

PNRR. Finanțat de Uniunea Europeană – Următoarea Generație UE

LICEUL MARIN PREDĂ

Piața Maria nr.1

Cod proiect: 104

Număr înregistrare: 4133/02.10.2025

Aprobat,
Reprezentant Legal
Nuț Ștefan

Caiet de sarcini pentru achiziția directă de

Servicii catering

INTRODUCERE

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică. Caietul de sarcini conține, informații despre cantități și specificații tehnice. Acestea definesc, după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, simboluri, teste și metode de testare, etc.

În cadrul acestei proceduri, **LICEUL MARIN PREDĂ** îndeplinește rolul de Autoritate / Entitate contractantă, respectiv Autoritatea / entitatea contractantă 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.

INFORMAȚII DESPRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Denumire	LICEUL MARIN PREDĂ
CUI	4367590
Reprezentant legal	NUȚ ȘTEFAN
Adresă	Piața Maria nr.1
Telefon	0266-214735
e-mail	Lt.marinpreda@eduhr.ro

SPECIFICAȚII TEHNICE PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE SERVICII CATERING

În cadrul PNRR C15 – I18

- **Descrierea obiectului contractului:** Achiziție de Servicii catering necesare desfasurarii activitatilor Proiectului „ODOR HEI, PILOT !” finanțat prin apelul *”Granturi pentru unitățile de învățământ pilot”* – PNRR C15

Cod CPV principal: 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli / 55520000-1 Servicii de catering

- **Tipul contractului:** Contract de servicii - Servicii catering necesare desfasurarii activitatilor din cadrul proiectului „ODOR HEI, PILOT !”.
- **Tipul procedurii:** Achiziție directă în conformitate cu prevederile Art. 7 Alin. (7) Lit. c) din Legea 98/2016, cu modificările și completările ulterioare
- **Valoarea totală estimată a achiziției:** 270.000,00 lei fără TVA

Prezenta documentație constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică pentru prestarea serviciilor catering profesională.

INTRODUCERE:

În cadrul proiectului înregistrat sub numărul 104 - cod proiect pentru care s-a încheiat un contract de finanțare între Ministerul Educației Naționale și LICEUL MARIN PREDA, în calitate de beneficiar al finanțării:

LICEUL MARIN PREDA urmează să se achiziționeze **”Servicii catering”** necesare pentru desfășurarea în condiții optime a activităților din cadrul proiectului.

CONTEXTUL REALIZĂRII PREZENTEI ACHIZIȚII DE SERVICII

Prezenta achiziție directă, de servicii este necesară pentru desfășurarea activităților cu beneficiarii proiectului (grup țintă – elevi), în cadrul **Activității A.4. Activități didactice inovative**

CONDIȚII CU PRIVIRE LA ACHIZIȚIA DIRECTĂ

Atribuțiile și responsabilitățile Părților

Contractantul este responsabil pentru îndeplinirea următoarelor atribuții:

- Realizarea activităților în cadrul Contractului în conformitate cu cerințele legislație aplicabile specificului obiectivului de investiție pentru care se solicită prestarea serviciilor și a prevederilor Caietului de Sarcini, respectând și aplicând cele mai bune practici în domeniu.
- Realizarea tuturor documentelor pentru derularea activităților în cadrul Contractului în conformitate cu cerințele din Caietului de Sarcini.
Păstrarea și punerea la dispoziția Autorității Contractante și a organelor de control competente în timp util a tuturor documentelor comerciale și tehnice privind produsele alimentare și meniurile distribuite elevilor, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz, incluzând, dar fără a se limita la: documente cu privire la stadiul prestării serviciilor, metodologia catering.
- Transmiterea către Autoritatea Contractantă spre revizuire și aprobare a documentelor solicitate. De asemenea, orice modificare a acestora trebuie aprobată de către Autoritatea Contractantă.
- Colaborarea cu personalul Autorității Contractante alocat pentru serviciile desfășurate conform Contractului (monitorizarea progresului activităților în cadrul Contractului, coordonarea activităților în cadrul Contractului, feedback).
- Punerea la dispoziția Autorității Contractante a tuturor informațiilor solicitate pentru a sprijini procesul de evaluare a performanței Contractorului în legătura cu realizarea activităților din Contract.

Autoritatea Contractantă este responsabilă pentru:

- Punerea la dispoziția Contractantului a tuturor informațiilor disponibile pentru obținerea rezultatelor așteptate
- Punerea la dispoziție a unui spațiu pentru derularea întâlnirilor de lucru și a ședințelor de analiză a progresului în cadrul Contractului
- Desemnarea și comunicarea către Contractant a echipei/persoanei responsabile cu interacțiunea și suportul oferit Contractantului
- Asigurarea tuturor resurselor care sunt în sarcina sa pentru buna derulare a Contractului
- Achitarea contravalorii prestării serviciilor, în baza facturilor emise de către acesta din urmă, așa cum este stabilit prin Contract
- Organizarea recepției parțiale și / sau finale pentru prestarea serviciilor în conformitate cu prevederile caietului de sarcini
- Documentarea în scris a oricărui motiv de respingere a rezultatelor furnizate de Contractant în cadrul Contractului, prin raportare la prevederile legale, la reglementările tehnice în vigoare și la cerințele caietului de sarcini

Condiții de participare

Operatorii economici ce depun oferta trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență, din care să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna din situațiile de anulare a constituirii precum și faptul că are capacitatea profesională de a presta serviciile care fac obiectul contractului de achiziție. **În acest sens va prezenta Certificatul de înregistrare fiscală, Certificatul Constatator ONRC valabil la data prezentării, din care să reiasă faptul că acesta este autorizat să presteze activitățile ” Activități de alimentație (catering) pentru evenimente” – CAEN 5621.**

De asemenea, se va transmite **Declarația privind beneficiarii reali depusă la Oficiul Național al Registrului Comerțului și Furnizare Informații privind Beneficiarii reali eliberat de ONRC**. Din conținutul certificatelor, trebuie să rezulte faptul că domeniul de activitate al ofertantului este autorizat și corespunde cu obiectul contractului. Persoanele fizice sau juridice străine vor prezenta documentul echivalent celui solicitat mai sus, emis de autoritatea competentă din statul de origine al ofertantului.

****)** Având în vedere prelucrarea datelor cu caracter personal (nume, prenume, cadre didactice, telefon, email, CNP), ofertantul va prezenta odată cu oferta tehnică, Metodologia privind implementarea măsurilor GDPR la nivelul contractului, din care să reiasă minim: monitorizarea proceselor, analize specifice (în mod aparte asupra prelucrărilor care implică categorii speciale de date) și elaborarea documentației necesară, asumată de o persoană avizată în acest sens.

Recepția serviciilor

Recepția serviciilor se va efectua pe bază de proces verbal semnat de Contractant și Autoritatea contractantă.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic de către Prestator, iar produsele alimentare - masa elevilor - nu se depozitează și sunt servite în condiții igienico-sanitare și de siguranță alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Livrările se vor efectua zilnic, în limita a 70 de **porții alimentare și fructe**, după cum urmează:

- a) la ora 13:30 se va livra meniul zilei la sediul Casei Sf. Iosif din Odorheiu Sec., Piața Maria nr.2.
- b) porțiile alimentare și fructele vor fi livrate după semnarea contractului cu prestatorul de servicii, începând din data de 13.10.2025, pentru 70 de elevi. Numărul de 70 de meniuri pe zi, este numărul maxim pe zi.

Modalități și condiții de plată

Contractantul va emite factura pentru serviciile prestate. Fiecare factură va avea menționat numărul contractului, datele de emisie și de scadență ale facturii respective. Facturile vor fi trimise în original la adresa specificată de Autoritatea contractantă. Factura va fi emisă după semnarea de către Autoritatea/entitatea contractantă a procesului verbal de recepție calitativă - cantitativă. Procesul verbal de recepție calitativă - cantitativă va însoți factura și reprezintă elementul necesar realizării plății, împreună cu celelalte documente justificative prevăzute mai jos:

- Raport final pentru prestarea serviciilor

Plățile în favoarea Contractantului se vor efectua în termen de maximum 30 de zile de la data emiterii facturii fiscale în original și a tuturor documentelor justificative, sub rezerva transferării sumelor în contul Autorității Contractante de către ISJ / Ministerul Educației.

CADRUL LEGAL CARE GUVERNEAZĂ RELAȚIA DINTRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ ȘI CONTRACTANT (INCLUSIV ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELAȚIILOR DE MUNCĂ)

Operatorul economic devenit Contractant are obligația de a respecta în executarea contractului, obligațiile aplicabile în domeniul mediului, social și al muncii instituite prin dreptul Uniunii, prin dreptul național, prin acorduri colective sau prin dispozițiile internaționale de drept în domeniul mediului, social și al muncii enumerate în anexa X la Directiva 2014/24.

CONDITII DE MUNCA SI PROTECȚIA MUNCII

Pe parcursul derulării contractului se vor respecta regulile obligatorii referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii care sunt în vigoare:

- educarea și formarea profesională a personalului;
- cunoașterea riscurilor pentru sănătatea lucrătorilor;
- asigurarea cu echipament individual de protecție în conformitate cu prevederile legale;
- cunoașterea impactului pentru mediu;

NORME DE IGIENĂ ȘI SIGURANȚĂ ALIMENTARĂ

- Toate preparatele vor respecta legislația sanitară și normele HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).
- Prestatorul va folosi ambalaje ecologice, biodegradabile, reciclabile, conform cerințelor de protecție a mediului.
- Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.
- Produsele trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.
- Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, alergii, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist la solicitarea Liceului „Marin Preda”.
- Meniul - masa elevilor - trebuie să fie preparat în ziua livrării.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru elevi:

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

CERINȚE TEHNICE ȘI LOGISTICE

- Asigurarea capacității de a furniza servicii pentru un număr variabil de participanți.
- Livrarea la timp, conform programului stabilit.
- Posibilitatea de a modifica rapid comenzile, în funcție de dinamica evenimentelor.

CERINȚE PENTRU PRESTATOR

Prestatorul trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- Experiență de minimum 7 ani în furnizarea de servicii similare.
- Deținerea autorizațiilor necesare pentru desfășurarea activităților de catering, inclusiv autorizații sanitare și de siguranță alimentară.
- Posibilitatea de a răspunde cerințelor specifice ale proiectului (meniuri personalizate, respectarea dietei participanților).
- Posibilitatea de a se prezenta la Liceul Marin Preda de timp de maxim de 30 de minute de la sesizarea unor probleme legate de calitatea și cantitatea meniurilor furnizate și în maxim 1 oră de la sesizare va înlocui produsele alimentare constatate ca fiind neconforme.



Finanțat de
Uniunea Europeană
NextGenerationEU



Planul Național
de Redresare și Reziliență

Expertii necesari pentru realizarea serviciilor:

Resursele implicate sunt reprezentate de profesionistii care asigura realizarea serviciilor de catering, coordonator activitate, precum și personal auxiliar. Ofertantul va descrie în oferta tehnică modalitatea de implementare a serviciilor.

Perioadă de implementare/ Durata serviciilor:

Perioada de implementare este începând cu semnarea contractului de către ambele parti pana la finalizarea tuturor activitatilor, dar nu mai tarziu de ultima zi de implementare a proiectului.

Termen de livrare: ZILNIC, în zilele în care se țin cursuri, începând din data de 13.10.2025.

Locația de implementare:

LICEUL MARIN PREDA, Odorheiu Secuiesc, Piața MARIA, nr. 1, cod poștal: 535600, Județul Harghita.

DURATA CONTRACTULUI

Se va încheia un contract de prestari servicii catering, a carui durata nu va depăși data de 31 august 2026, cu un singur operator economic. Produsele alimentare vor fi livrate pentru 70 de elevi de Prestatorul de servicii, **începând din data de 13.10.2025, pe durata a 31 de săptămâni.**

In cadrul propunerii tehnice ofertantii vor prezenta un grafic de implementare al contractului.

CRITERIUL DE ATRIBUIRE

- Cel mai bun raport calitate – preț

CONȚINUTUL OFERTEI

Documentele de calificare

- Certificat Constatator ONRC (în termenul de valabilitate)
- Certificat Constatator Beneficiari Reali
- Certificat înregistrare fiscală (CIF)

Declarații obligatorii pentru participare

- Scrisoare de înaintare (declarația A)
- Declarațiile N1, N2, N3, N4 (Neincadrarea ofertantilor, tertilor sustinatori, asociatilor si subcontractantilor, dupa caz, in situatiile prevazute la art. 164, 165, 167 si 59-60 din Legea nr. 98/2016)
- Declarația F – Ofertă financiară
- Declarația T – Ofertă tehnică

Modalitatea de transmitere a ofertei

Procedura de achizitie este **achiziție directă**. Ofertele vor fi transmise **exclusiv prin e-mail** la adresa Lt.marinpreda@eduhr.ro în termen de maxim **5 zile** de la recepția solicitării de ofertă. *(toate documentele vor fi asumate prin semnătură digitală sau olografă)*

Solicitări de clarificări

Solicitările pentru clarificări vor fi transmise **exclusiv prin e-mail** la adresa Lt.marinpreda@eduhr.ro în termen de maxim **2 zile** de la recepția prezentei documentații. *Termenul de răspuns este de 24 ore de la primirea solicitărilor.*

Pentru a asigura o justificare corespunzătoare în alegerea ofertei pentru contractare, se va elabora **Nota justificativa de atribuire** pornind de la cerințele solicitate, detaliind avantajele și dezavantajele ofertelor primite în raport cu fiecare specificație în parte, sau în raport cu celelalte oferte. În vederea respectării principiilor, va fi selectată **oferta cu cele mai multe avantaje tehnice în vederea realizării scopului proiectului.**

Autoritatea contractantă **isi rezervă dreptul de a selecta serviciile care raspund cel mai bine cerintelor sale**. Ofertantii sunt încurajați să depună oferte **cât mai avantajoase** în vederea îndeplinirii scopului proiectului.

Evaluarea ofertelor se va încheia odata cu întocmirea **Notei justificative de atribuire**, unde vor fi precizate avantajele și dezavantajele ofertelor primite în raport cu specificațiile minimale și cu celelalte oferte primite precum și modalitatea în care oferta castigatoare contribuie la realizarea proiectului.

Prin urmare se vor analiza și compara, în vederea realizării scopului proiectului, următoarele elemente:

- Experiență relevantă (proiecte similare implementate anterior, recomandări și referințe de la alți clienți)
- Calitatea propunerii tehnice (diversitatea și echilibrul meniurilor propuse, capacitatea de a livra meniuri personalizate)
- Asumarea unor angajamente superioare în raport cu cerințele minimale
- Prețul ofertei

Ofertele care nu îndeplinesc cerințele tehnice minimale precizate în cererea de ofertă sau nu se încadrează în valoarea estimată a achiziției, se consideră oferte inacceptabile.