educațional extins.

Implementarea Proiectului cuprinde două componente principale:

În cadrul Proiectului „Educație pentru viață” sunt finanțate distinct componenta de alimentație a beneficiarilor și componenta de activități didactice și de sprijin educațional.

În cadrul componentei de activități didactice și de sprijin educațional, cadrul de implementare aprobat permite finanțarea atât a cheltuielilor de personal aferente resurselor implicate în program, cât și a cheltuielilor pentru organizarea activităților educative, recreative, sportive, artistice, culturale și de dezvoltare personală.

Programul se desfășoară **de luni până vineri, în intervalul orar 12:00–17:30, cu pauză de masă**, în zilele în care se desfășoară activități școlare. Finanțarea nu se acordă pe perioada vacanțelor sau în alte zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Pentru anul școlar 2026–2027, Școala Gimnazială „Nicolae Titulescu” implementează Proiectul pentru **120 de elevi din ciclul primar, organizați în 5 clase**.

Pentru implementarea programului la nivelul unității de învățământ sunt asigurate distinct componenta de alimentație a beneficiarilor și componenta de activități didactice și de sprijin educațional.

Serviciile privind organizarea atelierelor și activităților specializate, precum și materialele didactice, rechizitele, consumabilele și celelalte bunuri achiziționate separat de Autoritatea Contractantă nu fac obiectul prezentei proceduri.

2. OBIECTUL ACHIZITIEI

Obiectul achiziției îl reprezintă **prepararea, porționarea, ambalarea, transportul și livrarea unei mese pentru elevii din ciclul primar beneficiari ai Proiectului „Educație pentru viață”, implementat în conformitate cu H.C.L. Sector 1 nr. 255/05.08.2026, cu modificările și completările ulterioare.**

Potrivit H.C.L. Sector 1 nr. 255/05.08.2026 și Fișei Proiectului „Educație pentru Viață”, Proiectul se desfășoară în zilele de luni până vineri, în intervalul orar 12:00–17:30, cu pauză de masă, iar asigurarea mesei reprezintă una dintre activitățile eligibile ale Proiectului.

Dreptul de a beneficia de masa furnizată în cadrul Proiectului îl au elevii înscriși în Proiectul educațional „Educație pentru Viață” care sunt prezenți la activitățile desfășurate în ziua respectivă, potrivit evidențelor Autorității Contractante.

3. DURATA ACORDULUI-CADRU

Acordul-cadru se va încheia pentru perioada **01.10.2026–18.06.2027**. Contractele subsecvente se vor încheia pe durata acordului-cadru, în funcție de necesitățile efective ale Autorității Contractante, de creditele bugetare aprobate și de resursele financiare disponibile.

Serviciile se vor presta în zilele în care se desfășoară activitățile Proiectului „Educație pentru Viață”, de **luni până vineri**, în funcție de prezența efectivă a beneficiarilor și de comenzile transmise de Autoritatea Contractantă.

Serviciile nu se vor presta în perioada vacanțelor școlare sau în alte zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare, precum și în zilele în care Proiectul este suspendat ori nu se desfășoară din motive obiective comunicate Prestatorului.

Autoritatea Contractantă va comunica Prestatorului numărul de porții necesare pentru ziua următoare, în principiu până la **ora 15:00** a zilei precedente. În situații justificate, comanda poate fi actualizată ulterior, prin mijloacele de comunicare convenite între părți.

Prestatorul va avea obligația de a adapta producția la comanda transmisă, fără a putea solicita plata unor porții necomandate sau nelivrate. Autoritatea Contractantă nu garantează achiziționarea cantității maxime estimate.

În situația în care, pe durata derulării Proiectului „Educație pentru Viață”, prin hotărâre a Consiliului Local al Sectorului 1 sau printr-un alt act al autorității competente se aprobă **suplimentarea numărului de beneficiari și finanțarea aferentă acestora**, Autoritatea Contractantă va analiza necesitatea suplimentării serviciilor care fac obiectul prezentei achiziții.

Eventuala suplimentare a serviciilor se va putea realiza numai în condițiile și limitele permise de legislația aplicabilă în materia achizițiilor publice și de prevederile acordului-cadru, fără modificarea naturii serviciilor.

În măsura în care sunt îndeplinite condițiile legale pentru suplimentare, pentru porțiile suplimentare se va aplica **prețul unitar/porție stabilit prin acordul-cadru**, în măsura permisă de temeiul legal aplicabil modificării.

4. DESCRIEREA SERVICIILOR

4.1. Organizarea generală a serviciului

Prestatorul va asigura zilnic **prepararea, porționarea, ambalarea, transportul și livrarea hranei pentru beneficiarii Proiectului**, în cantitatea comunicată prin comanda zilnică de Autoritatea Contractantă, cu respectarea cerințelor privind calitatea, gramajul, compoziția, temperatura, igiena și siguranța alimentară.

Prestarea serviciilor va include:

- prepararea hranei într-o unitate autorizată sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering;

- utilizarea de materii prime și ingrediente conforme cu cerințele legale aplicabile;
- respectarea condițiilor de recepție, depozitare, prelucrare, preparare și porționare a alimentelor;
- asigurarea personalului calificat, instruit și apt medical pentru activitățile desfășurate;
- ambalarea și transportul hranei în condiții care să prevină contaminarea și să asigure menținerea temperaturilor corespunzătoare;
- livrarea la sediul Autorității Contractante în intervalul orar stabilit, astfel încât masa să poată fi servită în condiții optime;
- asigurarea documentelor necesare verificării cantității, meniului, gramajului, alergenilor și conformității preparatelor livrate.

4.2. Meniul și structura porției

Meniurile vor fi elaborate astfel încât să asigure o alimentație echilibrată, adecvată vârstei copiilor și activităților desfășurate, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025 și a celorlalte norme aplicabile alimentației în unitățile de învățământ preuniversitar.

Structura minimă orientativă a unei porții va fi următoarea:

- **Felul I – ciorbă sau supă**, în cantitate adaptată vârstei beneficiarilor; preparatul poate include carne, legume, cereale și/sau alte ingrediente, în funcție de meniul stabilit;
- **Felul II – preparat principal**, alcătuit dintr-o sursă proteică – carne de pui/curcan/porc/vită, pește, ouă, leguminoase sau alte surse proteice permise – și garnitură din legume, cartofi, orez, paste, cereale sau alte produse adecvate meniului;
- **pâine/produs echivalent**, după caz;
- **desert și/sau fruct**, desert preparat în laboratorul propriu/autorizat al Prestatorului, precum prăjituri de casă, tarte, budinci, briose, chec sau alte produse similare, cu respectarea cerințelor nutriționale aplicabile; alternativ, fruct proaspăt, corespunzător din punct de vedere calitativ și adecvat vârstei beneficiarilor.

Gramajele fiecărei componente a meniului vor fi stabilite prin meniurile și rețetarele propuse, în funcție de vârsta beneficiarilor și cu respectarea necesarului caloric și nutrițional, a dimensiunilor porțiilor pentru grupele alimentare și a principiilor prevăzute de Ordinul ministrului sănătății nr. 541/2025, cu modificările și completările ulterioare. **Gramajele înscrise în meniurile aprobate devin obligatorii pentru Prestator pe durata executării serviciilor.**

Meniurile vor fi elaborate/avizate de specialistul în nutriție/dietetică/medicină prevăzut în prezentul Caiet de sarcini și vor indica pentru fiecare preparat **denumirea, ingredientele, gramajul/porție, alergenii și valoarea energetică/nutrițională**, potrivit cerințelor aplicabile.

Preparatele vor fi realizate prin metode termice adecvate, precum fierbere, preparare la abur sau coacere, evitându-se prăjirea, în conformitate cu cerințele aplicabile alimentației copiilor.

Componentă	Cerință orientativă	Exemple de preparate
Felul I	Ciorbă sau supă, adaptată vârstei beneficiarilor	ciorbă de legume, ciorbă de pui/curcan/vită, supă de legume, supă cu tăitei/găluște sau alte preparate similare
Felul II	Preparat cald alcătuit din sursă proteică și garnitură, cu legume/salată, după caz	pui/curcan/vită/pește cu orez, cartofi, legume sau paste; chifteluțe la cuptor cu garnitură; tocăniță cu carne și legume;

Componentă	Cerință orientativă	Exemple de preparate
		preparate pe bază de ouă, brânzeturi sau leguminoase
Pâine/produs echivalent	Cantitate adaptată meniului și necesarului nutrițional al beneficiarilor	pâine/chiflă sau produs echivalent, cu respectarea cerințelor aplicabile alimentației copiilor
Desert/fruct	Desert preparat în laboratorul propriu/autorizat al Prestatorului sau fruct proaspăt	prăjituri de casă, tarte, budinci, briose, chec sau alte produse similare; fructe proaspete, în funcție de sezon

Exemplele de mai sus au caracter orientativ și nu limitează ofertantul la preparatele exemplificate. Ofertantul va propune meniuri variate, echilibrate și adaptate grupei de vârstă a beneficiarilor, cu respectarea Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025, cu modificările și completările ulterioare, și a celorlalte prevederi legale aplicabile.

Meniul va fi variat pe parcursul săptămânii, urmărindu-se alternarea surselor de proteină, a garniturilor, legumelor și deserturilor/fructelor și evitarea repetării nejustificate a acelorași preparate. Se va evita utilizarea excesivă a produselor cu conținut ridicat de sare, zahăr, grăsimi saturate sau aditivi, în conformitate cu legislația aplicabilă.

Prestatorul va indica alergenii pentru fiecare preparat, în conformitate cu legislația aplicabilă. Pentru beneficiarii care prezintă recomandări medicale privind regimuri alimentare speciale, alergii sau intoleranțe alimentare, Prestatorul va adapta meniul, la solicitarea Autorității Contractante, cu respectarea recomandărilor medicale și a cerințelor de siguranță și calitate.

Meniurile efective vor fi stabilite în colaborare cu Autoritatea Contractantă și aprobate/avizate potrivit normelor sanitare aplicabile înainte de utilizare. Orice modificare a meniului aprobat se va face numai cu acordul Autorității Contractante, cu excepția situațiilor obiective care impun înlocuirea unui preparat, caz în care Prestatorul va informa Autoritatea Contractantă și va propune un preparat echivalent din punct de vedere nutrițional și valoric.

În cadrul fiecărei săptămâni de prestare se vor asigura, de regulă, **5 (cinci) variante diferite de meniu**, corespunzătoare zilelor de activitate ale Proiectului „Educație pentru Viață”, evitându-se repetarea aceluiași fel principal în aceeași săptămână.

Meniul săptămânal va fi stabilit de Prestator în colaborare cu Autoritatea Contractantă, cu respectarea reglementărilor în vigoare, și va fi supus aprobării/avizării potrivit normelor sanitare aplicabile.

Meniul aprobat va cuprinde cel puțin denumirea preparatelor, gramajul/porție și informațiile privind alergenii.

Prestatorul va transmite meniul săptămânal Autorității Contractante cu **minimum 2 (două) zile lucrătoare** înainte de aplicarea acestuia, în vederea verificării și parcurgerii circuitului de aprobare/avizare.

Meniurile și documentele aferente vor cuprinde ingredientele, gramajele/porție și informațiile privind alergenii, potrivit legislației aplicabile.

Pentru beneficiarii cu regim alimentar recomandat medical, alergii sau intoleranțe alimentare comunicate Autorității Contractante, Prestatorul va asigura meniuri adaptate recomandărilor medicale și legislației aplicabile.

Porțiile respective vor fi individualizate și clar identificate la livrare, iar Prestatorul va aplica măsuri adecvate pentru prevenirea contaminării încrucișate cu alergeni.

4.3. Materii prime și produse utilizate

Materiile prime și produsele utilizate pentru prepararea hranei vor respecta cerințele de calitate, siguranță alimentară și trasabilitate prevăzute de legislația aplicabilă, după cum urmează:

- materiile prime și ingredientele utilizate la prepararea hranei vor fi de calitate, corespunzătoare consumului și vor proveni exclusiv din surse autorizate/înregistrate conform legislației aplicabile;
- materiile prime și ingredientele vor avea trasabilitate documentată și vor fi însoțite de documentele de proveniență, calitate și conformitate prevăzute de legislația aplicabilă, după caz. Prestatorul va pune aceste documente la dispoziția Autorității Contractante, la solicitarea acesteia;
- nu vor fi utilizate produse expirate, alterate, contaminate, cu ambalaje deteriorate sau care prezintă suspiciuni privind siguranța alimentară;
- legumele și fructele vor fi proaspete și corespunzătoare consumului, iar utilizarea produselor deshidratate sau a substituenților se va face numai dacă este permisă de legislație și este compatibilă cu meniul aprobat;
- materiile prime și ingredientele utilizate vor respecta cerințele și limitele prevăzute de legislația privind alimentația sănătoasă a copiilor;
- produsele perisabile vor fi depozitate și păstrate la temperaturile prevăzute de producător și de normele aplicabile;
- Prestatorul va asigura separarea corespunzătoare a materiilor prime, produselor intermediare și produselor finite, prevenirea contaminării încrucișate și respectarea procedurilor bazate pe principiile HACCP.

4.4. Prepararea și porționarea hranei

Prepararea hranei se va realiza **în ziua livrării**, în spații autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în condiții igienico-sanitare corespunzătoare și cu respectarea procedurilor bazate pe principiile HACCP.

Fluxurile de producție vor fi organizate astfel încât să fie prevenită contaminarea produselor alimentare și să fie menținută separarea corespunzătoare între materiile prime, produsele intermediare și produsele finite.

Personalul va respecta rețetele, gramajele și timpii de preparare aferenți meniurilor aprobate. Porțiile livrate vor fi uniforme și vor corespunde gramajelor stabilite prin meniurile și rețetarele aprobate. Prestatorul răspunde pentru cantitatea și calitatea organoleptică, fizico-chimică și microbiologică a hranei, precum și pentru respectarea condițiilor legale privind prepararea, porționarea și păstrarea acesteia.

Preparatele vor fi realizate prin metode termice adecvate, cu respectarea cerințelor privind alimentația sănătoasă a copiilor și a normelor de siguranță alimentară aplicabile.

Hrana preparată și nelivrată **nu va fi reutilizată pentru livrarea dintr-o altă zi**. Alimentele și preparatele finite vor fi păstrate, până la momentul livrării, în condiții care să asigure menținerea temperaturilor corespunzătoare și prevenirea contaminării.

4.4.1. Norme minime obligatorii privind pregătirea și prepararea hranei

La pregătirea și prepararea hranei destinate beneficiarilor vor fi respectate următoarele cerințe minime:

- uleiul utilizat la preparare nu va fi refolosit;
- ceapa și celelalte legume utilizate ca bază pentru preparate vor fi înăbușite/fierse, evitându-se prăjirea;
- se vor evita preparatele care solicită un efort digestiv ridicat și combinațiile alimentare neadecvate vârstei beneficiarilor;
- nu se vor utiliza tocături prăjite; preparatele pe bază de carne tocată vor fi realizate prin coacere, fierbere sau alte metode termice adecvate, evitându-se prăjirea;
- ouăle, atunci când sunt incluse în meniu, vor fi preparate termic corespunzător, evitându-se prăjirea;
- se va urmări includerea în meniu a legumelor și salatelor de crudități, în funcție de sezon și de compatibilitatea cu meniul;
- nu se vor utiliza creme cu ou crud, frișcă crudă, maioneze sau alte preparate care conțin ingrediente de origine animală neprelucrate termic, atunci când acestea pot prezenta risc pentru siguranța alimentară.

4.5. Probe de hrană, control și analize

Prestatorul are obligația de a preleva și păstra probe din toate alimentele livrate, în spații frigorifice, timp de 48 de ore, în conformitate cu prevederile legislației sanitare aplicabile. Probele vor fi păstrate în recipiente corespunzătoare, acoperite și etichetate, astfel încât să poată fi identificate în raport cu preparatul, meniul și data livrării.

Prestatorul va efectua testările și analizele prevăzute de legislația aplicabilă și de procedurile proprii de siguranță alimentară/HACCP și va pune la dispoziția Autorității Contractante, la solicitarea acesteia, documentele și rezultatele relevante pentru serviciile prestate.

În cazul unor reclamații, incidente sau suspiciuni justificate privind calitatea ori siguranța hranei, Autoritatea Contractantă poate solicita Prestatorului documente justificative, verificări și, după caz, efectuarea unor analize suplimentare, în condițiile legislației aplicabile.

5. LIVRAREA ȘI TRANSPORTUL HRANEI

5.1. Programul de livrare

Livrarea hranei se va realiza în zilele de desfășurare a Proiectului „Educație pentru Viață”, **până cel târziu la ora 12:00** sau într-un alt interval comunicat de Autoritatea Contractantă, astfel încât masa să poată fi servită în cadrul programului Proiectului, desfășurat în intervalul 12:00–17:30.

Prestatorul va organiza procesul de preparare și transport astfel încât intervalul dintre finalizarea preparării și livrarea hranei să fie cât mai scurt. Pe întreaga perioadă cuprinsă între preparare și livrare vor fi asigurate condițiile de păstrare și transport necesare menținerii siguranței și calității alimentelor.

La momentul recepției, preparatele calde vor avea o temperatură de minimum **+60°C**, iar preparatele reci o temperatură de maximum **+8°C**, în conformitate cu normele sanitare aplicabile. Autoritatea Contractantă poate verifica temperatura preparatelor prin sondaj sau ori de câte ori există suspiciuni privind nerespectarea condițiilor de păstrare și transport.

5.2. Mijloace de transport

Transportul hranei va fi asigurat de Prestator, pe cheltuiala sa, cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, corespunzătoare tipului

de produse transportate. Documentele de autorizare/înregistrare vor fi valabile pe întreaga perioadă în care respectivele mijloace de transport sunt utilizate pentru prestarea serviciilor. Transportul se va realiza cu respectarea condițiilor de igienă și siguranță alimentară aplicabile, după cum urmează:

- mijloacele de transport și containerele utilizate vor fi menținute curate, igienizate și în bună stare tehnică;
- hrana va fi protejată împotriva contaminării pe întreaga durată a transportului;
- recipientele și containerele utilizate vor fi adecvate transportului alimentelor și vor permite menținerea condițiilor de temperatură corespunzătoare;
- mijloacele de transport vor fi echipate, în funcție de natura preparatelor transportate, cu sisteme sau soluții tehnice adecvate pentru menținerea temperaturii, inclusiv transport izoterm sau refrigerat, după caz, astfel încât condițiile de siguranță alimentară să fie menținute până la recepția hranei la sediul Autorității Contractante;
- în cazul în care același mijloc de transport este utilizat pentru transportul unor produse diferite, Prestatorul va asigura separarea corespunzătoare și igienizarea necesară pentru prevenirea contaminării încrucișate;
- Prestatorul va monitoriza temperaturile de transport, atunci când natura produselor transportate impune acest lucru, și va prezenta, la solicitarea Autorității Contractante, documentele sau înregistrările aferente.

5.3. Ambalare și veselă

Porțiile vor fi individualizate și ambalate în recipiente de unică folosință adecvate contactului cu alimentele, conforme cu legislația aplicabilă, curate, rezistente și închise corespunzător, astfel încât să fie protejate împotriva contaminării și deteriorării pe durata transportului și manipulării.

Prestatorul va asigura, inclus în prețul unitar al porției, recipientele pentru ambalarea hranei, tacâmurile, șervețelele și celelalte consumabile de unică folosință necesare servirii mesei, după caz.

Ambalajele, recipientele și vesela de unică folosință utilizate vor fi destinate contactului cu alimentele și vor respecta cerințele legale aplicabile. La solicitarea Autorității Contractante, Prestatorul va prezenta documentele de conformitate aferente acestora.

Pentru produsele alimentare preambalate se vor respecta cerințele de informare și etichetare prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, cu modificările și completările ulterioare.

Pentru preparatele culinare livrate, documentele care însoțesc livrarea vor permite identificarea preparatelor furnizate, a alergenilor și, după caz, a celorlalte informații prevăzute de legislația aplicabilă.

6. CERINTE PRIVIND PERSONALUL PRESTATORULUI

Prestatorul va asigura personal suficient și corespunzător calificat pentru prepararea, manipularea, porționarea, ambalarea și transportul hranei, astfel încât serviciile să fie executate fără întreruperi, în condițiile de calitate și siguranță alimentară stabilite prin prezentul Caiet de sarcini și cu respectarea termenelor de livrare.

Dimensionarea și organizarea personalului necesar executării serviciilor reprezintă responsabilitatea Prestatorului și nu pot constitui motive pentru neîndeplinirea comenzilor sau nerespectarea condițiilor contractuale. În cazul absenței unei persoane, Prestatorul va asigura înlocuirea acesteia fără afectarea continuității serviciilor.

Personalul implicat în prestarea serviciilor:

- va avea calificarea necesară, după caz, pentru activitățile desfășurate și va fi instruit în domeniul igienei și siguranței alimentare, în conformitate cu cerințele legale aplicabile;
- va deține documentele valabile privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, precum și documentele medicale/fișele de aptitudine necesare pentru activitatea desfășurată, conform legislației aplicabile;
- va purta echipament de lucru și de protecție adecvat activității desfășurate, curat și întreținut corespunzător;
- va respecta normele de igienă personală, procedurile de siguranță alimentară și măsurile pentru prevenirea contaminării alimentelor.

Prestatorul va asigura instruirea periodică a personalului și respectarea procedurilor interne privind igiena, siguranța alimentară, prevenirea contaminării și gestionarea alergenilor. La solicitarea Autorității Contractante, Prestatorul va prezenta documentele justificative privind îndeplinirea cerințelor aplicabile personalului și va asigura menținerea valabilității acestora pe întreaga perioadă de executare a serviciilor.

Autoritatea Contractantă poate solicita, justificat, înlocuirea personalului care nu respectă cerințele de igienă, siguranță alimentară, conduită sau celelalte obligații aferente executării serviciilor.

Prestatorul va desemna o persoană responsabilă pentru relația operativă cu Autoritatea Contractantă, care va prelua comenzile, observațiile, sesizările și solicitările privind executarea serviciilor și va asigura comunicarea și aplicarea operativă a măsurilor necesare.

6.1. Cerințe specifice privind igiena personală

Personalul care intră în contact cu alimentele sau își desfășoară activitatea în zonele de manipulare, preparare, porționare ori ambalare a acestora va respecta permanent regulile de igienă personală și de prevenire a contaminării alimentelor, după cum urmează:

- va menține un nivel ridicat de igienă personală și va purta echipament de lucru și de protecție adecvat activității desfășurate, curat și utilizat în condițiile prevăzute de procedurile de igienă aplicabile;
- va respecta regulile privind spălarea și dezinfectia mâinilor, utilizarea echipamentului de protecție și accesul în zonele de producție și manipulare a alimentelor;
- va respecta măsurile stabilite pentru prevenirea contaminării directe sau încrucișate a alimentelor;
- persoanele care prezintă simptome, afecțiuni sau leziuni care pot constitui un risc pentru siguranța alimentelor nu vor fi implicate în manipularea, prepararea, porționarea sau ambalarea hranei până la îndeplinirea condițiilor legale pentru reluarea activității;
- Prestatorul va asigura aplicarea și monitorizarea respectării regulilor de igienă personală de către întregul personal implicat în prestarea serviciilor.

6.2. Specialist în nutriție/dietetică/medicină

Prestatorul va asigura, pe întreaga perioadă de executare a acordului-cadru și a contractelor subsecvente, implicarea unei persoane cu pregătire de specialitate în nutriție, dietetică sau medicină, care va participa la elaborarea și/sau avizarea meniurilor și la realizarea anchetei alimentare prevăzute de normele sanitare aplicabile.

Persoana desemnată va urmări respectarea cerințelor nutriționale aplicabile grupei de vârstă a beneficiarilor, diversificarea și echilibrarea meniurilor, precum și adaptarea acestora în situațiile în care există regimuri alimentare recomandate medical, alergii sau intoleranțe alimentare.

Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice documente din care să rezulte pregătirea de specialitate a persoanei propuse, precum și **documente din care să rezulte raportul juridic existent între ofertant și persoana respectivă sau angajamentul ferm al acesteia de a participa la executarea contractului în cazul atribuirii.**

7. INFRASTRUCTURA TEHNICĂ ȘI DOTĂRILE

Prestatorul va deține sau va avea acces legal, pe întreaga perioadă de executare a serviciilor, la spațiile, utilajele, echipamentele și mijloacele de transport necesare pentru realizarea serviciilor la capacitatea solicitată. Forma de deținere poate fi proprietate, închiriere, comodat sau orice alt drept legal de folosință, cu condiția disponibilității efective a resurselor pentru executarea contractului.

Spațiile utilizate pentru prepararea, porționarea și depozitarea hranei vor fi autorizate/înregistrate pentru activitățile desfășurate, potrivit legislației aplicabile, și vor permite realizarea serviciilor în condițiile de igienă și siguranță alimentară prevăzute de prezentul Caiet de sarcini.

Dotările și capacitatea de producție vor fi dimensionate astfel încât să permită prepararea, porționarea, ambalarea și livrarea zilnică a numărului de porții comandat de Autoritatea Contractantă. Prestatorul va dispune de echipamentele necesare pentru recepția și depozitarea materiilor prime, pregătirea și prepararea hranei, păstrarea în condiții corespunzătoare, porționarea, ambalarea și transportul acesteia. În funcție de tehnologia utilizată, dotările pot include cuptoare, marmite, tigăi basculante, malaxoare, mese din inox, cântare, echipamente frigorifice, cărucioare și alte utilaje specifice.

Prestatorul va asigura mentenanța, igienizarea și funcționarea corespunzătoare a spațiilor, utilajelor și echipamentelor utilizate. Defectarea unui utilaj, a unui echipament frigorific sau a unui mijloc de transport ori indisponibilitatea temporară a personalului nu exonerează Prestatorul de obligația de a asigura continuitatea serviciilor. Prestatorul va dispune de măsuri de continuitate și soluții de rezervă adecvate, astfel încât prepararea și livrarea hranei să se realizeze la termenele și în condițiile de calitate și siguranță alimentară stabilite prin prezentul Caiet de sarcini.

8. DOCUMENTE LA LIVRARE ȘI TRASABILITATE

8.1. Documente obligatorii la livrarea zilnică

Prestatorul va asigura, pe întreaga perioadă de prestare, documentele și evidențele necesare pentru verificarea serviciilor, identificarea preparatelor livrate și asigurarea trasabilității materiilor prime și produselor utilizate.

La fiecare livrare, Prestatorul va prezenta cel puțin următoarele documente și informații:

- documentul de livrare/avizul de însoțire, din care să rezulte inclusiv numărul de porții livrate;
- meniul zilei, corespunzător meniului săptămânal aprobat;
- lista ingredientelor, cu gramajul/porție și informațiile privind alergenii;
- certificatul/declarația de conformitate aferentă hranei livrate, potrivit cerințelor legale aplicabile;
- documentele sau înregistrările privind temperatura preparatelor la livrare, atunci când acestea sunt prevăzute de procedurile aplicabile sau solicitate de Autoritatea Contractantă.

Documentele de livrare vor fi semnate sau confirmate de reprezentantul Prestatorului și de

persoana desemnată de Autoritatea Contractantă, potrivit circuitului documentelor stabilit pentru executarea serviciilor.

La solicitarea Autorității Contractante, Prestatorul va prezenta documentele de achiziție, proveniență, calitate și conformitate aferente materiilor prime și produselor utilizate, precum facturi, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații/certificate de conformitate, certificate de calitate, buletine de analiză sau alte documente echivalente, după caz.

Prestatorul va păstra evidențele necesare pentru identificarea loturilor de materii prime și realizarea trasabilității produselor finite, astfel încât să poată fi stabilită legătura dintre materiile prime utilizate și preparatele livrate și, în cazul unei neconformități, sesizări sau al unui control, să poată fi identificate cu operativitate sursa, produsele și loturile afectate.

8.2. Evidența cantităților solicitate, livrate și recepționate

Autoritatea Contractantă va ține evidența zilnică și lunară a numărului de porții solicitate, livrate, recepționate și, după caz, refuzate, în corelare cu numărul beneficiarilor prezenți la activitățile Proiectului „Educație pentru Viață”.

Prestatorul va păstra documentele comerciale și tehnice aferente alimentelor și preparatelor furnizate, precum și documentele care atestă calitatea, siguranța și trasabilitatea acestora.

Autoritatea Contractantă va păstra documentele de livrare și recepție aferente fiecărei livrări, potrivit circuitului documentelor și termenelor legale de păstrare/arhivare.

Lunar, înainte de facturare, numărul de porții rezultat din documentele Prestatorului va fi corelat cu evidențele Autorității Contractante. Facturarea se va realiza exclusiv pentru **porțiile efectiv comandate, livrate și recepționate**.

9. GESTIONAREA DEȘEURILOR ȘI PROTECTIA MEDIULUI

Prestatorul va asigura gestionarea deșeurilor rezultate din activitatea proprie de preparare, porționare, ambalare și transport al hranei, cu respectarea legislației aplicabile privind gestionarea deșeurilor și protecția mediului.

Deșeurile alimentare rezultate în spațiile Prestatorului vor fi colectate separat, în recipiente adecvate, închise și menținute în condiții corespunzătoare de igienă, astfel încât să fie prevenită contaminarea alimentelor și a spațiilor de lucru.

Prestatorul va asigura colectarea separată și gestionarea corespunzătoare a deșeurilor rezultate din activitatea proprie, inclusiv a deșeurilor de ambalaje, și, după caz, predarea acestora către operatori autorizați, în conformitate cu obligațiile legale care îi revin.

10. OBLIGAȚIILE PRESTATORULUI

În executarea acordului-cadru și a contractelor subsecvente, Prestatorului îi revin următoarele obligații:

- **Executarea corespunzătoare a serviciilor** – prestarea serviciilor cu profesionalism, cu respectarea integrală a Caietului de sarcini, a acordului-cadru, a contractelor subsecvente, a propunerii tehnice asumate și a legislației aplicabile;
- **Menținerea autorizațiilor și documentelor legale** – menținerea în termen de valabilitate, pe întreaga perioadă de executare, a autorizațiilor, avizelor, înregistrărilor și documentelor necesare desfășurării activităților de preparare, porționare, ambalare și transport al hranei;

- **Asigurarea cantităților și conformității meniului** – furnizarea zilnică a numărului de porții comandat de Autoritatea Contractantă, cu respectarea meniului aprobat, a gramajelor, compoziției și cerințelor nutriționale, de calitate și de siguranță alimentară;
- **Asigurarea continuității serviciului** – organizarea resurselor umane, tehnice și logistice și asigurarea măsurilor de continuitate și a soluțiilor de rezervă necesare în situațiile de indisponibilitate a personalului, defectare a utilajelor, echipamentelor frigorifice sau mijloacelor de transport;
- **Respectarea programului de livrare** – efectuarea livrărilor până cel târziu la ora 12:00 sau într-un alt interval comunicat de Autoritatea Contractantă și informarea imediată a acesteia cu privire la orice incident, întârziere sau împrejurare care poate afecta prestarea serviciilor;
- **Remedierea neconformităților** – înlocuirea, fără costuri suplimentare, a porțiilor neconforme, deteriorate sau refuzate justificat la recepție, cu operativitate și într-un termen care să permită servirea mesei în cadrul programului Proiectului;
- **Permiterea verificărilor** – permiterea efectuării de către reprezentanții Autorității Contractante a verificărilor periodice sau inopinate privind modul de executare a serviciilor, inclusiv, în limitele permise de lege, la spațiile utilizate pentru prepararea hranei, fără perturbarea nejustificată a activității Prestatorului;
- **Prezentarea documentelor** – punerea la dispoziția Autorității Contractante, la solicitarea acesteia, a documentelor relevante privind proveniența, calitatea, conformitatea, siguranța și trasabilitatea alimentelor, precum și a documentelor emise de autoritățile competente în urma controalelor care au legătură cu serviciile contractate;
- **Supportarea costurilor serviciului** – suportarea tuturor costurilor necesare executării corespunzătoare a serviciilor, inclusiv cele aferente materiilor prime, preparării, personalului, ambalării, recipientelor și consumabilelor de unică folosință, transportului, igienizării și celorlalte resurse necesare, acestea fiind considerate incluse în prețul unitar oferat;
- **Asigurarea specialistului în nutriție/dietetică/medicină** – asigurarea, pe întreaga perioadă de executare, a persoanei cu pregătire de specialitate prevăzute în prezentul Caiet de sarcini, pentru elaborarea și/sau avizarea meniurilor, urmărirea respectării cerințelor nutriționale și realizarea anchetei alimentare, potrivit normelor aplicabile;
- **Răspunderea contractuală** – asumarea răspunderii pentru neexecutarea sau executarea necorespunzătoare a obligațiilor contractuale care îi sunt imputabile, inclusiv pentru prejudiciile produse Autorității Contractante sau beneficiarilor în legătură cu executarea serviciilor.

11. OBLIGAȚIILE AUTORITĂȚII CONTRACTANTE

În executarea acordului-cadru și a contractelor subsecvente, Autorității Contractante îi revin următoarele obligații:

- **Transmiterea comenzilor** – comunicarea către Prestator a numărului de porții necesare, în termenele și prin mijloacele stabilite prin Caietul de sarcini și contractele subsecvente;
- **Comunicarea programului de servire** – informarea Prestatorului cu privire la programul de servire a mesei și la eventualele modificări ale acestuia, astfel încât livrările să poată fi organizate corespunzător;
- **Desemnarea persoanelor responsabile** – desemnarea persoanei/persoanelor responsabile cu recepția, verificarea și monitorizarea serviciilor de catering;
- **Verificarea și recepția serviciilor** – verificarea, la livrare, a numărului de porții, meniului, integrității ambalajelor, documentelor de însoțire și conformității preparatelor cu cerințele contractuale, precum și, după caz sau prin sondaj, a gramajelor și temperaturii preparatelor;

- **Gestionarea neconformităților** – comunicarea către Prestator a neconformităților constatate și solicitarea remedierii sau înlocuirii porțiilor neconforme, în condițiile prevăzute de Caietul de sarcini și documentele contractuale;
- **Asigurarea condițiilor logistice** – punerea la dispoziție a spațiului destinat servirii mesei și asigurarea condițiilor logistice care, potrivit Caietului de sarcini, revin unității de învățământ;
- **Evidența serviciilor prestate** – asigurarea evidenței porțiilor comandate, livrate, recepționate și, după caz, refuzate, în corelare cu prezența beneficiarilor;
- **Plata serviciilor** – achitarea contravalorii porțiilor efectiv comandate, livrate și recepționate, în condițiile și termenele stabilite prin contractul subsecvent și cu respectarea legislației aplicabile.

11.1. Spațiul de servire și organizarea distribuirii

Spațiul destinat servirii mesei va fi asigurat de Autoritatea Contractantă. Prestatorul va livra preparatele, recipientele și consumabilele necesare în condițiile stabilite prin prezentul Caiet de sarcini și documentele contractuale, astfel încât distribuirea și servirea mesei să se poată realiza în condiții corespunzătoare de igienă și siguranță.

Prestatorul va coopera cu persoanele desemnate de Autoritatea Contractantă pentru organizarea distribuirii, identificarea porțiilor aferente meniurilor speciale și soluționarea cu operativitate a diferențelor de cantitate sau a neconformităților constatate la livrare.

Programul de servire poate fi modificat de Autoritatea Contractantă în funcție de programul școlar și de organizarea activităților Proiectului. Prestatorul va adapta corespunzător programul de livrare, în baza unei notificări transmise într-un termen rezonabil, fără costuri suplimentare, în măsura în care modificarea nu schimbă substanțial condițiile de executare a serviciilor.

12. VERIFICAREA, RECEPȚIA ȘI GESTIONAREA NECONFORMITĂȚILOR

Recepția cantitativă și calitativă a hranei se va realiza zilnic de persoana/persoanele desemnate de Autoritatea Contractantă. La recepție se vor verifica numărul de porții, meniul, integritatea ambalajelor, aspectul și caracteristicile organoleptice, documentele de însoțire și concordanța cu cerințele contractuale, precum și, după caz sau prin sondaj, gramajul și temperatura preparatelor.

În cazul constatării unor neconformități, Autoritatea Contractantă poate refuza total sau parțial recepția livrării și va solicita Prestatorului remedierea acestora, în condițiile prevăzute de prezentul Caiet de sarcini și de documentele contractuale.

Cantitățile lipsă, porțiile refuzate justificat, porțiile neînlocuite sau serviciile neprestate nu vor fi acceptate la plată și nu vor putea fi facturate.

La sfârșitul fiecărei luni se va întocmi un proces-verbal de recepție a serviciilor, pe baza livrărilor zilnice și a documentelor de recepție. Procesul-verbal va sta la baza facturării serviciilor efectiv prestate și acceptate de Autoritatea Contractantă.

12.1. Măsurile în cazul neconformităților

Diferențele cantitative constatate la recepție vor fi consemnate și vor fi remediate prin completarea cu operativitate a numărului de porții, atunci când acest lucru mai permite servirea mesei în condițiile stabilite; în caz contrar, porțiile lipsă nu vor fi facturate.

În cazul unei neconformități de calitate care permite remedierea prin înlocuirea porțiilor fără risc pentru beneficiari, Prestatorul va asigura înlocuirea acestora, fără costuri suplimentare, cu

operativitate și într-un termen care să permită servirea mesei în cadrul programului Proiectului.

În cazul în care neconformitatea poate afecta sănătatea beneficiarilor, distribuirea preparatelor sau a lotului respectiv va fi oprită imediat. Prestatorul va lua măsurile necesare pentru retragerea acestora, va asigura păstrarea probelor și a documentelor relevante și va coopera cu Autoritatea Contractantă și, după caz, cu autoritățile competente.

Neconformitățile privind cantitatea, calitatea, temperatura, respectarea meniului și a gramajelor, igiena, documentele obligatorii sau programul de livrare vor fi consemnate în documentele de recepție sau în alte documente întocmite în acest scop.

Existența a mai mult de **3 (trei) incidente/neconformități imputabile Prestatorului, consemnate într-o perioadă de o lună**, poate fi considerată neconformitate repetată și poate determina aplicarea măsurilor prevăzute în acordul-cadru și contractele subsecvente, în funcție de natura, gravitatea și efectele abaterilor constatate.

Constituie, cu titlu exemplificativ, neconformități grave: livrarea unor produse alterate, contaminate sau improprii consumului; nerespectarea cerințelor esențiale de siguranță alimentară; lipsa, suspendarea sau pierderea valabilității autorizațiilor obligatorii pentru activitățile desfășurate; refuzul retragerii sau înlocuirii produselor neconforme; încălcarea gravă a condițiilor de temperatură; precum și orice altă situație care poate genera un risc semnificativ pentru sănătatea beneficiarilor.

În cazul unei neconformități grave, Autoritatea Contractantă poate dispune imediat oprirea distribuirii hranei și poate aplica măsurile prevăzute de acordul-cadru și contractele subsecvente, precum și sesizarea autorităților competente, după caz.

13. CALITATEA ȘI SIGURANȚA ALIMENTARĂ

Prestatorul are obligația de a asigura calitatea și siguranța alimentelor furnizate, cu respectarea tuturor cerințelor legale aplicabile activităților de preparare, manipulare, ambalare, transport și livrare a hranei.

În ceea ce privește criteriile microbiologice aplicabile produselor alimentare, Prestatorul va respecta Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare. Informarea privind ingredientele, alergenii și celelalte informații obligatorii va respecta Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Toate materiile prime, produsele și preparatele utilizate sau livrate vor fi corespunzătoare consumului uman și vor fi manipulate, preparate, păstrate, ambalate și transportate în condiții care să asigure protecția sănătății beneficiarilor. Activitatea Prestatorului va fi organizată cu respectarea procedurilor bazate pe principiile HACCP și a cerințelor legale privind igiena și siguranța alimentelor.

Prestatorul răspunde pentru calitatea și siguranța alimentelor până la momentul recepției de către Autoritatea Contractantă, precum și pentru neconformitățile constatate ulterior recepției care își au cauza în materiile prime utilizate, prepararea, manipularea, ambalarea, păstrarea sau transportul hranei. Recepția nu exonerează Prestatorul de răspunderea pentru viciile sau neconformitățile care nu puteau fi identificate la momentul recepției.

În cazul producerii sau suspiciunii unui incident privind siguranța alimentară, Prestatorul va

informa imediat Autoritatea Contractantă, va aplica procedurile de retragere/rechemare și celelalte măsuri prevăzute de procedurile proprii și de legislația aplicabilă și va coopera cu autoritățile sanitare și sanitar-veterinare competente.

13.1. Monitorizarea și controalele Autorității Contractante

Autoritatea Contractantă are dreptul de a verifica periodic sau inopinat modul de executare a serviciilor și, în condițiile legii, spațiile utilizate pentru prepararea hranei, dotările și echipamentele, condițiile de igienă, mijloacele de transport și documentele relevante pentru executarea contractului.

Prestatorul va permite accesul reprezentanților desemnați ai Autorității Contractante, cu respectarea regulilor de igienă, acces și securitate aplicabile unității de producție, și va pune la dispoziția acestora informațiile și documentele necesare verificării îndeplinirii obligațiilor contractuale.

Procese-verbale, notele de control, măsurile, sancțiunile sau alte acte emise de autoritățile sanitare/sanitar-veterinare competente cu privire la activitățile, spațiile ori resursele utilizate pentru executarea contractului vor fi comunicate Autorității Contractante **în măsura în care acestea pot afecta legalitatea, continuitatea, calitatea sau siguranța serviciilor prestate.**

14. DOCUMENTE ȘI CERINTE DE CALIFICARE

Nr. crt.	Cerința de calificare	Documente solicitate
1	Scrisoare de înaintare	Formularul nr. 1
2	Capacitatea de exercitare a activității profesionale	Certificat constatator emis de O.N.R.C., valabil la data prezentării, din care să rezulte că ofertantul este legal constituit și că obiectul acordului-cadru are corespondent în activitățile înscrise/autorizate potrivit legii.
3	Evitarea conflictului de interese	Formularul nr. 2 – Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 59 și 60 din Legea nr. 98/2016.
4	Situații de excludere	Formularul nr. 3 – Declarație art. 164 din Legea nr. 98/2016.
5	Situații de excludere	Formularul nr. 4 – Declarație art. 165 din Legea nr. 98/2016.
6	Situații de excludere	Formularul nr. 5 – Declarație art. 167 din Legea nr. 98/2016.
7	Autorizații sanitar-veterinare	Autorizația/înregistrarea sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor corespunzătoare activității de catering/preparare a hranei, precum și documentele de autorizare/înregistrare corespunzătoare mijloacelor de transport propuse pentru transportul produselor alimentare, valabile la data-limită de depunere a ofertelor. Resursele pot fi asigurate în orice formă legală care garantează disponibilitatea acestora pentru executarea contractului.

Nr. crt.	Cerința de calificare	Documente solicitate
8	Experiență similară	Ofertantul va face dovada prestării și ducerii la bun sfârșit, în ultimii 3 ani, a unor servicii similare de catering/alimentație colectivă, în valoare cumulată de minimum 250.000 lei fără TVA , realizată în cadrul a maximum 3 contracte . În cazul în care serviciile similare au fost prestate în baza unui acord-cadru, acordul-cadru împreună cu contractele subsecvente executate în baza acestuia vor fi considerate o singură referință de experiență similară, luându-se în calcul valoarea cumulată a serviciilor efectiv prestate și duse la bun sfârșit în cadrul contractelor subsecvente. Se va completa Formularul nr. 6 și se vor prezenta documente justificative.
9	Specialist în nutriție/dietetică/medicină	Documente din care să rezulte pregătirea de specialitate a persoanei propuse, precum și documente din care să rezulte raportul juridic existent între ofertant și persoana respectivă sau angajamentul ferm al acesteia de a participa la executarea contractului în cazul atribuirii.
10	Declarație privind obligațiile fiscale	Formularul nr. 11 – Declarație pe propria răspundere privind obligațiile fiscale.
11	Confidențialitatea și protecția datelor	Formularul nr. 12.
12	Informații confidențiale din ofertă	Formularul nr. 13.
13	Împuternicire	Formularul nr. 14 și copia actului de identitate al persoanei împuternicite, dacă este cazul.

Prin **servicii similare** se înțeleg servicii de preparare și/sau furnizare/livrare de hrană preparată pentru colectivități, inclusiv unități de învățământ, instituții publice sau alte categorii de beneficiari. Experiența poate proveni inclusiv din contracte executate pentru prezenta Autoritate Contractantă, dacă acestea îndeplinesc cerințele stabilite.

Documentele justificative pentru experiența similară pot fi, după caz, contracte sau extrase relevante din contracte, procese-verbale de recepție, documente constatatoare, certificate de bună execuție, recomandări sau alte documente echivalente din care să rezulte natura serviciilor, valoarea și executarea corespunzătoare.

15. PROPUNEREA TEHNICĂ

Formularul nr. 7 – Propunerea tehnică se va întocmi cu respectarea cerințelor prezentului Caiet de sarcini și va prezenta modalitatea de organizare și prestare a serviciilor oferite.

Nr. crt.	Element al propunerii tehnice	Conținut minim solicitat
1	Organizarea serviciului	Descrierea fluxului de la aprovizionarea cu materii prime și prepararea hranei până la porționare, ambalare, transport și livrare.

Nr. crt.	Element al propunerii tehnice	Conținut minim solicitat
2	Spațiul de preparare	Prezentarea unității în care va fi preparată hrana, a capacității de producție și a modului de asigurare a condițiilor sanitar-veterinare și a circuitelor funcționale.
3	Personalul	Prezentarea modului de asigurare a personalului necesar și a instruirii și aptitudinii acestuia pentru activitățile desfășurate.
4	Meniurile	Prezentarea modului de elaborare și organizare a meniurilor, respectarea cerințelor nutriționale, a gramajelor și alergenilor, gestionarea regimurilor alimentare speciale și modul de realizare a anchetei alimentare prevăzute de normele sanitare aplicabile.
5	Echipamente și dotări	Prezentarea infrastructurii, utilajelor și echipamentelor utilizate pentru recepție, depozitare, preparare, păstrare, porționare și ambalare, precum și a modului de asigurare a disponibilității acestora.
6	Transportul	Descrierea mijloacelor de transport, recipientelor și soluțiilor utilizate pentru menținerea temperaturii și prevenirea contaminării pe durata transportului.
7	Calitate și siguranță alimentară	Descrierea procedurilor privind igiena și siguranța alimentară, HACCP, trasabilitatea, probele de hrană, gestionarea neconformităților și retragerea/rechemarea produselor.
8	Continuitatea serviciului	Descrierea măsurilor și soluțiilor de rezervă pentru situațiile de indisponibilitate a personalului, utilajelor, echipamentelor frigorifice ori mijloacelor de transport și pentru alte situații care pot afecta prestarea serviciilor.
9	Comunicarea cu Autoritatea Contractantă	Descrierea modului de preluare și confirmare a comenzilor, comunicare a incidentelor/neconformităților și soluționare a sesizărilor Autorității Contractante.

15.1. Documente și informații anexate propunerii tehnice

La propunerea tehnică se vor anexa următoarele documente și informații:

Nr. crt.	Document / informație anexată	Cerință / observații
1	Formularul nr. 7 – Propunerea tehnică	Completat și asumat conform modelului pus la dispoziție de Autoritatea Contractantă.
2	Formularul nr. 8 – Declarație privind obligațiile din domeniul mediului, social, relațiilor de muncă și SSM	Declarație privind respectarea obligațiilor aplicabile din domeniul mediului, social, al relațiilor de muncă și SSM, completată și asumată conform documentației de atribuire.
3	Formularul nr. 9 – Declarație privind acceptarea clauzelor	Declarație privind acceptarea clauzelor acordului-cadru și ale contractelor subsecvente, completată și asumată conform modelului pus la dispoziție.

Nr. crt.	Document / informație anexată	Cerință / observații
	acordului-cadru și ale contractelor subsecvente	
4	Lista personalului implicat în executarea serviciilor	Se vor indica rolurile personalului implicat în prepararea, manipularea, porționarea, ambalarea și transportul hranei și modul de asigurare a resurselor umane necesare. Pentru personalul propriu se vor prezenta documente din care să rezulte raporturile de muncă existente, precum extras REGES/REGES-ONLINE sau documente echivalente, iar pentru personalul asigurat prin alte forme legale, documentele din care rezultă raportul juridic și disponibilitatea acestuia pentru executarea contractului. Pentru personalul pentru care legislația aplicabilă impune asemenea cerințe se vor prezenta documente valabile privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, precum și fișele de aptitudine/documentele medicale corespunzătoare activităților desfășurate, din care să rezulte aptitudinea pentru prestarea activităților specifice. Documentele prezentate vor fi valabile la data-limită de depunere a ofertelor, iar Prestatorul va avea obligația de a asigura menținerea îndeplinirii cerințelor privind instruirea în domeniul igienei și aptitudinea medicală a personalului pe întreaga perioadă de executare a acordului-cadru și a contractelor subsecvente.
5	Lista dotărilor tehnice și logistice	Se vor prezenta principalele utilaje și echipamente utilizate pentru executarea serviciilor, precum și documente din care să rezulte disponibilitatea acestora. Pentru dotările proprii se pot prezenta extrase din evidența contabilă/inventarul mijloacelor fixe, fișe de mijloc fix, facturi de achiziție sau alte documente justificative, iar pentru dotările deținute în baza unui alt drept de folosință se vor prezenta contracte de închiriere, comodat sau alte documente echivalente.
6	Mijloacele de transport propuse	Se vor indica mijloacele de transport care vor fi utilizate pentru executarea serviciilor, cu precizarea datelor de identificare ale acestora, și se vor prezenta documente din care să rezulte disponibilitatea lor pentru executarea contractului. Pentru mijloacele de transport proprii se vor prezenta certIFICATELE DE ÎNMATRICULARE ȘI/SAU ALTE DOCUMENTE JUSTIFICATIVE PRIVIND DEȚINEREA, iar pentru cele utilizate în baza unui alt drept se vor prezenta contracte de închiriere, comodat sau alte documente echivalente. Autorizațiile/înregistrările sanitar-

Nr. crt.	Document / informație anexată	Cerință / observații
		veterinare și pentru siguranța alimentelor prezentate în cadrul documentelor de calificare nu vor fi depuse din nou.
7	Specialistul în nutriție/dietetică/medicină	Documentele privind pregătirea de specialitate și documentele din care rezultă raportul juridic existent între ofertant și persoana propusă sau angajamentul ferm al acesteia de a participa la executarea contractului în cazul atribuirii , dacă acestea nu au fost deja prezentate în cadrul documentelor de calificare.
8	Propunere orientativă de meniu pentru minimum 20 de zile lucrătoare	Va cuprinde cel puțin denumirea preparatelor, ingredientele, gramajele/porție și alergenii și va demonstra varietatea meniurilor și respectarea cerințelor prezentului Caiet de sarcini.
9	Modalitatea de organizare a livrărilor	Se va prezenta modul de organizare a preparării, transportului și livrării și adaptarea la comenzile zilnice transmise de Autoritatea Contractantă.
10	Măsurile de continuitate a serviciului	Se vor prezenta soluțiile de rezervă pentru situațiile care pot afecta continuitatea preparării, transportului sau livrării hranei.

Propunerea orientativă de meniu pentru minimum 20 de zile lucrătoare are rolul de a demonstra varietatea meniurilor și înțelegerea cerințelor prezentului Caiet de sarcini și nu limitează dreptul Autorității Contractante de a aproba meniurile efective pe durata acordului-cadru și a contractelor subsecvente.

Documentele solicitate în mod distinct la secțiunea „Documente și cerințe de calificare” nu vor fi solicitate în dublu exemplar în cadrul propunerii tehnice. Atunci când un document prezentat pentru demonstrarea îndeplinirii unei cerințe de calificare este relevant și pentru verificarea propunerii tehnice, ofertantul poate face trimitere expresă la documentul deja prezentat.

Autoritatea Contractantă are dreptul de a solicita clarificări și documente justificative cu privire la informațiile prezentate în propunerea tehnică și, atunci când există motive obiective și verificarea este necesară pentru stabilirea conformității informațiilor declarate, poate efectua verificări la spațiul de preparare propus pentru executarea contractului, cu respectarea principiilor tratamentului egal, transparenței și proporționalității.

16. PROPUNEREA FINANCIARĂ

Propunerea financiară se va întocmi conform **Formularului nr. 10** și anexeii acestuia și va cuprinde prețul unitar ofertat pentru o porție, cantitatea maximă estimată și valoarea totală ofertată corespunzătoare cantității maxime estimate a acordului-cadru.

Prețul unitar ofertat va include toate costurile necesare executării serviciului: materii prime și ingrediente, preparare, personal, utilități, ambalare, recipiente și consumabile de unică folosință, transport, igienizare, documente de conformitate și trasabilitate, testări/analize prevăzute de legislația aplicabilă, gestionarea deșeurilor rezultate din activitatea proprie, cheltuieli administrative, taxe, profit și orice alte cheltuieli directe sau indirecte necesare prestării serviciilor.

Prețul unitar ofertat nu poate depăși 36,04 lei fără TVA/porție, reprezentând valoarea unitară maximă estimată de Autoritatea Contractantă. Ofertele care prezintă un preț unitar superior acestei valori vor fi respinse ca inacceptabile.

În cazul în care prețul ofertat, fără TVA, reprezintă **mai puțin de 80% din valoarea estimată**, Autoritatea Contractantă va solicita ofertantului clarificări și documente justificative privind fundamentarea economică și sustenabilitatea prețului ofertat, în vederea verificării posibilității de executare corespunzătoare a serviciilor în condițiile de calitate și cantitate prevăzute în documentația de atribuire.

Justificarea prețului va avea în vedere, după caz, costurile aferente materiilor prime și ingredientelor, personalului, preparării, ambalării și consumabilelor, transportului, utilităților, respectării cerințelor privind siguranța alimentară, cheltuielilor indirecte, precum și orice alte elemente relevante pentru formarea prețului ofertat.

Clarificările vor fi însoțite de documente justificative privind elementele de cost prezentate, cum ar fi, după caz, oferte de preț de la furnizori, facturi sau contracte de aprovizionare, documente privind costurile cu personalul, transportul, utilitățile și alte documente justificative relevante.

În cazul în care ofertantul nu prezintă informațiile și/sau documentele solicitate ori acestea nu justifică în mod corespunzător nivelul scăzut al prețului sau posibilitatea executării serviciilor cu respectarea integrală a cerințelor documentației de atribuire, oferta va fi considerată neconformă.

Valorile vor fi exprimate în lei, fără TVA și cu TVA, cu două zecimale. Prețul unitar ofertat se va aplica numărului de porții efectiv comandate, livrate și recepționate de Autoritatea Contractantă.

Prețul unitar rămâne ferm pe durata acordului-cadru și a contractelor subsecvente, cu excepția situațiilor de ajustare permise de legislația aplicabilă și prevăzute expres în documentele contractuale.

17. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Vor fi evaluate numai ofertele admisibile, respectiv ofertele care îndeplinesc cerințele de calificare și cerințele tehnice și financiare prevăzute în documentația de atribuire.

Criteriul de atribuire este „**Prețul cel mai scăzut**”.

Clasamentul ofertelor admisibile se va stabili prin ordonarea crescătoare a **prețurilor unitare ofertate, fără TVA, pentru o porție**, oferta clasată pe primul loc fiind oferta cu cel mai mic preț unitar/porție, fără TVA.

Oferta câștigătoare va fi oferta admisibilă care prezintă cel mai mic preț unitar/porție, fără TVA.

În cazul în care două sau mai multe oferte admisibile sunt clasate pe primul loc, având același preț unitar/porție, fără TVA, Autoritatea Contractantă va solicita ofertanților respectivi depunerea unei noi propuneri financiare, fără modificarea propunerii tehnice. Noua propunere financiară va putea fi formulată numai în sensul îmbunătățirii prețului ofertat, fără depășirea prețului prezentat în oferta financiară inițială.

În urma departajării, oferta câștigătoare va fi oferta admisibilă care prezintă **cel mai mic preț unitar/porție, fără TVA**. Compararea prețurilor se va realiza fără TVA.

În situația în care egalitatea se menține și după solicitarea noilor propuneri financiare, Autoritatea Contractantă va proceda la departajarea ofertelor cu respectarea dispozițiilor legale aplicabile și a regulilor stabilite prin documentația de atribuire.

18. FACTURAREA ȘI CONDIȚIILE DE PLATĂ

Facturarea serviciilor se va realiza lunar, exclusiv pentru porțiile efectiv comandate, livrate și recepționate, la **prețul unitar/porție stabilit prin acordul-cadru și contractul subsecvent**. La sfârșitul fiecărei luni se va întocmi procesul-verbal de recepție a serviciilor, pe baza documentelor zilnice de livrare și a eventualelor corecții privind porțiile neconforme, refuzate sau nelivrate.

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

Plata se va efectua în termen de **30 (treizeci) de zile calendaristice de la data primirii facturii prin sistemul național RO e-Factura**, cu condiția recepționării serviciilor și îndeplinirii condițiilor contractuale de plată.

Nu vor fi decontate porțiile necomandate, nelivrate, refuzate justificat la recepție sau pentru care nu există documentele justificative prevăzute în documentația contractuală.

19. DISPOZIȚII FINALE

Ofertanții au obligația de a elabora oferta cu respectarea integrală a cerințelor documentației de atribuire.

Autoritatea Contractantă are dreptul de a solicita ofertanților clarificări și/sau documente justificative privind informațiile și documentele prezentate în ofertă, în condițiile Legii nr. 98/2016 privind achizițiile publice și ale H.G. nr. 395/2016, cu modificările și completările ulterioare.

Autoritatea Contractantă are dreptul de a verifica autenticitatea, valabilitatea și conformitatea documentelor și informațiilor prezentate de ofertanți și de a solicita documente justificative suplimentare, în condițiile legislației aplicabile.

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

Perioada de valabilitate a ofertei este de **30 (treizeci) de zile** de la termenul-limită de depunere a ofertelor.

Autoritatea Contractantă are dreptul de a solicita prelungirea perioadei de valabilitate a ofertelor, în situații justificate. În cazul în care un ofertant nu acceptă prelungirea solicitată, oferta acestuia își încetează valabilitatea la expirarea perioadei inițial asumate.

Riscurile transmiterii ofertei revin operatorului economic până la înregistrarea acesteia la Autoritatea Contractantă.

Ofertele care nu respectă cerințele minime și obligatorii ale Caietului de sarcini sau care

conțin limitări, condiționări ori rezerve care conduc la neîndeplinirea acestora vor fi considerate neconforme, în condițiile legislației aplicabile.

În cazul în care, pe parcursul derulării procedurii de atribuire, al executării acordului-cadru sau al contractelor subsecvente, intervin modificări legislative aplicabile care afectează executarea acestora, vor fi respectate dispozițiile legale în vigoare.

În măsura în care anumite aspecte nu sunt reglementate prin prezenta documentație de atribuire, se aplică prevederile Legii nr. 98/2016 privind achizițiile publice, ale H.G. nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016, precum și celelalte acte normative incidente.

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie documentul de referință pentru elaborarea propunerii tehnice și financiare, precum și pentru executarea acordului-cadru și a contractelor subsecvente.

ANEXA NR. 1 – CENTRALIZATOR ESTIMATIV AL CANTITĂȚILOR

Cantitățile de mai jos sunt estimative și au fost calculate pentru anul școlar 2026–2027, perioada **01.10.2026-18.06.2027**, pe baza numărului de zile de activitate luat în calcul la estimarea achiziției.

Cantități estimate:

Luna	Nr. zile	Cantitate maximă (120 porții/zi)	Cantitate minimă (110 porții/zi)
Octombrie 2026	16	1920	1760
Noiembrie 2026	20	2400	2200
Decembrie 2026	15	1800	1650
Ianuarie 2027	15	1800	1650
Februarie 2027	15	1800	1650
Martie 2027	23	2760	2530
Aprilie 2027	17	2040	1870
Mai 2027	19	2280	2090
Iunie 2027	13	1560	1430
TOTAL	153	18360	16830

Prețul unitar ofertat va fi exprimat în **lei fără TVA/porție, cu maxim 2 zecimale.**