



ROMÂNIA
JUDEȚUL IAȘI
ORAȘUL TÂRGU FRUMOS
Str. Cuza Vodă, nr. 67, cod 705300,
Târgu Frumos – Iași – România
Internet: www.primariatgfrumos.ro
E-mail: secretariat@primariatgfrumos.ro
Tel. 0232710906; Fax. 0232710330; 0232710080;

ORAȘUL TÂRGU FRUMOS
JUDEȚUL IAȘI
SECRETARIAT
INTRARE / IEȘIRE NR. 36331
Ziua 15 Luna 04 An 2025

ANUNȚ DE ATRIBUIRE LA PROCEDURA PROPRIE
privind achiziționarea de servicii de catering respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a
mesei calde pentru elevii Școlii Gimnaziale "Ion Creangă", oraș Tg.Frumos,
județul Iași. acordat în baza HG 23/2025 privind instituirea
Programului național „Masa sănătoasă” (PNMS)

Date privind autoritate contractantă: ORAȘUL TÂRGU

Cod de identificare fiscală: 4541068, Strada: Cuza-Voda, nr. 67, Județul Iasi, Localitatea Târgu
Frumos, Cod poștal: 705300

Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru Școli;

Tipul contractului: Prestări servicii – anexa 2;

Criterii de atribuire: CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PREȚ

Valoarea estimată: 1.167.976,32 lei lei fara TVA

Sursa de finanțare: Programul național „Masă sănătoasă” se asigură de la bugetul de
stat, din sume defalcate din unele venituri ale bugetului de stat;

Durata contractului: (aprilie-iunie 2025, septembrie- decembrie 2025), cu începere de la data
28.04.2025

Contract nr. 36242 din data de 15.04.2025; Numărul de oferte primite: 3; Valoare contract:
1.099.221,90 lei fara TVA (12,95 lei/portie);

Numele operatorului economic căruia i-a fost atribuit contractul:

SOCIETATEA TAKEANDEAT SRL

Comp. Investiții, Achiziții și IT,
Cons. Lozoveanu Adina



ROMÂNIA
JUDEȚUL IAȘI
ORAȘUL TÂRGU FRUMOS
Cod fiscal 4541068



Strada Cuza Vodă, nr. 67, orașul Târgu Frumos, județul Iași, cod postal 705300
Tel.: 0232 - 710906; Fax: 0232 - 710330; www.primariatgfrumos.ro, secretariat@primariatgfrumos.ro

Contract de prestări servicii
nr. 36242 din data de 15.04.2025

1. **Autoritate contractantă - ORAȘUL TÂRGU FRUMOS**, cu sediul în localitatea Târgu Frumos, strada Cuza Vodă nr. 67, județul Iași, cod poștal 705300, telefon 0232 710906, fax 0232 710330, e-mail: secretariat@primariatgfrumos.ro, cod fiscal 4541068, cont trezorerie RO39TREZ24A651130570205X deschis la Trezoreria Târgu Frumos, reprezentat legal prin Primar Zugravu Neculai, în calitate de **achizitor**, pe de o parte,

și
2. **SOCIETATEA TAKEANDEAT SRL**, cu sediu social în Sat Dancu, Comuna Holboca, str. Daliei, nr. 7, parter, Județul Iași, număr de înmatriculare în Registrul Comerțului J2015000563220/01.04.2015, CUI RO34314598, cont IBAN: RO94TREZ4065069XXX024655 deschis la Trezoreria Municipiului Iași, e-mail: ccontact@takeandeat.ro, reprezentată prin Ichim Bogdan în calitate de administrator, în calitate de **prestator**, pe de altă parte, s-a încheiat prezentul contract.

2. Definiții.

2.1 – În prezentul contract următorii termeni vor fi interpretați astfel:

- a. **contract** – reprezintă prezentul contract și toate Anexele sale;
- b. **achizitor și prestator** – părțile contractante, așa cum sunt acestea numite în prezentul contract;
- c. **prețul contractului** – prețul plătit prestatorului de către achizitor, în baza contractului, pentru îndeplinirea integrală și corespunzătoare a tuturor obligațiilor asumate prin contract;
- d. **servicii** – activități a căror prestare fac obiectul contractului;
- e. **servicii de catering** – activități încadrate în codul 5621 – Activități de alimentație (catering) pentru evenimente și/sau în codul 5629 – Alte servicii de alimentație n.c.a., conform CAEN Rev. 2, constând în prepararea hranei, pe baza comenzilor zilnice furnizate de către persoana desemnată de către beneficiar, livrarea hranei preparate și servirea zilnică a acestora la sediul Școlii Gimnaziale "Ion Creangă" oraș Târgu Frumos;
- f. **forța majoră** – un eveniment mai presus de controlul partilor, care nu se datorează greselii sau vinei acestora, care nu putea fi prevăzut la momentul încheierii contractului și care face imposibilă executarea și, respectiv, îndeplinirea contractului; sunt considerate asemenea evenimente: razboaie, revoluții, incendii, inundații sau orice alte catastrofe naturale, restricții aparute ca urmare a unei carantine, embargou, enumerarea nefiind exhaustivă ci enunțiativă. Nu este considerată forța majoră un eveniment asemenea celor de mai sus care, fără a crea o imposibilitate de executare, face extrem de costisitoare executarea obligațiilor uneia din parti;

j. zi – zi calendaristica; an – 365 de zile.

3. Interpretare.

3.1 În prezentul contract, cu excepția unei prevederi contrare, cuvintele la forma singular vor include forma de plural și vice versa, acolo unde acest lucru este permis de context.

3.2 Termenul „zi” sau „zile” sau orice referire la zile reprezintă zile calendaristice dacă nu se specifică în mod diferit.

Clauze obligatorii

4. Obiectul principal al contractului.

4.1 Prestatorul se obligă să asigure „Servicii de catering respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru elevii Școlii Gimnaziale “Ion Creangă”, oraș Târgu Frumos, județul Iași, acordat în baza HG 24/2024 privind instituirea Programului național „Masa sănătoasă” (PNMS).

4.2 Achizitorul se obligă să plătească prețul convenit în prezentul contract pentru serviciile prestate, conform procedurii de achiziție proprie.

5. Prețul contractului.

5.1 Prețul unitar, per porție hrană zilnică necesară/destinată unui copil, este de **12,95 lei**, sumă la care se adaugă TVA în valoare de **1,17 lei**, **prețul total, inclusiv TVA fiind de 14,12 lei**. Prețul unitar menționat este ferm și nu poate fi modificat pe parcursul derulării contractului decât în cazul măririi alocației pentru hrană. Prețul unitar include toate cheltuielile generate de și/sau necesare pentru îndeplinirea obiectului contractului.

5.2. Plata se va efectua prin virament bancar-ordin de plată- în contul ofertantului deschis la Trezoreria Statului, în termen de 30 de zile, cu respectarea prevederilor art.36 din OUG nr.34/2009, respectiv maxim 30 de zile de la data intrării sumelor în contul Autorității contractante de la bugetul de stat conform HG nr.24/2024 privind instituirea Programului național „Masa sănătoasă”. Proiectul este finanțat prin Programul Programul național „Masa sanătoasa”, drept pentru care decontarea serviciilor prestate se va face în limitele bugetare alocate, în maxim 30 de zile de la data recepției suportului alimentară, dar nu mai târziu de 60 de zile de la recepționarea serviciilor de livrare suportului alimentară. Plata se va face pe baza meniurilor efectiv livrate, pe baza procesului verbal de recepție semnat de comisia de recepție de la nivelul unității școlare- avizat de conducătorul unității școlare, a centralizatoarelor zilnice întocmite de unitatea școlară cu numărul de elevi beneficiari, la care se atașează copii după documentele de livrare(avize, certificate de conformitate, alte documente).

6. Durata contractului.

6.1 Durata prezentului contract este până la data de 31.12.2025.

6.2 Prestarea serviciilor se va face pentru perioada aprilie-iunie 2025, respectiv septembrie-decembrie 2025.

6.3 Prestarea serviciilor de catering va fi asigurată începând cu data de 28.04.2025.

7. Executarea contractului.

7.1 Executarea contractului începe la data indicată la art. 6.3 din prezentul contract.

8. Documentele contractului

8.1 Documentele contractului sunt:

- referatul de necesitate nr. 32829/03.03.2025;

- caietul de sarcini nr. 32829/03.03.2025
- alte documente în legătură cu contractul încheiate ulterior semnării acestuia.

9. Obligațiile principale ale prestatorului.

- 9.1 Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru copiii care frecventează Școala Gimnazială "Ion Creangă" oraș Târgu Frumos, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare - Legea 123/2008, Ordinul 1563/2008.
- 9.2 Prestatorul se obligă să asigure termenele de livrare a hranei în conformitate cu graficul întocmit de autoritatea contractantă.
- 9.3 Prestatorul se obligă să asigure zilnic prepararea și servirea a 1 (una) masă pe zi, pentru copiii care frecventează Școala Gimnazială "Ion Creangă" oraș Târgu Frumos, respectând principiile unei alimentații raționale, respectiv Legea nr. 123/2008, O.M.S. nr. 1563/2008 și O.M.S 1955/1995 (actualizat). Porțiile vor fi pregătite și preparate de prestatorul serviciului cu respectarea necesarului zilnic de calorii și substanțe nutritive pentru copii, prevăzute de legislația în vigoare, respectiv de O.M.S. nr. 1955/1995 și O.M.S. nr. 1563/2008.
- 9.4 Prestatorul se obligă să asigure prepararea și distribuirea hranei pentru un număr de 602 de copii, numărul acestora variind în funcție de prezența zilnică. Totodată prestatorul se obligă să asigure prepararea și distribuirea hranei pentru copiii cu cerințe alimentare speciale, în funcție de solicitarea scrisă a personalului specializat din cadrul școlii și în baza meniului special alcătuit de către aceasta.
- 9.5 Porția de hrană zilnică pentru un copil, va fi conform Anexei nr.2 NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi din HG24/2024.
- 9.6 Sunt interzise alimentele cu conținut crescut de grăsimi, zahăr, sare sau calorii (a se vedea Legea nr. 123/2008), precum și alimentele neambalate (la vrac) sau neetichetate (a se vedea H.G. nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor).
- 9.7 Prepararea și distribuirea hranei se va face conform cu necesitățile calorice și cantitative ale copiilor, conform anexei nr. 1 (meniu ofertat), la prezentul contract.
- 9.8 Programul de servire al mesei va fi anunțat în scris, o singură dată, la începutul activității și ori de câte ori va suferi modificări.
- 9.9 Prepararea și distribuirea hranei se va face 5 zile pe săptămână, de luni până vineri, cu excepția sărbătorilor legale în vigoare și a perioadelor de vacanță, care vor fi comunicate prestatorului în prealabil cu 5 zile.
- 9.10 Prestatorul își asumă responsabilitatea ca masa servită să fie adecvată vârstei copiilor conținând necesarul de elemente nutritive specifice fiecărei vârste.
- 9.11 Prestatorul se obliga sa nu prepare si sa nu distribuie alimente nerecomandate copiilor școlari și preșcolari din Anexa nr.1 a Ordinului nr. 1563/2008).
- 9.12 Prestatorul se obliga să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar.
- 9.13 Prestatorul se obliga să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția hranei.
- 9.14 Prestatorul se obligă să presteze serviciile de catering la standardele și/sau performanțele prezentate în propunerea tehnică, anexă la contract.
- 9.15 Prestatorul se obliga sa transporte și sa distribuie hrana, cu mijloace de transport autorizate DSP și DSV, în recipiente inoxidabile, închise etanș, individuale pentru fiecare fel de mâncare, în conformitate cu normele de igiena în vigoare. Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create și construite pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfecție.

- 9.16 Prestatorul are obligația să livreze hrana direct la sediul școlii. La livrare, se va întocmi fișa de însoțire a alimentelor/aviz de însoțire a mărfii (pentru fiecare transport) care se va semna de către reprezentanții prestatorului și de către asistentul medical/administratorul școlii.
- 9.17 Prestatorul se obligă să întocmească cantitativ-valoric documentele legale (note de distribuție, bonuri de predare-transfer, restituire, bonuri de repartitie-distribuție) pentru distribuția produselor agroalimentare și a altor bunuri ce intră în consum. Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documente legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, aviz de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitare veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate).
- 9.18 Prestatorul se obligă să execute serviciile de catering cu personal calificat. Personalul prestatorului care lucrează la prepararea hranei va avea în mod constant analizele medicale la zi și va respecta regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Personalul bucătăriilor sau oficiilor va fi supus controlului medical la angajare și controalelor medicale periodice. Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține curatenia personală la un nivel înalt și va purta echipament de protecție adecvat și curat.
- 9.19 Prestatorul își asumă obligația de a presta serviciul de preparare și servire a hranei în deplină concordanță cu Ordinul 914/2006 al Ministerului Sănătății și Familiei privind aprobarea normelor privind condițiile pe care trebuie să la îndeplinească o instituție în vederea obținerii autorizației sanitare de funcționare.
- 9.20 Prestatorul trebuie să dețină, de la instituțiile avizate autorizații privind activitățile de: protecția muncii, P.S.I. și protecția copilului, în vigoare la data întocmirii contractului de servicii și actualizarea acestora pe toată durata contractului.
- 9.21 Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cât și echipamentele de rezervă vor fi conform legislației române în vigoare și standardele europene.
- 9.22 Prestatorul trebuie să rezolve imediat sesizările și reclamațiile privind calitatea hranei.
- 9.23 În vederea rezolvării problemelor curente și evitării unor disfuncționalități, prestatorul va numi o persoană cu responsabilități operative care va prelua zilnic solicitările din partea instituției.
- 9.24 Prestatorul este pe deplin responsabil pentru prestarea serviciilor de preparare și distribuție a hranei. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.
- 9.25 Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:
- a) Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust;
 - b) Se evită mâncărurile care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile;
 - c) Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
- 9.26 Prestatorul se obligă să pună la dispoziția personalului de specialitate din cadrul școlii rețetarul pentru fiecare meniu. Acesta trebuie să cuprindă și cantitățile de alimente folosite pentru prepararea hranei.
- 9.27 Prestatorul autorizat/inregistrat sanitar veterinar de pe teritoriul țării va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz.
- 9.28 Prestatorul se obligă să informeze achizitorul în cazul apariției oricărei probleme care ar putea împiedica executarea prezentului contract și să identifice soluții de remediere a acestora.
- 9.29 Prestatorul se obligă să factureze lunar serviciile prestate, pe baza centralizatorului porțiilor zilnice livrate.
- 9.30 Prestatorul se obligă să despăgubească achizitorul împotriva oricărui:

- i) reclamatii si actiuni in justitie, ce rezulta din incalcarea obligatiilor asumate prin prezentul contract, si
- ii) daune-interese, costuri, taxe si cheltuieli, de orice natura, corespunzător oare încălcării.

10. Obligațiile principale ale achizitorului.

- 10.1 Achizitorul se obligă să pună la dispoziția prestatorului informațiile necesare pentru îndeplinirea obiectului prezentului contract.
- 10.2 Achizitorul se obligă să răspundă cu promptitudine cerințelor prestatorului formulate în legătură cu și pentru îndeplinirea prezentului contract.
- 10.3 Achizitorul se obligă să informeze prestatorul în cazul apariției oricărei probleme care ar putea împiedica executarea prezentului contract și, după caz, să identifice soluții de deblocare a acestora.
- 10.4 Achizitorul se obligă să desemneze persoana responsabilă/persoanele responsabile cu recepționarea serviciilor prestate, conform graficului de livrare.
- 10.5 Achizitorul se obligă să asigure păstrarea avizelor de expediție și a tuturor documentelor puse la dispoziție de către prestator pentru fiecare distribuție, precum și a rețetarului pentru fiecare meniu distribuit.
- 10.6 Achizitorul se obligă să plătească prestatorului prețul contractului la termenele și în condițiile stabilite prin prezentul contract.

11. Sanctiuni pentru neindeplinirea culpabila a obligatiilor.

- 11.1 În cazul în care, din vina sa exclusivă, prestatorul nu reușește să își îndeplinească obligațiile asumate prin contract, achizitorul, (autoritatea contractantă) are dreptul de a aplica, cu titlu de penalități de întârziere, 0,2% pentru fiecare zi de întârziere, până la îndeplinirea efectivă a obligațiilor asumate prin contract.
- 11.2 În cazul în care achizitorul nu onorează facturile la expirarea perioadei prevăzute la clauza 5.2, atunci prestatorul are dreptul de a aplica, cu titlu de penalități de întârziere, 0,2% pentru fiecare zi de întârziere, până la îndeplinirea efectivă a obligațiilor asumate prin contract.
- 11.3 Nerespectarea obligatiilor asumate prin prezentul contract de catre una dintre parti, in mod culpabil si repetat, da dreptul partii lezate de a considera contractul reziliat de plin drept, fără intervenția instanței de judecată, si de a pretinde plata de daune-interese.
- 11.4 Achizitorul își rezervă dreptul de a renunța oricând la contract, printr-o notificare scrisă adresată prestatorului, fără nici o compensație, dacă acesta din urmă dă faliment, cu condiția ca această anulare să nu prejudicieze sau să afecteze dreptul la acțiune sau despăgubire pentru prestator. În acest caz, prestatorul are dreptul de a pretinde numai plata corespunzătoare pentru partea din contract îndeplinită până la data denunțării unilaterale a contractului.

Clauze specifice

12. Garanția de bună execuție a contractului.

- 12.1 Cuanțumul Garanției de Bună Execuție a contractului reprezintă 10 % din prețul contractului exclusiv TVA, respectiv suma de 109.922,19 lei și oricum înainte de începerea execuției contractului, printr-un instrument de garantare emis în condițiile legii de o societate bancară sau de asigurări – în original, sau prin rețineri succesive din sumele datorate pentru facturi parțiale.
- 12.2 (1) În situația reținerilor succesive din sumele datorate pentru facturi parțiale, contractantul are obligația de a deschide un cont la dispoziția autorității contractante la unitatea Trezoreriei Statului din cadrul organului fiscal competent în administrarea acestuia.

(2) Suma inițială care se depune de către contractant în contul de disponibil astfel deschis nu trebuie să fie mai mică de 0,5% din prețul contractului de achiziție publică fără TVA. Pe parcursul îndeplinirii contractului de achiziție publică, autoritatea contractantă urmează să alimenteze contul de disponibil prin rețineri succesive din sumele datorate și convenite contractantului până la concurența sumei stabilite drept garanție de bună execuție în contractul de achiziție publică și va înștiința contractantul despre vărsământul efectuat, precum și despre destinația lui. Din contul de disponibil deschis la Trezoreria Statului pe numele contractantului pot fi dispuse plăți atât de către contractant, cu avizul scris al autorității contractante care se prezintă unității Trezoreriei Statului, cât și de unitatea Trezoreriei Statului la solicitarea scrisă a autorității contractante în favoarea căreia este constituită garanția de bună execuție. Contul de disponibil este purtător de dobândă în favoarea contractantului.

12.3 Achizitorul are dreptul de a emite pretenții asupra garanției de bună execuție, în limita prejudiciului creat, dacă prestatorul nu își execută, execută cu întârziere sau execută necorespunzător obligațiile asumate prin prezentul contract. Anterior emiterii unei pretenții asupra garanției de bună execuție, achizitorul are obligația de a notifica acest lucru prestatorului, precizând totodată obligațiile care nu au fost respectate.

12.4 Achizitorul se obligă să restituie garanția de bună execuție în termenul prevăzut de art. 154² alin. (2) din Legea 98/2016 cu modificările și completările ulterioare. Astfel garanția de bună execuție se va restitui în termen de 14 zile de la data îndeplinirii de către contractant, a obligațiilor asumate prin contractul de achiziție publică, dacă autoritatea contractantă nu a ridicat până la acea dată pretenții asupra ei.

13. Alte responsabilități ale prestatorului.

13.1 Prestatorul are obligația de a executa serviciile prevăzute în contract cu profesionalismul și promptitudinea cuvenită angajamentului asumat.

13.2 Prestatorul este pe deplin responsabil pentru executia serviciilor în termenul contractual convenit.

13.3 Prestatorul este pe deplin responsabil pentru/de respectarea legislației în vigoare aplicabile în domeniu, inclusiv a actelor normative enumerate cu titlu exemplificativ din prezentul contract.

14. Recepție și verificări.

14.1 Achizitorul are dreptul de a verifica modul de prestare a serviciilor pentru a stabili conformitatea lor cu solicitările sale.

14.2 Verificarile vor fi efectuate în conformitate cu prevederile din prezentul contract. Achizitorul are obligația de a notifica, în scris, prestatorului, identitatea reprezentanților săi imputerniciți în acest scop.

15. Începere, finalizare, întârzieri, sistare.

15.1 (1) Prestatorul are obligația de a presta serviciile începând cu data semnării contractului.

(2) În cazul în care prestatorul suferă întârzieri datorate în exclusivitate achizitorului, partile vor stabili de comun acord durata cu care se prelungește prezentul contract, respectiv durata de prestare a serviciului.

15.2 Serviciile prestate în baza contractului vor respecta termenele și graficul de livrare întocmite și comunicate de către autoritatea contractantă.

15.3 Dacă pe parcursul îndeplinirii contractului, prestatorul este în imposibilitate de a respecta durata contractuală, acesta are obligația de a notifica acest lucru, în timp util, achizitorului. Modificarea graficului de livrare asumate prin prezentul contract se face cu acordul partilor, prin act adițional.

15.4 - In afara cazului in care achizitorul este de acord cu modificarea graficului de livrare, orice intarziere in indeplinirea contractului da dreptul achizitorului de a solicita penalitati prestatorului in cuantumul si conditiile stipulate in mod expres la art. 11.1.

16. Ajustarea pretului contractului.

16.1 Pretul contractului este ferm si nu se actualizeaza decat daca se mareshte alocatia pentru hrană.

17. Amendamente.

17.1 Partile contractante au dreptul, pe durata indeplinirii contractului, de a conveni modificarea clauzelor contractului, prin act aditional, numai in cazul aparitiei unor circumstante care lezeaza interesele comerciale legitime ale acestora si care nu au putut fi prevazute la data incheierii contractului.

18. Cesiunea.

18.1 Prestatorului ii este interzis sa transfere total sau partial obligatiile sale asumate prin prezentul contract, fara sa obtina, in prealabil, acordul scris al achizitorului.

18.2 Cesiunea nu va exonera prestatorul de nicio responsabilitate privind obligatiile asumate prin prezentul contract.

19. Forta majora.

19.1 Nici una dintre partile contractante nu raspunde de neexecutarea la termen ori de executarea in mod necorespunzator, total sau partial a oricarei obligatii care ii revine in baza prezentului contract, daca neexecutarea ori executarea necorespunzatoare a obligatiei respective a fost cauzata de forta majora.

19.2 Partea care invoca forta majora este obligata sa notifice celeilalte parti, in termen de 3 (trei) zile lucratoare, producerea evenimentului si sa ia toate masurile posibile in vederea limitarii consecintelor acestuia.

19.3 Daca in termen de 5 (cinci) zile calendaristice de la producere, evenimentul respectiv nu inceteaza, partile au dreptul sa isi notifice incetarea deplin drept a prezentului contract, fara ca vreuna dintre ele sa poata pretinde daune interese.

20. Solutionarea litigiilor.

20.1 Achizitorul si prestatorul vor face toate eforturile pentru a rezolva pe cale amiabila, prin tratative directe, orice neintelegere sau disputa care se poate ivi intre ei in cadrul sau in legatura cu indeplinirea contractului.

20.2 Daca, dupa 15 de zile de la inceperea acestor tratative neoficiale, achizitorul si prestatorul nu reusesc sa rezolve in mod amiabil o divergenta contractuală, fiecare poate solicita ca disputa sa se solutioneze de catre instantele judecatoresti competente.

21. Limba si legea care guverneaza contractul.

21.1 Limba care guverneaza contractul este limba romana.

21.2 Contractul va fi interpretat conform legilor din Romania.

22. Comunicari.

22.1 (1) Orice comunicare intre parti, referitoare la indeplinirea prezentului contract, trebuie sa fie transmisa in scris.

(2) Orice document scris trebuie inregistrat atat in momentul transmiterii, cat si in momentul primirii.

22.2 Comunicările între parti se pot face și prin telefon, telegrama, telex, fax sau e-mail cu condiția confirmării în scris a primirii comunicării.

23. Clauze finale.

23.1 Modificarea prezentului contract se va face numai prin act adițional încheiat între părțile contractante.

23.2 Existența vreunei clauze contrare legii, ordinii publice sau bunelor morale și/sau a vreunei clauze considerate nescrisă sau nule ori anulabile se sancționează cu înlocuirea de drept cu dispozițiile legale aplicabile, fără a atrage nulitatea întregului contract.

23.3 Prezentul contract reprezintă acordul de voință al părților, liber exprimat, drept pentru care părțile au înțeles să-l încheie astăzi, 15.04.2025, în două exemplare originale, cu putere egală, câte unul pentru fiecare parte.

Achizitor,
ORAȘ TÂRGU FRUMOS
Reprezentant legal
Primar
Zugravu Neculai

Prestator,
SOCIETATEA TAKEANDEAT SRL
Reprezentant legal
Ichim Bogdan

~~Directia Economică~~
Ec. Iacob Marta

Compartiment Investiții, Achiziții Publice și IT
Cons. Lozoveanu Adina Florentina

Compartiment juridic
Redactat și avizat clauze contractuale
Cons. jurid. Budeanu Costina-Jeni

Persoană responsabilă cu derularea contractului
Administrator public Droboță Tudorel-Mihăiță



ROMÂNIA
JUDEȚUL IAȘI
ORAȘUL TÂRGU FRUMOS
Cod fiscal 4541068



Strada Cuza Vodă, nr. 67, orașul Târgu Frumos, județul Iași, cod postal 705300
Tel.: 0232 - 710906; Fax: 0232 - 710330; www.primariatgfrumos.ro

Nr. 92829 / 03-03-25

APROB
PRIMAR
~~ZUGRAVU~~ NECUAI

CAIET DE SARCINI

privind achiziționarea de servicii de catering respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru elevii Școlii Gimnaziale "Ion Creangă", oraș Tg.Frumos, județul Iași. acordat în baza HG 23/2025 privind instituirea Programului național „Masa sănătoasă” (PNMS)

1. PREAMBUL

Prezentul caiet de sarcini include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare ofertant va elabora oferta (propunere tehnică și propunere financiară) pentru furnizarea produselor care fac obiectul contractului de achiziție publică de servicii catering pentru școli - Cod CPV 55524000-9.

Având în vedere faptul că ȘCOALA GIMNAZIALĂ "ION CREANGĂ" TG. FRUMOS , nu dispune în prezent de cantină și este în reabilitare, s-a optat ca suportul alimentar sa fie **masa calda în regim catering**, hrana putând fi servită în sala de clasă, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății nr.1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare, conform art. 3 alin. (1) punctul b) din HG nr.23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă".

Organizarea și desfășurarea achiziției se realizează conform prevederilor cuprinse în:

- Legea nr. 98/2016. privind achizițiile publice;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor

referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice;

- Hotărârea de Guvern nr. 23/2025 - privind instituirea Programului național "Masa sănătoasă"
- Hotărârea Guvernului nr. 80/2025 - privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ- teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei, prevăzută în bugetul de stat pe anul 2025, pentru finanțarea Programului național „Masa sănătoasă”.

2. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie: Prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru elevii Școlii Gimnaziale „ Ion Creangă,, Tg. Frumos, județul Iași , în perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024 - 2025, respectiv lunile martie -iunie si pentru anul școlar 2025-2026 septembrie – decembrie , în fiecare zi în care se desfășoară activități didactice.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea a hranei pentru elevii care frecventează cursurile Școlii Gimnaziale,, Ion Creangă,, Tg. Frumos , sub formă de masă caldă în regim de catering, cu data începerii prevăzută în contract, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin HG 23/2025 privind instituirea Programului național „Masa sănătoasă"

CERINȚE GENERALE

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut, îl au numai elevii prezenți în mod fizic la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de pachete necesare, iar acestea din urmă va preda școlii numărul de pachete corespunzător numărului de preșcolari/elevi prezenți la cursuri.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile-pilot.

Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului-pilot în unitatea/unitățile de învățământ din județ/municipiu, de regulă, inspectorul teritorial.

Monitorizarea se realizează, la decizia fiecărui inspector școlar, prin diverse tipuri de activități, ca de exemplu: colectarea și interpretarea datelor, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise lunar de către unitatea de învățământ către inspectoratul școlar județean.

Consiliul de administrație a unității de învățământ desemnează un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere.

Distribuirea mesei calde se face de către persoane care dețin certificate de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișa de aptitudine specifică activității desfășurate, conform Hotărârii de Guvernul nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrărilor, cu modificările și completările ulterioare.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectare legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul județean, coordonarea programului-pilot este asigurată de către inspectoratul școlar, care elaborează și transmite rapoarte semestriale, respectiv raportul final privind implementarea programului-pilot, către Ministerul Educației.

La nivel național, coordonarea programului-pilot este asigurată de către Ministerul Educației, prin direcția desemnată în acest sens.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a suportului alimentar, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

CERINȚE PRIVIND PROVENIENȚA, AMBALAREA, DEPOZITAREA, LIVRAREA, TRANSPORTUL PRODUSELOR ȘI AUTORIZAȚII OBLIGATORII

Produsele furnizate 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.

Produsele furnizate trebuie să provină din unități înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României și se distribuie sub forma ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/ sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pentru siguranța condițiilor igienico-sanitare produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensilele sigilate, după caz, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

3. CANTITĂȚI ESTIMATE:

Ofertantul se obligă să presteze serviciile de catering pentru asigurarea suportului alimentar acordat în baza HG 23/2025 privind instituirea Programului național „Masa sănătoasă”.

Livrarea hranei, se va face în perioada și la toate locațiile în care își desfășoară activitatea Școala Gimnazială “Ion Creangă”, Tg.Frumos, județul Iași, o dată pe zi, după cum urmează:

PERIOADA DE LIVRARE - Anul 2025

Nr. crt	Perioada	Nr. zile	Număr maxim elevi beneficiari an școlar 2024-2025, 2025-2026	Număr estimat de Porții
			Total porții	
1	Anul școlar 2024-2025 Martie-iunie	73	602	43946
2	Anul școlar 2025-2026 Septembrie- decembrie	68	602	40936
TOTAL GENERAL PORȚII				84882

Valoare estimată totală achiziție - $84882 \times 15 \text{ lei} = 1.273.230,00$ cu TVA (9%).

Valoare estimată fără TVA $84882 \times 13,76 \text{ lei} = 1.167.976,32 \text{ lei}$ fără TVA

Locațiile de livrare:

Nr. crt	Unitate învățământ	Locația	Porții/ zi	Condiții de livrare
1.	Școala Gimnazială "Ion Creangă " Tg. Frumos	Str. Bogdan Vodă nr. 5	602	între orele 10-10.30 se vor livra porțiile din ziua respectivă

Valoarea estimată a unui suport alimentar zilnic va fi de maxim 15 lei inclusiv TVA, pentru un beneficiar, care cuprinde: prețul produselor inclusiv prepararea acestuia, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

4. SPECIFICAȚII TEHNICE

4.1. Caracteristici generale

Se va furniza:

- > porție de mâncare gătită conform prevederilor metodologice, un fel 2, după cum urmează:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică¹:

- legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
- mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
- pilaf cu legume și ficăței de pui;
- piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
- piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
- mâncare de varză dulce cu friptură la cuptorhivăci de legume cu pui/carne slabă de porc;
- orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;

¹ ANEXA Nr. 2 NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi din HG 23/2025

- sufleu de broccoli cu brânză;
- cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
- tocană de legume cu orez brun;
- piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
- omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
- sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
- dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
- ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
- macaroane cu brânză;
- cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
- quinoa cu legume;

Mesele se vor servi la orele fixate de beneficiar, conform unei proceduri interne.

În Anexa nr. 2 din HG.23/2025 NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătire mesei pentru preșcolari și elevi se precizează:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.
2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.
4. Evitarea asocierii 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.

5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.
7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
8. 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 în vigoare. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare. În unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico - sanitare și de siguranță alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispoziția autorității contractante, la Școala Gimnazială, Ion Creangă, Tg. Frumos, 1 (una) probă alimentară recoltată din fiecare fel de mâncare ce se va servi beneficiarilor autorității contractante. Proba alimentară va fi păstrată de către autoritatea contractantă în frigider timp de 48 de ore, conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.

Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

Nota de comandă pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite ofertantului **zilnic, între orele 08.00 - 08.30** și va fi valabilă pentru masa din ziua respectivă. Același fel nu se va furniza timp de două zile consecutiv. La porție, se poate adăuga un fruct (portocală/pară/banană, alternativ) sau o salată de sezon. Fructele/legumele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.

La întocmirea „meniului” săptămânal trebuie să se țină cont de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide)
- sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană; - anotimpul în care se aplică meniurile;

- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de beneficiari – în calitate de consumatori;
- mâncarea să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât și prin tehnologia culinară;

4.2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

- 4.2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a PNMS va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.
- 4.2.2. Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.
- 4.2.3. Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate, vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

4.3. Calitatea produselor

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.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

4.4. Siguranța și perisabilitate microbiologică

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

4.5. Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

4.6. Metode de testare și control

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

4.7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

4.8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element:

PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat” trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

- pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”⁴⁴;

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a

Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului, de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- d) cantitatea netă;
- e) data-limită de consum, sub forma: „expiră la data de”, cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- f) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- g) declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare. în această ordine

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică Kj/kcal	
Grăsimi g. din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g. din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Declarația nutrițională se prezintă în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

- h) mențiune privind lotul: în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an. nu este necesară înscrierea lotului;

- i) elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;
- j) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

Exemplele de mai sus nu constituie o listă exhaustivă de motive pentru care Autoritatea contractantă are dreptul să ceară suspendarea prestării serviciilor oferite.

5. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

Declarația ofertantului că și-a însușit cerințele solicitate prin caietul de sarcini și că prestarea serviciilor și fiecare dintre activitățile prevăzute în caietul de sarcini vor fi prestate.

Se va demonstra îndeplinirea cerințelor minime prevăzute în caietul de sarcini, respectiv:

- dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităților din care se livrează pachetele alimentare, valabilă la momentul prezentării și pe toată durata contractului.
- dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul către unitățile școlare.

Ofertantul trebuie să asigure personal de specialitate calificat: necesar executării prestației.

Ofertantul trebuie să dovedească capacitatea de producție prin deținerea de utilaje și echipamente tehnice specializate și performante în domeniul cateringului.

Personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentul intern al autorității contractante

Normele de protecția muncii, de prevenire și stingere a incendiilor, precum și cele de protecția mediului sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

Ofertantul trebuie să facă dovada deținerii unui specialist în industria alimentară – nutriționist, cerință necesară în cazul persoanelor cu diferite regimuri alimentare pentru care se va adapta pachetul alimentar zilnic, în funcție de starea de sănătate a acestora și de recomandările medicilor

Ofertantul va prezenta documentul prin care acesta certifică că are documentat un sistem de management al calității și siguranței alimentelor, valabil la data prezentării sau, în cazul ofertanților străini, documente echivalente emise în țara de rezidență.

6. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

Actul prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă îl reprezintă formularul de oferta.

Elementul principal al propunerii financiare este Formularul de oferta. Detalierea costurilor pentru achiziția de servicii de catering și defalcarea costurilor și ponderea acestor categorii de cheltuieli.

Propunerea financiară va cuprinde prețul în lei cu două zecimale cu toate taxele plătite și plătibile, indicând prețul tară TVA și separat valoarea TVA.

Propunerea financiară trebuie să se încadreze în fondurile care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică. Ofertele care vor depăși valoarea estimată vor fi respinse ca inacceptabile. Toate ofertele financiare ale căror valori sunt aparent neobișnuit de scăzute, prin raportare la prețurile pieței, vor fi temeinic justificate. Comisia de evaluare având dreptul de a solicita documente privind, după caz, prețurile la furnizori, situația stocurilor de materii prime și materiale, modul de organizare și metodele utilizate în cadrul realizării serviciilor, nivelul de salarizare a forței de muncă, performanțele și costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru care concură la formarea prețurilor și implicit conduc la valoarea ofertei.

Prețul total ofertat va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea la adresele indicate de achizitor prin caietul de sarcini.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei de minim 60 zile. Nu se acceptă oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în concordanță cu propunerea tehnică.

În cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar. Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri dacă sunt sub efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implică îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.

7. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

În conformitate cu prevederile art. 111, alin. 6 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, autoritatea contractantă va aplica criteriul de atribuire cel mai bun raport calitate-preț.

Factorii de evaluare folosiți de Autoritatea Contractantă pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate-preț:

Denumire factor evaluare/descriere/ponderare

1. Prețul ofertei. Componenta financiară: 20% Invers proporțional

Punctaj maxim total: 20 % Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat, respectiv 20 puncte;

Pentru celelalte prețuri oferite punctajul $P(n)$ se calculează proporțional, astfel: $P(n) = (\text{Prețul minim ofertat} / \text{Preț ofertă } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

$P(n)$ = punctajul ofertei n Preț n = prețul ofertei n

2. Ponderea pentru materie primă din prețul total/pachet alimentar. Componenta materie prima: 40%

Direct proporțional Punctaj maxim total: 40 % Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 40 puncte.

Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar, punctajul $Pmp(n)$ se calculează astfel: $Pmp(n) = (MP\ n / MP\ \text{maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat}$.

Unde:

$Pmp(n)$ = punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar;

$MP\ n$ = nivelul n al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar;

$MP\ \text{maxim}$ = nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar;

Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar este de 40%.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acordă punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar mai mic decât nivelul minim indicat de 40%, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

Factorul de evaluare „procentul ponderii materiei prime” din prețul total/pachet alimentar va fi exprimat cu maxim două zecimale.

3. Timpul de acoperire a punctelor de livrare – maxim 20 de puncte

Se accepta un timp de acoperire a punctelor de livrare de maxim 60 de minute (oferta care prezintă un timp de livrare de peste 60 de minute, va fi respinsă), un timp ofertat sub 30 de minute nu va fi punctat suplimentar.

Algoritmul de calcul astfel:

- Timp de acoperire a punctelor de livrare se va exprima în minute. Punctajul se va acorda astfel: a) pentru timpul minim ofertat (care nu se punctează suplimentar dacă este mai

mic de 30 minute), se va acorda punctajul maxim alocat; b) pentru celelalte termene oferate, punctajul $t(n)$ se calculeaza proportional , astfel : $T(n) - (\text{timpul minim ofertat} / \text{Timp } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Timpul ofertat va fi justificat cu print screen de pe google maps cu urmatorul traseu: punctul de plecare (va fi punctul de lucru/sediu de unde vor fi produse si livrate pachetele de hrana zilnice si pentru care se vor prezenta toate autorizatiile solicitate in documentatie) si pana Scoala Ion Creangă Târgu Frumos.

4. Experienta si relevanta activitatilor similare raportate la principalele servicii prestate in ultimii 3 ani:

Ofertantul va prezenta dovezi ale faptului ca in ultimii 3 ani au fost prestate servicii similare de natura celor care fac obiectul achizitiei la nivelul unuia sau mai multe contracte (contracte, PV de receptie sau orice document relevant care sa confirme prestarea de servicii)

Punctajul de acorda astfel:

a) Intre 1 – 3 contracte similare – 10 puncte

b) Intre 4 – 7 contracte similare – 15 puncte

c) Peste 7 contracte – 20 puncte

Punctaj maxim total: 100 puncte.

Punctajul pentru fiecare ofertă se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare după formula: $P_{total} = P + P_{mp} + T(n) + P_{nct. Exp.}$, exprimat cu două zecimale.

În cazul în care două sau mai multe oferte obțin același punctaj în urma aplicării algoritmului de calcul, autoritatea contractantă solicită ofertanților clasati pe primul loc, în scris, o nouă propunere financiară.

Reofertarea are în vedere departajarea ofertelor, pe baza unei noi propuneri financiare, caz în care contractul va fi atribuit ofertantului clasat pe primul loc.

Cuquantumul garanției de buna execuție este de 10% din valoarea fără TVA a contractului.

Întocmit,
Administrator public
Drobotă Tudorel Mihăiță

Director,
Prof. Ana Maria Doleanu