

## I. CAIETUL DE SARCINI

### 1. INTRODUCERE

Această secțiune a Documentației de Atribuire include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru serviciile de catering care fac obiectul viitorului contract de achiziție publică ce se va încheia în urma aplicării acestei proceduri.

În cadrul acestei proceduri, COMUNA SCRIOASTEA îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor / Beneficiar în cadrul Contractului.

Pentru scopul prezentei secțiuni a Documentației de Atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului.

Orice anexă, aferentă vreunui capitol din prezentul Caiet de Sarcini, reprezintă parte integrantă a aceluia capitol și implicit a Documentației de atribuire.

Ofertanții trebuie să răspundă integral cerințelor minime incluse în acest Caiet de Sarcini și fără a limita la prestarea serviciilor și/sau livrarea produselor aferente.

Nu se admit ofertele parțiale din punct de vedere cantitativ și calitativ, ci numai ofertele integrale, carecorespund tuturor cerințelor minime stabilite prin prezentul Caiet de Sarcini.

În cadrul acestui document, pentru ușurința exprimării, în funcție de momentul și activitățile/aspectele la care se face referire, se vor folosi următorii termeni care vor avea același înțeles, și anume:

- se va folosi termenul de Ofertant - pentru aspecte ce țin de procesul de întocmire și prezentare a ofertei în cadrul procedurii de atribuire a contractului de achiziție publică;
- se va folosi termenul de Contractant - pentru aspecte ce țin de obligațiile asumate în cadrul contractului ce se va atribui în urma aplicării procedurii de achiziție publică;
- se va folosi termenul de Prestator - pentru aspecte ce țin de activitățile propuse a fi realizate în cadrul contractului

### 2. CONTEXTUL REALIZĂRII ACESTEI ACHIZIȚII

Pentru o informare clară și corectă a participanților la această procedură, precum și pentru stabilirea contextului necesar aplicării raționamentelor profesionale pe perioada derulării Contractului, în special, dar fără a se limita la aspecte ce țin de determinarea naturii generale a Contractului, în cadrul acestui capitol,

Autoritatea Contractantă prezintă contextul achiziției, context care a determinat stabilirea obiectivelor principale urmărite de Autoritatea Contractantă la realizarea

acestei achiziții, stabilirea obiectului principal al Contractului și a principalelor cerințe de calitate și performanță.

Servicii de catering conform prevederilor HG nr.24/2024 Program National, „Masă sănătoasă” de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ de stat, pentru un număr de aproximativ 309 de elevi din 4 institutii de stat arondate UAT Scrioastea.

### 1.1. Informații despre Autoritatea Contractantă

#### Comuna Scrioastea

Adresa: Strada: Principală, nr. 103, Cod postal: 147315 Localitate: Scrioastea  
Tara: Romania E-mail: primariacomscrioastea@yahoo.com Telefon: (+40) 0247 459406  
Adresa Internet (URL): www.scrioastea.ro Adresa profilului cumparatorului: www.e-licitatie.ro

### 3. DESCRIEREA OBIECTULUI VIITORULUI CONTRACT DE ACHIZIȚIE PUBLICĂ

#### 3.1. Datele de intrare utilizate de Contractant în scopul derulării activităților contractului

Servicii de catering conform prevederilor HG nr.24/2024 Program National, „Masă sănătoasă” de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ de stat, pentru un număr de aproximativ 309 de elevi, din 4 institutii distribuiti astfel:

Nr. crt	Unitatea școlară	Număr elevi/preșcolari
1	Școala Gimnazială ANGHEL MANOLACHE : <b>masă sănătoasă + fruct în regim de catering cu servire la ora 10,00 pentru ciclul primar și la ora 12,30 pentru ciclul gimnazial .</b>	120 elevi in ciclul primar 111 in ciclul gimnazial
2	Grădinița cu Program Normal, nr. 1, Scrioastea - Grădinița cu Program Normal nr. 2 Brebina - sat Brebina, comuna Scrioastea , Grădinița cu Program Normal nr. 3 Cucuțeți - sat Cucuțeți, comuna Scrioastea - <b>pachet alimentar + fruct , cu servire la ora 10,00</b>	78 preșcolari
	Total	309

Vor fi achiziționate aproximativ 45.732,00 de porții:

**Preșcolarii vor beneficia în anul 2024, de suport alimentar, respectiv pachet alimentar.**

Se va furniza pachet alimentar constând în: ● Produse de panificație din făină integrală – pâine feliată sau batoane/chifle – 80 g, maximum 50% din greutatea totală a pachetului; ● Produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte – 40 g, maximum

25% din greutatea totală a pachetului; • Legume – roșii, castraveți, salată sau alte produse similare – 40 g, maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

\* La acestea se va adăuga un fruct (variante acceptate: măr, banană, portocală, mandarină, struguri, pară, piersică, caisă sau alt fruct, diferit în fiecare zi, fără a se repeta în decursul săptămânii).

Variantele orientative de meniu, aferente pachetului alimentar, care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică, sunt cele prevăzute în Anexa nr. 3 la Normele metodologice de punere în aplicare a OUG nr. 105/2022 "Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi", dar fără a se limita la acestea:

- Sandwich cu unt și șuncă, cu roșie sau castravete și un fruct
- Sandwich cu cașcaval și șuncă cu roșie sau castravete și un fruct
- Sandwich cu omletă cu legume și brânză un fruct

### **Elevii din ciclul primar și gimnazial vor beneficia în anul 2024, de masă sănătoasă în regim de catering.**

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica:

1. Legume cu piept de pui la grătar;
2. mâncare de mazăre cupie pt de pui;
3. pilaf cu legume și ficăței de pui;
4. piure de morcov cu grătar de pui;
5. piure de cartofi cu piept de curcan;
6. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
7. ghiveci de legume cu pui;
8. orez cu legume și pui la tavă;
9. sufleu de broccoli cu brânză;
10. cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
11. tocană de legume cu orez brun;
12. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume;
13. omletă cu legume-ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
14. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
15. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
16. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7ani; macaroane cu brânză;
18. cartofi franțuzești la cuptor, cu brânză și ou;
19. quinoa cu legume;
20. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume-roșii, castravete, salată;
21. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov;
22. un fruct întreg

Numarul de portii este maximal, decontarea se va face pe baza comenzilor efectiv lansate. Contractul va respecta in totalitate cerintele si caracteristicile tehnice ale Hotărârea nr. 24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"

## **3.2. Criteriile de performanță ale contractului**

### **3.2.1. Aspecte generale**

La finalul fiecărei etape aferente contractului (lunar), Beneficiarul are dreptul de a evalua performanța Contractantului în legătura cu modul de executare a Contractului. Evaluările ce se vor efectua cu privire la nivelul de performanță al serviciilor de catering respectiv al produselor livrate în cadrul procesului de prestare a serviciilor vor avea drept referință atât datele de intrare aferente viitorului contract de catering, ce se regăsesc atât în prezentul caiet de sarcini cât și standardele europene și naționale aplicabile produselor alimentare ce se vor fi puse la dispoziția grupului țintă prin intermediul acestor servicii ce fac obiectul contractului.

### **3.2.2. Criterii de performanță specifice**

În ceea ce privește prestarea serviciilor de catering, Contractantul va trebui să ia măsurile necesare și să adopte acea soluție necesară pentru prestarea serviciilor, astfel încât să se asigure atingerea următoarelor criterii de performanță aferente contractului:

- a) Produsele alimentare livrate la destinație vor avea o formă de prezentare și o temperatură minimă necesară astfel încât pentru ca produsele să poată fi consumate în condiții normale.
- b) Procesul de preparare, transport și livrare să deruleze cu respectarea în totalitate a cadrului legal și normativ aplicabil în domeniul siguranței sanitare și alimentare.
- c) Produsele preparate și livrate respectă cerințele calitative și cantitative din comenzile confirmate de către Beneficiar
- d) Activitățile de livrare, la destinația finală, a produselor alimentare vor respecta calendarul convenit între părți.

### **3.2.3. Modul de stabilire a rezultatelor verificării criteriilor de performanță:**

Periodic (de regulă lunar), înainte de recepția serviciilor, părțile vor verifica și evalua modul de îndeplinire a criteriilor de performanță ale contractului prevăzute la punctul 3.2.2. de mai sus, rezultatul acestor verificări urmând a fi consemnat în cadrul procesului verbal de recepție a serviciilor ce stă la baza emiterii facturii aferente serviciilor prestate perioadei supuse evaluării

### **3.3. Modul de prestare a serviciilor precum și produsele ce se vor livra în cadrul acestora**

#### **3.3.1. Modul de prestarea a serviciilor și mecanismul specific de derulare a activităților contractului**

Pentru derularea viitorului contract de achiziție publică, părțile vor proceda, în principal, conform următorului mecanism:

Nr	Activitate	Detaliere activități
<b>Etapa1-Stabilirea calendarului lunar de prestare a serviciilor</b>		

1	<b>Definirea calendarului de prestare</b>	<p>Cu cel puțin 10 zile înainte de începerea lunii, Beneficiarul va transmite Prestatorului programul propus pentru luna următoare, în care va indica zilele în care se vor presta serviciile de catering ce fac obiectul contractului, zilele în carese vor livra meniurile ce vor face obiectul comenzilor săptămânale.</p> <p>După primirea și analiza programului lunar, în termen de maxim 2 zile lucrătoare Prestatorul va confirma Beneficiarului acceptarea programului.</p> <p>Lucrătoare Prestatorul va confirma Beneficiarului acceptarea programului.</p>
<b>Etapa 2 reluarea comenzii</b>		
1	<b>Primirea și confirmarea comenzii către părți</b>	<p>Prestatorul va primi comanda periodică (de regulă săptămânal), emisă debeneficiar.</p> <p>Comanda se va emite, de regulă, cu 2 zile lucrătoare înainte de începerea intervalului de referință și va include necesarul pentru meniurile ce se vor livra în următoarea săptămână, precum și distribuția acestora pe locații de livrare</p> <p>După primirea și evaluarea comenzii, prestatorul va confirma livrarea comenzii, în cât mai scurt termen posibil, dar numai târziu de ozi lucrătoare</p> <p>Odată cu confirmarea comenzii, prestatorul va transmite beneficiarului meniul propus corespunzător comenzii primite, conform cerințelor caietului de sarcini. Meniul propus, aferen comenzii primite, va prezenta în detaliu atât produsele oferite, ingredientele aferente cât și nivelul aportului caloric.</p> <p>Beneficiarul va primi confirmarea comenzii și va comunica prestatorului, în termen de maxi ozi lucrătoare, acceptul privind meniul propus sau după caz, solicitările de revizuirea meniului propus. Lipsa unui răspuns din partea Beneficiarului echivalează cu acceptul tacit al acestuia.</p>
2	<b>Prepararea produselor comandate</b>	<p>După confirmarea meniului emisă de Beneficiar, Prestatorul va iniția și derula etapa de pregătire și prepararea produselor din meniul confirmat de Beneficiar, cu respectarea cerințelor de cantitative și calitative prevăzute la nivelul prezentului caiet de sarcini.</p> <p>Prestatorul se va asigura că personalul implicat în activitățile de preparare și manipularea alimentelor ce compun meniul respect cerințele de igienă și Securitate alimentară, prevăzute de legislația în vigoare. Prestatorul se oblighe să prezinte Beneficiarului, la simpla cererea celui din urmă, toate documentele care atestă îndeplinirea acestor obligații.</p>

		<p>Prestatorul va asigura prepararea produselor cu respectarea cerințelor de trasabilitate impuse de cadrul legal/normative specific în acest domeniu, asigurându-se de existența documentelor care atestă proveniența, calitatea și salubritate materiilor prime și a ingredientelor de origine animală și non- animală (facturi, avize, certificate de calitate, declarații de conformitate, etc) utilizate în prepararea meniurilor comandate. Prestatorul se obligă să prezinte beneficiarului, la simpla sa cerere copii după aceste documente.</p>
3	<p><b>Ambalarea și pregătirea pentru transporta produselor preparate</b></p>	<p>Produsele realizate se vor ambala în ambalaje individuale (caserole) biodegradabile, de unică folosință, cerspectă cerințele desigurantă alimentară și carenu prezintă nici un risc consumatorului.</p> <p>Ambalajele Toate produsele ambulate individual se vor încărca în ambalaje reutilizabile (lăzi, cutii, etc),cu închidere ermetică, izolatetermic, destinate transportului și manipulării produselor ambulate individual, ce respectă cerințele de siguranță alimentară.</p> <p>Ambalajele reutilizabile vor fi supuse igienizării și dezinfecției, conform normelor legale în vigoare, înainte de fiecare utilizare/livrare.</p>
<p><b>Etapa 3. Livrarea comenzii</b></p>		
3	<p><b>Livrarea produselor preparatelor</b></p>	<p>Produsele vor fi livrate conform calendarului</p> <p>Livrarea se va efectua utilizând mijloace de transport autorizate sanitar- veterinar, conform prevederilor cadrului legal aplicabil în materie. Ambalajele reutilizabile, ce conțin produsele ambalate individual, se vor încărca/descărca în mijloacele de transport astfel încât să fie protejate împotriva unor eventuale contaminări</p> <p>Personalul utilizat de prestator pentru livrarea produselor trebuie să îndeplinească cerințele sanitare învigoare.</p> <p>Prin modul în care va derula activitățile de livrare Prestatorul va asigura ambalajele reutilizabile suficiente și adecvate destinate transportului și manipulării produselor ambulate individual, astfel încât acestea să rămână la dispoziția Beneficiarului până la consumarea în totalitate a produselor livrate, urmând ca ambalajele reutilizabile să fie preluate de către Prestator cu ocazia următoarei livrări.</p>
<p><b>Etapa 4. Recepția serviciilor și a produselor livrate</b></p>		
		<p>Produsele livrate se vor recepționa pe bază de documente de însoțire a mărfurilor, întocmite și prezentate de către prestator. Pentru gestionarea ambalajelor reutilizabile părțile vor întocmi documente de gestiune distincte de cele de recepție a produselor.</p>

4	<b>Recepția serviciilor și a produselor livrate</b>	<p>Reprezentatii prestatorului și a Beneficiarului, la momentul recepției produselor, vor efectua verificările necesare pentru determinarea conformității produselor livrate cu cele din comanda confirmată de părți, confirmând recepția cantitativă și calitativă a produselor prin întocmirea unui proces verbal de predare primirea produselor livrate.</p>
		<p>Documentele care atestă avizarea mijlocului de transport utilizat de prestator trebuie să fie prezenta reprezentantului beneficiarului, la momentul livrării produselor, acesta din urmaavând obligația anexării unei copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate</p>
		<p>Documentele care atestă avizarea/autorizarea personalului utilizat la transportul/manipularea produselor trebuie să fie prezentate Reprezentantului beneficiarului, la momentul livrării produselor, acesta din urma având obligația anexării unei copii a acestor documente procesului verbal de predare/primirea produselor livrate</p>
5	<b>Recepția serviciilor prestate</b>	<p>Serviciile se vor recepționa periodic, de regulă lunar sau cu o altă ritmicitate convenită de părți, această recepție având caracterul unei recepții parțiale a serviciilor.</p> <p>Recepția periodică (parțială) a serviciilor se va face în baza proceselor verbale de predare/primire a produselor recepționate, întocmite cu ocazia fiecărei livrări efectuate în perioada de referință supusă recepției periodice.</p> <p>La momentul recepției periodice a serviciilor se va întocmi un process verbal de recepție parțială, în cadrul căruia se va evidenția atât volumul de produse livrate în perioada de referință cât și modul în care au fost respectate cerințele calitative și cantitative inclusive modul în care au fost îndeplinite criteriile de performanță stipulate la cap.3.3.2.</p> <p>Decontarea periodică a serviciilor prestate se va putea efectua doar în baza procesului verbal de recepție parțială întocmit conform celor prevăzute mai sus.</p> <p>Recepția finală se va efectua la finalizarea contractului, prin întocmirea unui process verbal de recepție finală, în cadrul căruia se va evidenția modul în care prestatorul și-a îndeplinit obligațiile contractuale asumate prin contract, acest document stând la baza efectuării ultimelor decontări din cadrul contractului precum și pentru emiterea documentului constatator, conform art.166 din HG nr.395/2016.</p>

Toate activitățile trebuie realizate cu respectarea legislației și a reglementarilor tehnice în vigoare, aplicabile specificului obiectului contractului. Pentru orice situație ce poate apărea și pentru care nu s-a prevăzut în mod clar modul în care trebuie acționat, părțile vor adopta acele activități care sunt necesare asigurării atingerii obiectivului

contractului respectiv a criteriilor de performanță ale contractului, așa cum acestea au fost definite în prezentul caiet de sarcini.

### 3.3.2. Produsele ce se vor livra în cadrul serviciilor de catering

Servicii de catering conform prevederilor HG nr.24/2024 Program National, „Masă sănătoasă” de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ de stat, pentru un număr de aproximativ 309 de elevi, din 4 institutii distribuite astfel:

Nr. crt	Unitatea școlară	Număr elevi/preșcolari
1	Școala Gimnazială ANGHEL MANOLACHE : <b>masă sănătoasă + fruct în regim de catering cu servire la ora 10,00 pentru ciclul primar și la ora 12,30 pentru ciclul gimnazial .</b>	120 elevi in ciclul primar 111 in ciclul gimnazial
2	Gradinita cu Program Normal, nr. 1, Scrioaștea - Gradinita cu Program Normal nr. 2 Brebina – sat Brebina, comuna Scrioaștea , Gradinita cu Program Normal nr. 3 Cucueți –sat Cucueți, comuna Scrioaștea - <b>pachet alimentar + fruct, cu servire la ora 10,00</b>	78 preșcolari
	Total	309

Vor fi achiziționate aproximativ 45.732,00 de porții:

#### **Preșcolarii vor beneficia în anul 2024, de suport alimentar, respectiv pachet alimentar.**

Se va furniza pachet alimentar constând în: ● Produse de panificație din făină integrală – pâine feliată sau batoane/chifle – 80 g, maximum 50% din greutatea totală a pachetului; ● Produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte – 40 g, maximum 25% din greutatea totală a pachetului; ● Legume – roșii, castraveți, salată sau alte produse similare – 40 g, maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

\* La acestea se va adăuga un fruct (variante acceptate: măr, banană, portocală, mandarină, struguri, pară, piersică, caisă sau alt fruct, diferit în fiecare zi, fără a se repeta în decursul săptămânii).

Variantele orientative de meniu, aferente pachetului alimentar, care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică, sunt cele prevăzute în Anexa nr. 3 la Normele metodologice de punere în aplicare a OUG nr. 105/2022 “Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi”, dar fără a se limita la acestea:

- Sandwich cu unt și șuncă, cu roșie sau castravete și un fruct
- Sandwich cu cașcaval și șuncă cu roșie sau castravete și un fruct
- Sandwich cu omletă cu legume și brânză un fruct



**Elevii din ciclul primar și gimnazial vor beneficia în anul 2024, de masă sănătoasă în regim de catering.**

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica:

1. Legume cu piept de pui la grătar;
2. mâncare de mazăre cupie pt de pui;
3. pilaf cu legume și ficăței de pui;
4. piure de morcov cu grătar de pui;
5. piure de cartofi cu piept de curcan;
6. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
7. ghiveci de legume cu pui;
8. orez cu legume și pui la tavă;
9. sufleu de broccoli cu brânză;
10. cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
11. tocană de legume cu orez brun;
12. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume;
13. omletă cu legume-ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
14. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
15. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
16. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7ani; macaroane cu brânză;
18. cartofi franțuzești la cuptor, cu brânză și ou;
19. quinoa cu legume;
20. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume-roșii, castravete, salată;
21. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov;
22. un fruct întreg

Numarul de portii este maximal, decontarea se va face pe baza comenzilor efectiv lansate. Contractul va respecta in totalitate cerintele si caracteristicile tehnice ale Hotărârea nr. 24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"

#### **4. RESURSELE NECESARE PENTRU REALIZAREA ACTIVITĂȚILOR CONTRACTULUI**

##### **4.1. Resursele umane necesare realizării activităților contractului**

Prestatorul trebuie să asigure resursele umane necesare și suficiente pentru realizarea activităților contractului, conform graficului convenit între părți.

Tot personalul implicat în activitățile de preparare, manipulare și livrare a produselor alimentare trebuie să respecte, pe toată perioada de derulare a activităților contractului, cerințele legale privind siguranța alimentară și să dețină avizele/autorizările impuse de lege în acest sens.

Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice lista personalului responsabil pentru îndeplinirea activităților de preparare și transport al produselor alimentare, împreună cu documentele suport care atestă îndeplinirea cerințelor legale privind siguranța și securitatea alimentară.

Prin documente suport se va înțelege Certificatul de instruire profesională privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă , conform reglementărilor în vigoare (Curs de igienă, conform Ordin MS nr.1225/2003), valabil la data prezentării. Precizăm că, în conformitate cu prevederile art. 14 alin. (3) din Ordinul MS nr.

1225/2003, certificatul anterior indicat are o valabilitate de maxim 3 ani de la data emiterii.

În cazul în care, pentru îndeplinirea în bune condiții a activităților incluse în Contract, pe perioada derulării Contractului, Contractantul va avea nevoie de mai mult personal decât cel specificat în Propunerea Tehnică, acesta va răspunde pentru asigurarea acestor resurse, fără costuri suplimentare. În acest caz, Contractantul își va completa echipa cu propriul personal pe cheltuiala proprie.

Dacă Achizitorul ( Beneficiarul ) consideră că un membru al personalului Contractantului este ineficient sau nu își îndeplinește sarcinile la nivelul cerințelor stabilite, Achizitorul (Beneficiarul) are dreptul să solicite înlocuirea acestuia pe perioada derulării Contractului, pe baza unei cereri scrise motivate și justificate. În acest caz, toate costurile generate de înlocuirea personalului sunt exclusiv în sarcina Contractantului.

Contractantul are obligația să se asigure și să urmărească cu strictețe ca oricare dintre personalul implicat în execuția contractului cunosc foarte bine și înțeleg cerințele, scopul și obiectivele Contractului, legislația și reglementările tehnice aplicabile, specificul activităților pe care urmează să le desfășoare în cadrul Contractului precum și a responsabilităților atribuite.

În cazul în care, pe parcursul derulării contractului, prestatorul intenționează să înlocuiască una sau mai multe persoane nominalizate în cadrul propunerii tehnice, acest lucru se poate realiza doar cu condiția ca persoanele noi implicate în derularea activităților contractului să dețină la rândul lor toate avizele/autorizările cerute de cadrul legal aplicabil. Acest lucru se va confirma, la cererea Beneficiarului, la momentul următoarei livrări, prin prezentarea documentelor suport care dovedesc îndeplinirea acestei cerințe.

#### **4.2. Infrastructura tehnică necesară realizării activităților Contractului**

Contractantul trebuie să se asigure că personalul care își desfășoară activitatea în cadrul Contractului, dispune de sprijinul material și de infrastructura necesară pentru a permite acestuia să îndeplinească activitățile în mod optim și să se concentreze asupra atingerii criteriilor de performanță aferente contractului respectiv a obiectivelor urmărite prin implementarea proiectului

În acest sens, Ofertantul va prezenta lista cu echipamentele și dotările specifice derulării serviciilor de catering respectiv:

- a) Ambalaje reutilizabile, necesare transportului produselor alimentare în condiții de temperatură adecvată și care să asigure protecția la contaminări pe parcursul manipulării/transportului
- b) Mijloace de transport avizate legal pentru transportul produselor alimentare preparate.

Lista cu aceste echipamente și dotări specifice prezentată de Ofertant în Propunerea Tehnică trebuie să fie corespunzătoare scopului Contractului și să îndeplinească toate cerințele de funcționalitate și pentru utilizare stabilite prin legislația în vigoare, indiferent de forma de acces la infrastructura necesară pentru realizarea activităților în Contract.

Conform cadrul legal aplicabil în domeniul derulării activităților de catering, prestatorului va prezenta odată cu propunerea sa tehnică (în copie):

- 1) Autorizația sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor, pentru activitatea de catering, emisă pentru unitatea în care se vor prepara produsele alimentare ce fac obiectul serviciilor de catering;

2) Autorizația sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor, pentru autovehiculele propuse pentru transportul produselor alimentare ce fac obiectul serviciilor de catering;  
**5. PROGRAMUL DE REALIZARE A CONTRACTULUI (GRAFICUL DE PRESTARE)**

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va ține cont de volumul și ritmicitatea livrărilor meniurilor, conform indicațiilor de la cap. 3.1. din prezentul caiet de sarcini.

După momentul semnării contractului, în funcție de graficul de derulare a activităților proiectului, beneficiarul va comunica prestatorului programul lunar de prestare precum și graficul aproximativ de livrare aferent contractului, întocmit pe luni/săptămâni, urmând ca acesta să fie actualizat, după caz, periodic (de regulă lunar), în funcție de programul al grupului țintă precum și a condițiilor de derulare a activităților proiectului.

NOTĂ: modificarea graficului de prestare a serviciilor reprezintă o modificare nesubstanțială, de tip „adaptare la context practic” și nu impune modificări ale condițiilor de calitate sau modificări ale prețului unitar al unității de măsură a contractului, fiind transpusă prin aplicarea directă a clauzelor contractuale

Programul săptămânal de prestare al serviciilor se va defini prin comanda emisă de către beneficiar, în funcție de modul concret de derulare a activităților proiectului în relație cu grupul țintă.

Programul orar de livrare poate fi modificat de către Beneficiar, cu condiția notificării Prestatorului cu cel puțin o zi în prealabil

## **6. CADRUL LEGAL CARE GUVERNEAZĂ RELAȚIA DINTRE ACHIZITOR (BENEFICIAR) ȘI CONTRACTANT (INCLUSIV ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELAȚIILOR DE MUNCĂ)**

Conform art. 51 din Legea 98/2016 ofertanții vor ține cont de reglementari obligatorii în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă stabilite prin legislația adoptată la nivelul Uniunii Europene, legislația națională, prin acorduri colective sau prin tratatele, convențiile și acordurile internaționale în aceste domenii. Informații detaliate privind reglementările în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă se pot obține de la: Agenția Națională pentru Protecția Mediului ([www.anpm.ro](http://www.anpm.ro)), Ministerul Muncii și Justiției Sociale ([www.mmuncii.ro](http://www.mmuncii.ro)).

În acest scop ofertanții vor prezenta o declarație pe proprie răspundere (model propriu) prin care se va atesta faptul că la elaborarea ofertei s-au respectat aceste cerințe.

## **7. MANAGEMENTUL CONTRACTULUI DE PRESTĂRI SERVICII**

### **7.1. Gestionarea relației dintre Contractant (Prestator) și Achizitor (Beneficiar)**

Achizitorul (Beneficiarul) este responsabil pentru derularea procedurii de atribuire a Contractului, monitorizarea execuției Contractului și efectuarea plăților către Contractant, conform Contractului și a Planului de lucru (Graficul) al activităților acceptat, prin desemnarea unui Responsabil de Contract.

Responsabilul de Contract din partea Achizitorului va asigura comunicarea permanentă cu echipa Contractantului (Prestatorului), evidența tuturor documentelor referitoare la derularea Contractului, monitorizarea permanentă și evaluarea periodică a gradului de îndeplinire a obiectivelor Contractului.

Contractantul (Prestatorul) este responsabil pentru execuția la timp a tuturor activităților prevăzute și pentru obținerea rezultatelor stabilite prin Caietul de Sarcini, ca și pentru întreaga coordonare a activităților care fac obiectul Contractului.

Achizitorul (Beneficiarul) și Contractantul (Prestatorul) își transmit reciproc notificări de îndată ce una dintre părți devine conștientă de apariția în perioada imediat următoare a unui eveniment sau a unei situații care ar putea:

- i. să conducă la întârzierea prestării serviciilor, generând nerespectarea termenului de livrare a produselor sau a serviciilor din Contract,
- ii. să conducă la modificarea Graficului de prestare al activităților acceptat
- iii. să afecteze scopul și sfera de cuprindere a serviciilor contractate inclusiv a criteriilor de performanță ale contractului
- iv. să afecteze activitatea Achizitorului (Beneficiarului) sau a altor factori interesați identificați în legătură cu serviciile incluse în Caietul de Sarcini .

Toate comunicările (notificările) emise de părțile contractului vor fi transmise în scris, prin email sau fax. În cazuri urgente, comunicare între părți se poate derula și pe cale verbală (comunicare directă sau telefonic) cu condiția confirmării elementelor principale ale comunicării, în formă scrisă, cel târziu în ziua lucrătoare imediat următoare celei în care a avut loc comunicarea verbală.

## **8. CRITERIUL DE ATRIBUIRE A CONTRACTULUI**

Criteriul de atribuire a viitorului contract de achiziție publică este „prețul cel mai scăzut”

## **9. MODALITATEA DE ÎNTOCMIRE ȘI PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE**

Prin propunerea tehnică înaintată, ofertantul are obligația de a face dovada conformității serviciilor care urmează a fi prestate cu cerințele prevăzute în Caietul de sarcini.

În acest sens ofertantul va prezenta Formularul de propunere tehnică din secțiunea formulare (formular T), completat corespunzător, conform instrucțiunilor din caietul de sarcini, ce va include/ va fi însoțit de:

- a) fișa tehnică (model) a unui meniu săptămânal;
- b) graficul de prestare a serviciilor întocmit pentru o săptămână;
- c) lista persoanelor responsabile de prestarea serviciilor împreună cu dovada absolvirii cursurilor de igienă;
- d) lista cu ambalajele și mijloacele de transport, împreună cu autorizația sanitară veterinară pentru unitatea de preparare și mijloacele de transport;
- e) Declarație pe proprie răspundere cu privire la respectarea reglementărilor obligatorii în domeniul social și al mediului

1. Autorizație de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, emisă de către A.N.S.V.S.A., în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”

2. Autorizație pentru desfășurarea activității de alimentație publică, emisă de către Primăria de pe raza localității unde este înregistrat punctul de lucru, în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”

3. Dovada ca ofertantul deține mijloace de transport echipate și dotate corespunzător pentru transportul hranei, pentru transportul marfurilor perisabile, în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”.

4. Declarație pe proprie răspundere dată de reprezentantul legal al prestatorului din care să rezulte că personalul și mijloacele de transport folosite la prepararea și transportul hranei este avizat de Ministerul Sănătății și îndeplinește toate cerințele legale în vigoare
5. CV-uri ale persoanelor responsabile pentru îndeplinirea contractului, din care să rezulte că dispune de personal specializat în domeniul contractului, care să poată îndeplini activitățile specificate în caietul de sarcini
6. Declarație pe propria răspundere că și-a însușit cerințele din documentația de atribuire și le va respecta în totalitate, așa cum au fost ele solicitate de autoritatea contractantă

#### **10. MODALITATEA DE ÎNTOCMIRE ȘI PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE**

Propunerea financiară se va întocmi și prezenta conform formularului de ofertă din secțiunea Formulare (Formular F), cu explicitarea TVA în mod distinct.

Odată cu acesta se vor prezenta Anexa 1 la formularul de ofertă ce va prezenta prețul unitar al porției/meniului complet format din : felul II și fruct așa cum acesta este descris în cadrul prezentului caiet de sarcini .

La întocmirea propunerii financiare se va ține cont de volumul maxim al viitorului contract de achiziție publică, respectiv 45.732,00 meniuri, cărui îi corespunde valoare estimată publicată.

Oferta are caracter obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate. Propunerea financiară trebuie să se încadreze în limita fondurilor care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de bunuri. Prezentarea în propunerea financiară, a unui pret superior valorii fondurilor ce pot fi disponibilizate conduce la respingerea ofertei ca fiind inacceptabilă.

**Intocmit ,**

***Consilier achiziții publice,***  
*Rusu Camelliu*