ȘCOALA GIMNAZIALĂ „ALEXANDRU COSTESCU"

București, sector 1, Str. Amintirii nr. 26
CUI 20745728
Tel./Fax 021 6674540
E-mail: scoala_182_bucuresti@yahoo.com

Nr. 210/21.10.2026

Se aprobă,
Reprezentant legal
Maria Nicolae
Semnătura .....

CAIET DE SARCINI

privind achiziția de SERVICII DE CATERING
pentru unitatea de învățământ Școala Gimnazială „Alexandru Costescu"
Cod CPV 55524000-9 - Servicii de catering pentru școli

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora propunerea în vederea atribuirii achiziției publice având ca obiect prestarea SERVICIILOR DE CATERING, respectiv pregătirea, prepararea, livrarea și servirea zilnică a hranei pentru un număr de 200 de elevi aflați în unitatea de învățământ.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează conform prevederilor legale cuprinse în:

- Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- HG nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 101/2016 privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestațiilor;
- OUG nr. 98/2017 privind funcția de control ex ante al procesului de atribuire a contractelor/acordurilor-cadru de achiziție publică, în măsura aplicabilității;
- HG nr. 419/2018 pentru aprobarea normelor metodologice de aplicare a OUG nr. 98/2017 și pentru modificarea și completarea normelor privind achizițiile publice, în măsura aplicabilității;
- Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea asistenței sociale nr. 292/2011, cu modificările și completările ulterioare, în măsura aplicabilității.

OBIECTUL CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE PUBLICĂ

Obiectul achiziției publice constă în achiziția SERVICIULUI DE CATERING PENTRU ȘCOLI, respectiv prepararea, livrarea și servirea hranei pentru un număr de 200 de elevi, pentru programul „Educație pentru viață", în lunile noiembrie-decembrie 2026, cu începere de la data semnării

contractului subsecvent de către părți până la 31.12.2026, în funcție de numărul de zile școlare aferente ciclului primar.

Serviciul va fi asigurat pentru Școala Gimnazială „Alexandru Costescu", după cum urmează: elevi - mic dejun, gustare de dimineață, masă de prânz (felul I, felul II și desert/fruct), gustare de după-amiază.

CONSIDERAȚII GENERALE DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Ofertantul se obligă la prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei pentru elevi după încheierea contractului subsecvent. Prestarea se va efectua de luni până vineri, în funcție de necesitatea unității de învățământ și de zilele de program, cu excepția vacanțelor și a zilelor libere legale.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către prestator în cantitățile și conținutul caloric stabilite prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare. La alcătuirea meniurilor se respectă Ordinul ministrului sănătății nr. 541/2025, cu modificările și completările ulterioare, privind lista alimentelor nerecomandate și principiile unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți, precum și normele sanitare aplicabile.

Livrarea se face de două ori pe zi, conform programului stabilit de comun acord cu unitatea de învățământ, pentru micul dejun/gustarea de dimineață și pentru masa de prânz/gustarea de după-amiază. Intervalele orare se completează înainte de publicare: [INTERVAL LIVRARE 1] și [INTERVAL LIVRARE 2].

Prestatorul are obligația de a asigura structura zilnică a meselor: mic dejun, gustare de dimineață, masa de prânz (felul I și felul II, desert/fruct) și gustare de după-amiază.

Exemple pentru micul dejun, conform necesarului școlii:

- Ceai de fructe de pădure, caşcaval, ou fiert, roşie, pâine;
- Ceai de fructe de pădure, omletă la cuptor cu brânză, castravete, pâine;
- Ceai de fructe de pădure, tartină cu şuncă de curcan şi caşcaval, bastonaşe de morcovi;
- Ceai de fructe de pădure, iaurt natural cu cereale, pâine;
- Ceai de fructe de pădure, brioşă cu legume.

Desert/gustare: măr, struguri, pară, banană, în condițiile normelor alimentare aplicabile.

Masa de prânz (masa principală) va fi compusă din 3 feluri de mâncare:

- FELUL I - supe, ciorbe, borşuri, supe creme etc.;
- FELUL II - grătar, fripturi, gulaşuri etc., cu garnituri şi/sau salate, mâncăruri etc.;
- FELUL III - desert/fruct, preparat cu respectarea normelor alimentare aplicabile.

De exemplu:

- Ciorbă de legume dreasă cu ou sau supă de pui cu tăiței ori găluște: 200 ml/30 g;
- Ciorbă cu carne de pui sau vită: 200 ml/30 g;
- Mâncare scăzută, garnitură: 200 g;
- Friptură din carne de pui, vită sau porc: 100 g procesată și fără os;
- Salată de sezon: 100 g;
- Pâine: 50 g (3 felii);

- Prăjitură de casă: 150 g, în condițiile normelor aplicabile;
- Fructe: 150 g, o bucată de persoană.

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

1. Ciorbă de legume.
2. Supă de pui cu legume.
3. Ciorbă de văcuță cu legume.
4. Legume cu piept de pui la grătar.
5. Mâncare de mazăre cu piept de pui.
6. Pilaf cu legume și ficăței de pui.
7. Piure de morcov cu grătar de pui.
8. Piure de cartofi cu piept de curcan.
9. Mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor.
10. Ghiveci de legume cu pui.
11. Orez cu legume și pui la tavă.
12. Sufleu de broccoli cu brânză.
13. Cartofi gratinați cu piept de pui la grătar.
14. Tocană de legume cu orez brun.
15. Piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume.
16. Omletă cu legume (ardei, ciuperci, ceapă verde) și brânză telemea.
17. Sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor.
18. Dovlecel umplut cu brânză la cuptor.
19. Ciuperci la cuptor umplute cu brânză (pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani).
20. Macaroane cu brânză.
21. Cartofi franțuzești (la cuptor, cu brânză și ou).
22. Quinoa cu legume.
23. Sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume (roșii, castravete, salată).
24. Sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude (gogoșar, varză, morcov).
25. Salată de fructe (măr, pară, caisă, piersică, banană, portocală).

În meniul zilnic, pentru felul I și felul II se vor furniza tipuri de carne de origine animală diferită.

Pâinea și produsele de patiserie servite elevilor vor conține numai ingrediente naturale, fără aditivi și conservanți.

Servirea hranei preparate se face cu respectarea normelor sanitare/sanitar-veterinare în vigoare.

Prepararea hranei se va face la sediul/punctul de lucru al prestatorului, spațiu autorizat din punct de vedere sanitar-veterinar pentru linia de pregătire. Prestatorul este obligat să asigure în cadrul blocului alimentar unde este preparată hrana circuitele specifice prevăzute în legislația în vigoare.

Condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucătăriei și măsurile de protecție igienico-sanitară sunt cele prevăzute în normele de funcționare a unităților de alimentație publică.

Prestatorul va avea în vedere ca produsele din care este preparată mâncarea să fie ambalate, etichetate, inscripționate, ștampilate, după caz, potrivit legislației sanitar-veterinare și să fie dovedită proveniența acestora prin documentele prevăzute de legislația în vigoare: avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, buletine de analiză etc.

La livrare se vor preda documentele: aviz de însoțire a mărfii, proces-verbal de confirmare a livrării hranei, listele de meniuri, calculul caloriilor și gramajul/porție, semnate de reprezentanții prestatorului și de reprezentanții desemnați ai unității de învățământ după preluarea alimentelor.

În cazuri extreme, când prestatorul nu poate asigura meniul propus pentru ziua respectivă, schimbarea meniului nu se poate efectua decât cu acordul unității de învățământ.

În vederea realizării meniului se vor respecta prevederile Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025, cu modificările și completările ulterioare.

Ofertantul va propune în oferta tehnică variantele de meniu săptămânale pentru mesele solicitate, care să respecte toate cerințele prevăzute în documentație și în legislația aplicabilă.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite se va face zilnic până la ora 13:00, de către reprezentantul achizitorului, pentru ziua următoare. După ora 17:00 se poate comunica modificarea comenzii telefonic, urmând ca a doua zi să fie confirmată în scris modificarea solicitării.

Livrarea preparatelor se va face zilnic, conform descrierilor de mai sus.

PROGRAMUL DE SERVIRE A MESEI

Programul de servire se stabilește în funcție de programul elevilor și de mesele solicitate: [MIC DEJUN], [GUSTARE DIMINEAȚĂ], [PRÂNZ], [GUSTARE DUPĂ-AMIAZĂ]. Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să se păstreze caldă în recipiente profesionale.

CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE

CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare a serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini.

La data semnării contractului, prestatorul câștigător va prezenta obligatoriu rețetarele care urmează a fi folosite în desfășurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentații de atribuire. Rețetarele vor constitui anexă la contractul ce se va semna între autoritatea contractantă și ofertantul declarat câștigător. La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele indicate în rețetarele prezentate.

Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor și adolescenților în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și a unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.

Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a reprezentantului autorității contractante, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, prepararea și transportul hranei.

Personalul trebuie să aibă cursuri de igienă valabile și medicina muncii efectuată.

Prestatorul trebuie să aibă aviz de funcționare de la primărie valabil pentru perioada prestării, precum și certificat ISO 9000 și respectiv ISO 22000.

Pentru distribuția hranei prestatorul va utiliza recipiente (ambalaje) specifice pentru lichide, solide și tacâmuri de unică utilizare, conforme legislației aplicabile.

Cantitatea de hrană va fi livrată de către prestator în ambalajele menționate mai sus și în cantitățile comandate de unitatea de învățământ. Atât ambalajele folosite pentru livrarea hranei, cât și tacâmurile vor fi puse la dispoziție de către prestator și vor fi incluse în prețul ofertat.

La realizarea meniului prestatorul trebuie să ia în considerare următoarele:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide etc.);
- afecțiunile, bolile și indicațiile medicale;
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- pe parcursul unei săptămâni să nu se repete felurile de mâncare;
- realizarea unor preparate cu gust bun, miros plăcut, agreate de cei care le consumă;
- preparatele să fie consistente și să dea senzație de sațietate;
- preparatele să fie variate atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară folosită;
- eventualele observații despre preparate preferate sau mai puțin preferate vor fi aduse la cunoștința prestatorului de către autoritatea contractantă pe măsură ce aceasta le va primi de la copii.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către persoanele desemnate cu atribuții în acest sens.

Prestatorul va prezenta la livrare procesul-verbal de recepție a hranei însoțit de declarația de conformitate și calculul caloriilor și gramajul pe porție. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului de specialitate.

În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica imediat, în scris, prestatorului.

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave asupra stării de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate și/sau directorul unității de învățământ va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana neconforme cu altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare, în termen de maximum 2 ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului, cu toate consecințele ce decurg din aceasta.

Cantitățile constatate lipsă, dacă vor exista, vor fi acoperite în cel mai scurt timp posibil.

Prestatorul are obligația prelevării de probe la sediul său din fiecare fel de mâncare, conform legislației în vigoare, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate, în spațiu frigorific special destinat și adecvat, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată. Etichetele vor conține data și ora recoltării, denumirea alimentului recoltat, persoana care a recoltat proba și semnătura acesteia.

Se interzice darea în consum a alimentelor în situația nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mâncare.

Răspunderea pentru calitatea și cantitatea hranei revine, pe perioada derulării contractului, prestatorului, cu respectarea măsurilor de siguranță alimentară.

În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă la copiii care au servit masa, probele păstrate vor putea reprezenta în caz de litigiu o așa-numită „contraprobă".

În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitar-veterinare, prestatorul va suporta, după caz, sancțiuni administrative, contravenționale sau penale.

Prestatorul are obligația să permită membrilor desemnați ai comisiei de monitorizare a serviciului de catering, constituită de autoritatea contractantă, a căror identitate va fi adusă la cunoștința prestatorului în scris, să efectueze periodic și inopinat controale la sediul prestatorului unde se prepară hrana, privind condițiile de desfășurare a activității și condițiile de igienă ale spațiilor de lucru și alimentelor.

Prestatorul este obligat să asigure, pe întreaga durată a contractului, colectarea, manipularea și debarasarea deșeurilor alimentare, răspunzând integral pentru modul de gestionare a acestora.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL HRANEI LA SEDIUL UNITĂȚII DE ÎNVĂȚĂMÂNT

• Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport până la sediul unității de învățământ. Mijloacele vor fi dotate corespunzător, autorizate sanitar-veterinar, în conformitate cu normativele legale în vigoare, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical.

• Mijloacele de transport utilizate pentru produsele alimentare trebuie menținute curate și în stare bună de întreținere și funcționare, pentru protejarea alimentelor împotriva contaminării și pentru a permite igienizarea și/sau dezinfecția adecvată.

• Mijloacele de transport al produselor alimentare, de tip izoterm, trebuie să aibă autorizație ANSVSA.

• Mașinile de transport marfă trebuie să fie autorizate DSV și să fie în număr de minimum 3 pentru a putea susține livrarea în cazul în care una dintre mașini se defectează.

• Hrana caldă trebuie ambalată etanș, în caserole care au capacitatea de a menține mâncarea caldă.

• Prestatorul va asigura inclusiv vesela de unică folosință, tacâmuri, șervețele etc., astfel încât să fie respectate normele de igienă și sanitar-veterinare.

• Costurile legate de transportul alimentelor sunt suportate de prestator și vor fi incluse în prețul unitar ofertat.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ

• Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

• Personalul prestatorului care manipulează hrana la sediul autorității contractante va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

• Controlul medical periodic al personalului care participă direct la primirea, manipularea și prelucrarea alimentelor și al personalului care distribuie hrana preparată se va efectua de prestator potrivit normelor aplicabile și indicațiilor medicului de medicina muncii și poate fi verificat de autoritatea contractantă ori de câte ori aceasta consideră necesar.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

Toate alimentele depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile care le-ar face improprii consumului uman. Alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimizeze riscul contaminării.

Pentru pâinea și produsele de patiserie servite elevilor se vor folosi doar ingrediente naturale, fără aditivi și conservanți.

Produsele intermediare și produsele finite, posibile medii de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de formare a toxinelor, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Se vor permite perioade limitate în afara temperaturii potrivite numai în condiții de siguranță, când este necesar pentru preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

Preparatele culinare finite, până la servirea lor de către consumator, vor fi păstrate la o temperatură de minimum +60°C pentru mâncărurile calde sau la maximum +8°C pentru preparatele reci.

Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

Pe parcursul contractului, prestatorul este obligat să efectueze testarea produsului finit într-un laborator acreditat, cel puțin o dată la 3 luni, prezentând buletinul de analiză.

DURATA CONTRACTULUI

Acordul-cadru se încheie de la data semnării de ambele părți până la 31.12.2026. Serviciile se vor presta în zilele de program aferente lunilor noiembrie și decembrie 2026, în baza contractelor subsecvente lunare, încheiate înaintea prestării.

Serviciile se vor presta în funcție de necesitățile autorității contractante și de disponibilitatea fondurilor aprobate. Contractarea și comenzile aferente fiecărei luni sunt condiționate de aprobarea și asigurarea fondurilor bugetare aferente. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a nu solicita prestarea serviciilor pentru una sau ambele luni dacă fondurile bugetare aferente nu sunt aprobate.

VALOAREA ESTIMATĂ TOTALĂ: 210.000,00 lei fără TVA

Noiembrie 2026: 20 zile × 200 elevi = 4.000 meniuri zilnice complete × 30,00 lei = 120.000,00 lei fără TVA.
Decembrie 2026: 15 zile × 200 elevi = 3.000 meniuri zilnice complete × 30,00 lei = 90.000,00 lei fără TVA.
Total: 35 zile × 200 elevi = 7.000 meniuri zilnice complete × 30,00 lei = 210.000,00 lei fără TVA.

Valoare estimată/meniu zilnic complet/elev/zi: 30,00 lei fără TVA.

Numărul de porții este estimat și poate varia în funcție de prezența efectivă a beneficiarilor, fără modificarea prețului unitar ofertat. Pentru noiembrie sunt avute în vedere zilele de curs din 02-27.11.2026, iar pentru decembrie cele din 02-22.12.2026. Dacă semnarea se realizează ulterior începutului perioadei, cantitățile se raportează la zilele efective rămase.

AJUSTAREA PREȚULUI CONTRACTULUI

Nu se ajustează.

GARANȚIA DE BUNĂ EXECUȚIE

Prestatorul se obligă să constituie garanția de bună execuție a contractului subsecvent în cuantum de 5% din valoarea acestuia, exclusiv TVA, în termen de 5 zile lucrătoare de la semnarea contractului.

Garanția se constituie conform art. 154 din Legea nr. 98/2016, actualizată, și dispozițiilor legale aplicabile.

MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI TEHNICE

Cerințe privind elaborarea ofertei tehnice

Operatorii economici interesați vor prezenta în cadrul propunerii tehnice modalitatea de îndeplinire a contractului. Ofertanții trebuie să prezinte și să detalieze oferta având în vedere cerințele minime și obligatorii formulate de autoritatea contractantă. Vor detalia cel puțin:

- Modalitatea de îndeplinire a contractului prin prezentarea serviciilor;
- Descrierea clară a modului de derulare pentru implementarea programului;
- Spațiul în care se va prepara hrana, care trebuie să respecte condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor, conform prevederilor legale în vigoare, și să fie autorizat ANSVSA;
- Modul în care se va găti hrana, respectându-se măsurile de protecție igienico-sanitară și reglementările în vigoare privind igiena produselor alimentare;
- Personalul calificat pentru prepararea hranei, angajat cu contract individual de muncă și cu o vechime în specialitate în cadrul societății de cel puțin 10 zile la momentul depunerii ofertei;
- Cel puțin un angajat cu contract individual de muncă specializat în nutriție și dietetică, cu diplomă de licență eliberată de o instituție de învățământ superior acreditată în România, pe domeniul sănătate, cu o durată de minimum 3 ani; se va face dovada prin documentele de evidență a salariaților și copia contractului, însoțite de titlul oficial de calificare;
- Prestatorul trebuie să dețină minimum 5 oameni în bucătărie și un bucătar cu diplomă emisă de Ministerul Muncii;
- Modalitatea de preparare a alimentelor, inclusiv a pâinii și produselor de patiserie;
- Modalitatea de deținere a utilajelor: proprietate, închiriere sau comodat;
- Modalitatea de transport și depozitare a hranei, recipientele pentru ambalare și vesela de unică folosință. Mijloacele de transport trebuie să fie autorizate ANSVSA.

OBLIGAȚIILE PRESTATORULUI

1. Să asigure hrana elevilor, în mod continuu, zilnic, conform orarului stabilit cu achizitorul, potrivit necesităților calorice, cantitative, calitative și de regimuri alimentare solicitate și normelor sanitare și sanitar-veterinare în vigoare.

2. Să propună o listă de meniuri săptămânale care va fi verificată de autoritatea contractantă. Poate propune în scris alte meniuri sau înlocuiri de componente, dar nu le aplică până nu are aprobarea scrisă a achizitorului. Substituirile sunt admise numai în cazuri excepționale, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

3. Să asigure curățarea și dezinfecția veselei, tacâmurilor, paharelor/cănilor de inox în conformitate cu legislația incidentă în vigoare.

4. Să asigure hrana porționată, etichetată cu data preparării și tipul de meniu.

5. Să încarce hrana în recipiente adecvate.

6. Să transporte hrana în mijloace de transport adecvate transportului alimentelor.

7. Să predea hrana la unitatea de învățământ pe bază de semnătură, sub supravegherea unui reprezentant desemnat al achizitorului.

8. Să își adapteze activitatea de prestare și să dețină toate autorizațiile necesare potrivit normelor sanitare/sanitar-veterinare și reglementărilor legale incidente care vor fi emise pe perioada derulării contractului.

9. Să dețină și să asigure permanent organizarea, funcționarea și dotarea bucătăriei și transportul hranei conform cerințelor/normelor în vigoare, ori de câte ori acestea se modifică.

10. Să permită oricând controlul inopinat al achizitorului, prin personalul desemnat, în punctul de lucru, privind condițiile de preparare, examinarea cantitativă și organoleptică a hranei și condițiile de transport.

11. Să rezolve de îndată sesizările/reclamațiile privind calitatea și/sau gramajul porțiilor și să remedieze deficiențele constatate, conform normelor legale incidente.

12. Să preia zilnic de la unitatea de învățământ comanda de hrană pentru ziua următoare și să colaboreze permanent cu achizitorul pentru asigurarea hranei conform necesităților solicitate.

13. Să predea hrana către persoanele desemnate și să semneze documentele de confirmare a livrării.

14. Să respecte programul de distribuire a hranei stabilit cu acordul părților și actualizat după necesitățile achizitorului.

15. Să dețină cel puțin un angajat cu contract individual de muncă specializat în nutriție și dietetică, cu diplomă de licență eliberată de o instituție de învățământ superior acreditată în România, pe domeniul sănătate, cu o durată de minimum 3 ani.

16. Să facă dovada deținerii în proprietate/închiriere/comodat a următoarelor utilaje: malaxor aluat, cernător de făină, cuptor rotativ, dospitor, formator de aluat, mașină de feliat pâine, mese din inox, cântare, cărucioare.

17. Să asigure prin personal propriu instruit un program adecvat de funcționare care să permită prestarea fără întrerupere și în bune condiții a serviciului de preparare și servire și respectarea programului prevăzut.

18. Să asigure serviciile conform standardelor existente pentru unitățile școlare, prin menținerea unui management al calității pentru îndeplinirea standardelor cerute de autoritatea contractantă.

19. Să asigure termenele de livrare a hranei, conform graficului întocmit de autoritatea contractantă.

20. Să pună la dispoziția achizitorului, ori de câte ori solicită, registrul inventar al mijloacelor fixe și lista obiectelor de inventar din care să rezulte dotarea tehnică minimă pentru prepararea și livrarea numărului maxim de porții/zi.

21. Să păstreze zilnic o probă recoltată din fiecare fel de hrană preparată și livrată; proba va fi păstrată în frigider 48 ore.

22. Să asigure cerințele legale în materie de securitate și sănătate în muncă: protecția sănătății lucrătorilor, prevenirea riscurilor profesionale, informarea și instruirea, cadrul organizatoric și mijloacele necesare.

23. Să asigure și să instruiască personalul propriu asupra cerințelor legale în materie de servicii pentru situații de urgență.

24. Să asigure comunicarea permanentă cu achizitorul prin telefon, fax și e-mail, având în vedere modificările posibile în situația zilnică de alocare a hranei.

25. În cazul constatării unor deficiențe în derularea contractului, să remedieze în maximum 2 ore orice deficiență și să comunice în scris în maximum 12 ore modul de soluționare.

26. Să retragă porțiile neconforme și să le înlocuiască în termen de 2 ore.

27. În cazul retragerii avizelor de funcționare necesare, contractul se reziliază în condițiile legii; continuarea asigurării hranei poate avea loc numai printr-o soluție legală și autorizată, până când achizitorul dispune de o altă soluție legală de achiziție.

28. Să prezinte la orice solicitare documentele privind prepararea, transportul și servirea hranei organelor de audit extern și/sau organelor de control.

MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI FINANCIARE

În cadrul propunerii financiare, ofertanții vor respecta cerințele indicate în documentația de atribuire.

Prețul ofertat va cuprinde contravaloarea serviciului de catering, incluzând toate cheltuielile aferente: materie primă, preparare, ambalare, transport, distribuire și personalul necesar distribuirii, conform necesarului școlii.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț și celelalte condiții financiare și comerciale legate de obiectul achiziției.

Perioada de valabilitate a ofertei: 60 de zile.

CRITERII DE CALIFICARE PRIVIND CAPACITATEA ȘI CRITERII DE SELECȚIE ȘI ATRIBUIRE

Situația personală a candidatului sau ofertantului

Operatorii economici, terții susținători și subcontractanții, dacă este cazul, nu trebuie să se afle în situațiile prevăzute la art. 60 din Legea nr. 98/2016. Vor depune odată cu oferta tehnică o declarație privind conflictul de interese.

Operatorii economici, terții susținători și subcontractanții, dacă este cazul, nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art. 164, art. 165 și art. 167 din Legea nr. 98/2016.

Document justificativ: declarațiile privind neîncadrarea la art. 59-60, art. 164, art. 165 și art. 167, depuse odată cu oferta tehnică și financiară. Operatorul clasat pe primul loc va prezenta documentele privind lipsa datoriilor restante la bugetul general consolidat și bugetul local, actuale la momentul prezentării, potrivit legii. Pentru sediile secundare și punctele de lucru se vor prezenta documentele sau declarațiile admise de lege.

După caz, se prezintă documente pentru derogările prevăzute la art. 166 alin. (2), art. 167 alin. (2) și art. 171 din Legea nr. 98/2016.

Se prezintă cazierul judiciar al operatorului și al membrilor organului de administrare, conducere sau supraveghere ori al persoanelor cu putere de reprezentare, decizie sau control, astfel cum rezultă din documentele de înregistrare.

Pentru persoane juridice străine se acceptă documente edificatoare eliberate de autoritățile țării de origine, însoțite de traducere autorizată în limba română. Dacă în țara de origine nu se emit documentele respective, se acceptă documentele și declarațiile echivalente admise de lege.

Capacitatea de exercitare a activității profesionale

Operatorii economici și terții susținători, dacă este cazul, trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență, din care să rezulte că operatorul este legal constituit, nu se află într-o situație de anulare a constituirii și are capacitatea profesională de a realiza activitățile ce fac obiectul achiziției. Se prezintă certificatul constatator ONRC sau document echivalent, cu traducere autorizată pentru ofertanții străini.

Capacitatea tehnică și profesională

Experiență similară conform art. 179 lit. a) din Legea nr. 98/2016. Ofertanții vor face dovada îndeplinirii cerinței prin prezentarea listei serviciilor de catering similare realizate în cursul unei perioade care acoperă cel mult ultimii 3 ani, raportată la data-limită de depunere a ofertelor, în valoare cumulată de cel puțin 150.000,00 lei fără TVA.

Subcontractare. Ofertantul va prezenta informații privind partea pe care intenționează să o subcontracteze, datele de contact și specializarea subcontractanților și activitățile subcontractate. Resursele acestora se iau în considerare pentru partea lor de implicare, pe baza documentelor relevante.

Asociere. În cazul participării în comun, capacitatea tehnică și profesională se demonstrează prin resursele tuturor membrilor grupului. Aceștia răspund solidar pentru executarea obligațiilor asumate.

CRITERIUL DE ATRIBUIRE CEL MAI BUN RAPORT CALITATE PREȚ

Evaluarea ofertelor se realizează prin acordarea unui punctaj rezultat din aplicarea algoritmului de calcul la factorii de evaluare stabiliți de autoritatea contractantă. Clasamentul se stabilește în ordinea descrescătoare a punctajelor, câștigătoare fiind oferta cu cel mai mare punctaj.

Nr. crt.	Factor de evaluare	Punctaj maxim
1	Prețul ofertei	40
2	Ponderea pentru materia primă din prețul total/pachet alimentar	40
3	Lanț scurt de aprovizionare - distanța de transport	20
	TOTAL	100

1 Prețul ofertei - 40 puncte

Se utilizează prețul total ofertat fără TVA pentru cantitatea estimată de 7.000 de meniuri zilnice complete. P1(n) = (Preț minim / Preț n) × 40, unde Preț minim este cel mai mic preț total fără TVA dintre ofertele admisibile, iar Preț n este prețul total fără TVA al ofertei evaluate. Oferta cu cel mai mic preț primește 40 de puncte. Prețurile utilizate în calcul trebuie să fie strict pozitive.

2 Ponderea materiei prime din prețul total pe porție - 40 puncte

Pmaterie(n) = (M n / M maxim) × 40, unde M n este ponderea procentuală a costului materiei prime alimentare în prețul fără TVA al unui meniu zilnic complet din oferta evaluată, iar M maxim este cea mai mare astfel de pondere dintre ofertele admisibile. Oferta cu ponderea cea mai mare primește 40 de puncte. Ponderea se determină astfel: costul materiei prime alimentare fără TVA pe meniu / prețul ofertat fără TVA pe meniu × 100. Ofertantul prezintă calculul și defalcarea costurilor care susțin ponderea declarată; costurile de personal, ambalare, transport și celelalte costuri nu intră în costul materiei prime alimentare.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime mai mic de 40%, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic și va fi declarată neconformă și respinsă. Punctajul se calculează utilizând informațiile cuprinse în ofertă.

3 Lanț scurt de aprovizionare și distanța de transport - 20 puncte

Pentru distanța rutieră de transport de la unitatea autorizată în care se prepară efectiv hrana până la locul livrării, Școala Gimnazială „Alexandru Costescu", Str. Amintirii nr. 26, sector 1, București, se acordă punctaj astfel: pentru o distanță de până la 15 km inclusiv, 20 de puncte; pentru o distanță

mai mare de 15 km, Ptransport(n) = (15 / D n) × 20, unde D n este distanța în kilometri aferentă ofertei evaluate.

Distanța se determină pentru un singur sens, pe cel mai scurt traseu rutier legal practicabil pentru mijlocul de transport utilizat, între adresele declarate. Ofertantul prezintă adresa unității de preparare, traseul, distanța și un extras dintr-o aplicație de hărți. Comisia verifică toate traseele prin aceeași aplicație și aceeași metodă, consemnând verificarea în documentele evaluării. Dacă sunt propuse mai multe unități de preparare, pentru punctaj se utilizează distanța cea mai mare dintre acestea până la școală.

Depășirea distanței de 10 km sau de 15 km nu constituie, prin ea însăși, motiv de respingere. Rămâne obligatorie respectarea programului de livrare și a condițiilor de temperatură, igienă și siguranță alimentară. Punctajul pentru fiecare factor se calculează folosind informațiile verificate din ofertă, cu rotunjire la două zecimale; punctajul total este suma celor trei punctaje.

Este declarată câștigătoare oferta care obține cel mai mare punctaj. Punctaj maxim total: 100 puncte. PT = punctaj preț + punctaj pondere materie primă + punctaj distanță transport.

Departajarea ofertelor clasate pe primul loc

În cazul ofertelor cu același punctaj, câștigă oferta cu cel mai mic preț ofertat. Dacă punctajul și prețul sunt egale, departajarea se face prin reofertarea unui preț mai mic decât cel ofertat inițial.

RISCURILE AFERENTE IMPLEMENTĂRII CONTRACTULUI

Implementarea poate fi afectată de: nerespectarea termenelor de preparare și livrare; interpretarea eronată a cerințelor caietului de sarcini; schimbări legislative; forță majoră; alegerea unei proceduri accelerate de atribuire.

Măsuri de gestionare: includerea unor clauze pentru evitarea riscurilor; desemnarea unei persoane din cadrul autorității contractante pentru urmărirea contractului; formularea clară a cerințelor caietului de sarcini.

ATRIBUȚIILE ȘI RESPONSABILITĂȚILE AUTORITĂȚII CONTRACTANTE ÎN IMPLEMENTAREA CONTRACTULUI

1. Să asigure controlul calității și al cantității porțiilor predate și preluate.

2. Să plătească prețul contractat în termenul convenit.

3. Să colaboreze cu prestatorul pentru buna organizare a activității.

4. Să comunice de îndată în scris și/sau telefonic deficiențele constatate pentru remediere.

5. Să verifice conformitatea serviciului cu solicitarea zilnică, calitatea, cantitatea și respectarea normelor și ofertei tehnice.

6. Să verifice ori de câte ori consideră necesar prepararea hranei, calitatea alimentelor, porționarea și distribuirea; verificările pot fi inopinate la sediul prestatorului.

7. Să notifice de îndată deficiențele pentru luarea măsurilor de remediere.

8. Să refuze hrana dacă nu corespunde dietei comunicate sau este în cantități mai mici; să înscrie constatările în registrul de control al serviciului.

9. Să rezilieze în condițiile legii pentru nerespectarea obligațiilor și să achiziționeze legal un nou serviciu de la terți.

Achizitorul este în drept să fie informat în detaliu despre activitatea prestatorului și să stabilească de comun acord adaptarea activităților în funcție de numărul elevilor, în condițiile legii. Achizitorul pune la dispoziție facilitățile și informațiile necesare, prevăzute în oferta tehnică.

MODIFICĂRI ALE CONTRACTULUI

Părțile pot conveni modificarea și/sau completarea clauzelor fără o nouă procedură, fără a afecta caracterul general, în limitele art. 221 din Legea nr. 98/2016 și ale prevederilor aplicabile din HG nr. 395/2016. Modificările nu trebuie să afecteze rezultatul procedurii prin anularea sau diminuarea avantajului competitiv pe baza căruia prestatorul a fost declarat câștigător. Propunerea de modificare se transmite celeilalte părți în condițiile contractuale.

MODALITĂȚI ȘI CONDIȚII DE PLATĂ

Conform condițiilor contractuale. Plata se efectuează pentru serviciile efectiv prestate și recepționate, în termen de maximum 30 de zile, în condițiile legii și contractelor subsecvente.

Întocmit,
Responsabil achiziții publice
Nicoleta Tudorache
Semnătura .....

Formularul nr 1

Operator economic .....
(denumirea)

DECLARAȚIE
privind neîncadrarea la articolul 164 din Legea nr 98 din 2016

Subsemnatul ....., reprezentant împuternicit al ....., în calitate de candidat/ofertant/ofertant asociat/terț susținător, la procedura proprie pentru atribuirea acordului-cadru având ca obiect Servicii de catering pentru elevii din Școala Gimnazială „Alexandru Costescu", programul „Educație pentru viață", noiembrie-decembrie 2026, CPV 55524000-9, organizată de Școala Gimnazială „Alexandru Costescu", declar pe propria răspundere, sub sancțiunea excluderii și sub sancțiunile aplicabile falsului în declarații, că nu mă aflu în situația prevăzută la art. 164 din Legea nr. 98/2016, respectiv nu am fost condamnat prin hotărâre definitivă pentru comiterea uneia dintre următoarele infracțiuni:

a) constituirea unui grup infracțional organizat, prevăzută de art. 367 din Legea nr. 286/2009 privind Codul penal sau dispozițiile corespunzătoare ale legislației penale a statului în care operatorul a fost condamnat;

b) infracțiuni de corupție prevăzute de art. 289-294 din Codul penal și infracțiuni asimilate prevăzute de art. 10-13 din Legea nr. 78/2000, cu modificările și completările ulterioare, sau dispozițiile corespunzătoare din statul condamnării;

c) infracțiuni împotriva intereselor financiare ale Uniunii Europene, prevăzute de art. 18^1-18^5 din Legea nr. 78/2000 sau dispozițiile corespunzătoare ale legislației penale a statului condamnării;

d) acte de terorism, prevăzute de art. 32-35 și art. 37-38 din Legea nr. 535/2004 sau dispozițiile corespunzătoare ale legislației penale a statului condamnării;

e) spălarea banilor ori finanțarea terorismului, potrivit legislației penale aplicabile, inclusiv Legii nr. 129/2019 și Legii nr. 535/2004, cu modificările și completările ulterioare;

f) traficul și exploatarea persoanelor vulnerabile, prevăzute de art. 209-217 din Codul penal sau dispozițiile corespunzătoare ale legislației penale a statului condamnării;

g) frauda, în sensul articolului 1 din Convenția privind protejarea intereselor financiare ale Comunităților Europene din 27 noiembrie 1995.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul să solicite, pentru verificare și confirmare, orice documente doveditoare de care dispun. Înțeleg că o declarație neconformă cu realitatea atrage consecințele legale privind falsul în declarații. Am luat cunoștință de prevederile art. 326 din Codul penal.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului: .....
Numele și prenumele semnatarului: .....
Data: .....

Formularul nr 2

Operator economic .....
(denumirea)

DECLARAȚIE

privind neîncadrarea la articolul 165 din Legea nr 98 din 2016

Subsemnatul ....., reprezentant împuternicit al ....., în calitate de candidat/ofertant/ofertant asociat/terț susținător, la procedura proprie pentru atribuirea acordului-cadru având ca obiect Servicii de catering pentru elevii din Școala Gimnazială „Alexandru Costescu", programul „Educație pentru viață", noiembrie-decembrie 2026, CPV 55524000-9, organizată de Școala Gimnazială „Alexandru Costescu", declar pe propria răspundere, sub sancțiunea excluderii și sub sancțiunile aplicabile falsului în declarații, că nu mă aflu în situația prevăzută la art. 165 din Legea nr. 98/2016.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul să solicite, pentru verificare și confirmare, orice documente doveditoare de care dispun. Înțeleg că o declarație neconformă cu realitatea atrage consecințele legale privind falsul în declarații. Am luat cunoștință de prevederile art. 326 din Codul penal.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului: .....
Numele și prenumele semnatarului: .....
Data: .....

Formularul nr 3

Operator economic .....
(denumirea)

DECLARAȚIE
privind neîncadrarea la articolul 167 din Legea nr 98 din 2016

Subsemnatul ....., reprezentant împuternicit al ....., în calitate de candidat/ofertant/ofertant asociat/terț susținător, la procedura proprie pentru atribuirea acordului-cadru având ca obiect Servicii de catering pentru elevii din Școala Gimnazială „Alexandru Costescu", programul „Educație pentru viață", noiembrie-decembrie 2026, CPV 55524000-9, organizată de Școala Gimnazială „Alexandru Costescu", declar pe propria răspundere, sub sancțiunea excluderii și sub sancțiunile aplicabile falsului în declarații, că nu mă aflu în situațiile prevăzute la art. 167 din Legea nr. 98/2016, respectiv:

a) nu am încălcat obligațiile stabilite potrivit art. 51 din Legea nr. 98/2016;

b) nu ne aflăm în procedura insolvenței sau în lichidare, în supraveghere judiciară sau în încetarea activității;

c) nu am comis o abatere profesională gravă care pune în discuție integritatea;

d) nu am încheiat cu alți operatori economici acorduri care vizează denaturarea concurenței în cadrul sau în legătură cu achiziția;

e) nu ne aflăm într-un conflict de interese în cadrul sau în legătură cu achiziția;

f) participarea anterioară la pregătirea procedurii nu a condus la o distorsionare a concurenței;

g) nu am încălcat grav sau repetat obligațiile principale ale unor contracte anterioare, cu consecințe precum încetarea anticipată, daune-interese sau sancțiuni comparabile;

h) nu am transmis declarații false și informații necorespunzătoare la solicitarea autorității;

i) nu am încercat influențarea nelegală a procesului decizional și obținerea unor informații confidențiale.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul să solicite, pentru verificare și confirmare, orice documente doveditoare de care dispun. Înțeleg că o declarație neconformă cu realitatea atrage consecințele legale privind falsul în declarații. Am luat cunoștință de prevederile art. 326 din Codul penal.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului: .....
Numele și prenumele semnatarului: .....
Data: .....

Formularul nr 4

Operator economic .....
(denumirea)

DECLARAȚIE
privind conflictul de interese conform articolelor 59 și 60 din Legea nr 98 din 2016

Subsemnatul ....., reprezentant împuternicit al ....., în calitate de candidat/ofertant/ofertant asociat/terț susținător, la procedura proprie pentru atribuirea acordului-cadru având ca obiect Servicii de catering pentru elevii din Școala Gimnazială „Alexandru Costescu", programul „Educație pentru viață", noiembrie-decembrie 2026, CPV 55524000-9, organizată de Școala Gimnazială „Alexandru Costescu", declar pe propria răspundere, sub sancțiunea excluderii și sub sancțiunile aplicabile falsului în declarații, că nu mă aflu în situații potențial generatoare de conflict de interese, în sensul art. 59-60, cum ar fi:

a) participarea la verificarea/evaluarea ofertelor a persoanelor care dețin părți sociale, părți de interes sau acțiuni la ofertanți, terți susținători ori subcontractanți sau fac parte din organele lor de conducere ori supervizare;

b) participarea la evaluare a unei persoane care este soț/soție, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv cu persoane din organele de conducere ori supervizare ale ofertanților, terților sau subcontractanților;

c) participarea la evaluare a unei persoane cu un interes personal, financiar, economic sau de altă natură care îi afectează independența și imparțialitatea;

d) existența, în conducerea ori acționariatul semnificativ al ofertantului, asociatului, subcontractantului sau terțului, a unor persoane care sunt soț/soție, rudă ori afin până la gradul al doilea sau se află în relații comerciale cu persoanele cu funcții de decizie din autoritate ori de la furnizorul de servicii de achiziție implicat;

e) nominalizarea pentru executarea contractului a unor persoane care sunt soț/soție, rudă ori afin până la gradul al doilea sau se află în relații comerciale cu persoanele cu funcții de decizie implicate.

Persoanele cu funcții de decizie referitoare la organizarea, derularea și finalizarea procedurii sunt: Maria Nicolae - reprezentant legal; Nicoleta Tudorache - responsabil achiziții; Nicoleta Dincă - administrator financiar; [SE COMPLETEAZĂ LISTA INTEGRALĂ A PERSOANELOR IMPLICATE, INCLUSIV CONSULTANTUL].

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului: .....
Numele și prenumele semnatarului: .....
Data: .....

Formularul nr 5

Operator economic .....
(denumirea)

DECLARAȚIE
privind principalele servicii similare prestate

Subsemnatul ....., reprezentant împuternicit al ....., în calitate de candidat/ofertant/ofertant asociat/terț susținător, la procedura proprie pentru atribuirea acordului-cadru având ca obiect Servicii de catering pentru elevii din Școala Gimnazială „Alexandru Costescu", programul „Educație pentru viață", noiembrie-decembrie 2026, CPV 55524000-9, organizată de Școala Gimnazială „Alexandru Costescu", declar pe propria răspundere, sub sancțiunea excluderii și sub sancțiunile aplicabile falsului în declarații, că datele prezentate în tabelul anexat sunt reale.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul să solicite, pentru verificare și confirmare, orice documente doveditoare de care dispun. Înțeleg că o declarație neconformă cu realitatea atrage consecințele legale privind falsul în declarații. Am luat cunoștință de prevederile art. 326 din Codul penal.

Nr. crt.	**Titlul contractului**	**Beneficiar adresa și cod fiscal**	**Valoare fără TVA**	**Perioada**
1	.....	.....	.....	.....
2	.....	.....	.....	.....
3	.....	.....	.....	.....

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului: .....
Numele și prenumele semnatarului: .....
Data: .....

Formularul nr 6

Operator economic .....
(denumirea)

SCRISOARE DE ÎNAINTARE

Către Școala Gimnazială „Alexandru Costescu", Str. Amintirii nr. 26, sector 1, București.

Ca urmare a anunțului/invitației de participare nr. ..... din ..... privind aplicarea procedurii proprii pentru atribuirea acordului-cadru având ca obiect Servicii de catering pentru elevii din Școala Gimnazială „Alexandru Costescu", programul „Educație pentru viață", noiembrie-decembrie 2026, noi ..... (denumirea operatorului economic) vă transmitem alăturat:

1. Pachetul/plicul sigilat și marcat în mod vizibil, conținând în original și în ..... copii:
a) oferta;
b) documentele care însoțesc oferta.

Persoana de contact pentru această procedură:
Nume .....
Adresă .....
Telefon .....
Fax .....
E-mail .....

Avem speranța că oferta noastră este corespunzătoare și va satisface cerințele.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului: .....
Numele și prenumele semnatarului: .....
Data: .....

Formularul nr 7

Operator economic .....
(denumirea)

FORMULAR DE OFERTĂ

propunere financiară pentru atribuirea acordului cadru de servicii

1. Examinând documentația de atribuire, subsemnații, reprezentanți ai ofertantului ....., ne oferim să prestăm serviciile de catering pentru Școala Gimnazială „Alexandru Costescu" în conformitate cu cerințele documentației, pentru suma de ..... lei fără TVA (în cifre și litere), la care se adaugă TVA în valoare de ..... lei, plătibilă după recepția serviciilor.

Preț unitar ofertat/meniu zilnic complet/elev/zi: ..... lei fără TVA.
Noiembrie: maximum 4.000 meniuri × ..... lei = ... lei fără TVA.
Decembrie: maximum 3.000 meniuri × ..... lei = ... lei fără TVA.
Total maximum 7.000 meniuri × ..... lei = ... lei fără TVA.

2. Ne angajăm ca, în cazul în care oferta noastră este stabilită câștigătoare, să prestăm serviciile în graficul de timp solicitat de autoritatea contractantă, în baza contractelor subsecvente.

3. Ne angajăm să menținem oferta valabilă 60 de zile, respectiv până la data de .....; ea rămâne obligatorie pentru noi și poate fi acceptată înainte de expirarea valabilității.

4. Am înțeles și consimțim ca, dacă oferta este stabilită câștigătoare, să constituim garanția de bună execuție conform documentației de atribuire.

5. Precizăm că:
[X] nu depunem ofertă alternativă.
[ ] depunem ofertă alternativă.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului: .....
Numele și prenumele semnatarului: .....
Data: .....

Formularul nr 8

Operator economic .....
(denumirea)

ACORD CADRU DE PRESTĂRI SERVICII DE CATERING

Nr. ..... / .....

În temeiul Legii nr. 98/2016 și al rezultatului procedurii proprii consemnat prin raportul nr. ..... din ....., se încheie prezentul acord-cadru între:

Școala Gimnazială „Alexandru Costescu", CUI 20745728, cu sediul în Str. Amintirii nr. 26, sector 1, București, telefon/fax 021 6674540, e-mail scoala_182_bucuresti@yahoo.com, reprezentată prin Maria Nicolae, în calitate de achizitor, și ....., CUI ....., cu sediul în ....., cont ....., reprezentată prin ....., în calitate de promitent prestator.

1 Obiectul acordului cadru

Stabilirea condițiilor pentru atribuirea contractelor subsecvente de servicii de catering, CPV 55524000-9, în cadrul programului „Educație pentru viață", pentru 200 de elevi, la sediul achizitorului. Serviciile includ meniul zilnic complet și operațiunile cerute prin caietul de sarcini.

2 Durata

Acordul-cadru este valabil de la semnarea de ambele părți până la 31.12.2026. Serviciile se prestează în zilele de program din lunile noiembrie și decembrie 2026, numai după semnarea contractelor subsecvente și cel târziu în ultima zi de cursuri din 22.12.2026. Nu se acoperă prestații anterioare contractării.

3 Cantități și valoare

Cantitate maximă: 7.000 de meniuri zilnice complete. Cantitate minimă estimată: 0, fără garantarea unui volum minim de comenzi. Estimarea pentru noiembrie este de maximum 4.000 de meniuri, iar pentru decembrie de maximum 3.000.

Preț unitar conform ofertei câștigătoare: ..... lei fără TVA/meniu zilnic complet, fără a depăși valoarea estimată de 30,00 lei. Valoarea maximă a acordului: ..... lei fără TVA, cel mult 210.000,00 lei fără TVA. TVA se adaugă potrivit regimului legal aplicabil. Nu se depășesc cantitatea și valoarea maximă.

4 Contracte subsecvente și finanțare lunară

Acordul-cadru se încheie cu un singur operator economic. Contractele subsecvente se atribuie lunar, fără reluarea competiției, pe baza condițiilor stabilite în documentație și oferta câștigătoare. Fiecare contract stabilește perioada, cantitatea maximă, valoarea și condițiile de plată.

Serviciile se vor presta în funcție de necesități și de disponibilitatea fondurilor aprobate. Contractele subsecvente și comenzile aferente fiecărei luni se încheie/emite numai după aprobarea și asigurarea fondurilor bugetare. Achizitorul poate să nu solicite serviciile pentru una sau ambele luni dacă fondurile nu sunt aprobate. Nu se datorează plata cantităților necomandate. Plata prestațiilor deja contractate și recepționate legal rămâne datorată potrivit legii.

5 Documentele acordului

Fac parte integrantă: caietul de sarcini și clarificările, propunerea tehnică și financiară câștigătoare, documentele de asociere/subcontractare, dacă există, și contractele subsecvente. Condițiile atribuirii nu se modifică substanțial prin contractele subsecvente.

6 Obligațiile prestatorului

Prestatorul execută serviciile conform caietului de sarcini și ofertei, menține valabile autorizațiile și asigură resursele asumate. Respectă meniul, gramajele, calitatea, programul, prețul și angajamentele punctate. Înlocuiește porțiile neconforme în termenul de maximum 2 ore stabilit prin caietul de sarcini, fără cost suplimentar.

Ofertantul câștigător va publica un reper în catalogul electronic SICAP pentru serviciile atribuite, cu prețul unitar câștigător și identificarea acordului-cadru. Contractarea lunară se realizează în baza acordului-cadru, prin contracte subsecvente; reperul din catalog nu înlocuiește aceste contracte și nu constituie o nouă atribuire directă lunară.

7 Obligațiile achizitorului

Achizitorul verifică existența fondurilor și aprobărilor înaintea contractării lunare, transmite comenzile, desemnează persoanele de recepție și achită serviciile efectiv prestate și recepționate în termen de 30 de zile, în condițiile legii și ale contractelor subsecvente. Ține evidența cantităților și valorilor cumulate.

8 Garanție răspundere și modificări

Garanția de bună execuție se constituie pentru fiecare contract subsecvent, în cuantum de 5% din valoarea fără TVA a acestuia, potrivit documentației și art. 154 din Legea nr. 98/2016. Contractele subsecvente stabilesc răspunderea și sancțiunile pentru neexecutare. Se aplică dispozițiile legale privind plata cu întârziere. Modificările sunt admise numai în condițiile art. 221 din Legea nr. 98/2016.

9 Încetare și litigii

Acordul încetează la expirarea duratei, epuizarea plafonului, prin acordul părților ori prin reziliere pentru neexecutare în condițiile legii. Obligațiile aferente prestațiilor legal executate rămân aplicabile. Orice comunicare se face în scris cu dovada primirii. Litigiile se soluționează de instanțele competente potrivit Legii nr. 101/2016 și celorlalte dispoziții aplicabile.

Achizitor
Maria Nicolae
Semnătura .....

Promitent prestator
Nume și calitate .....
Semnătura .....