

**CAIET DE SARCINI**  
**Pentru achizita publică de**  
**Servicii de catering (Rev.2)**  
**55520000-1**  
**2024**

## 1. Introducere

Caietul de Sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice. Acestea definesc, după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranța în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, tehnologie, simboluri, ambalare, etichetare, marcare, condiții pentru certificarea conformității cu standardele relevante sau altele asemenea.

Propunerea tehnică va cuprinde prezentarea de către ofertant a modului în care va respecta cerințele minime impuse specificate mai jos.

Prezentul Caiet de Sarcini nu repetă prescripțiile normelor specifice, a căror aplicativitate este obligatorie. Caracteristicile tehnice solicitate sunt minime și obligatorii. Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului.

**Orice propunere tehnică elaborată prin simpla copiere a caietului de sarcini va fi respinsă ca neconformă.**

În cadrul acestei proceduri SCOALA GIMNAZIALA "MIHAI EMINESCU" HARMAN îndeplinește rolul de Autoritatea Contractantă în cadrul contractului.

## 2. Contextul realizării acestei achiziții de produse

Pentru o informare clară și corectă a participanților la aceasta procedura, precum și pentru stabilirea contextului necesar aplicării raționamentelor profesionale pe perioada derulării contractului, în special, dar fără a se limita la aspecte ce țin de determinarea naturii generale a contractului, în cadrul acestui capitol, Autoritatea Contractantă prezintă contextul achiziției, context care a determinat stabilirea obiectivelor principale urmărite de Autoritatea Contractantă la realizarea acestei achiziții, stabilirea obiectului principal al contractului și a principalelor cerințe de calitate.

### 2.1. Informații despre Autoritatea Contractantă

**Autoritatea contractantă** este SCOALA GIMNAZIALA "MIHAI EMINESCU" HĂRMAN, cu sediul administrativ pe str. Dorobanti, nr.78, Com. Harman, Brașov, cod poștal 507085, tel 0268/367014, cont nr. deschis la Trezoreria Brașov, cod fiscal CUI 29458465, reprezentat prin Director Prof. Aciu Ioan.

În scopul asigurării derulării activităților specifice și asigurarea unei hrane diversificate copiilor aflați în grădinitele administrate de SCOALA GIMNAZIALA "MIHAI EMINESCU" HARMAN este necesară achiziționarea unor servicii de tip catering care să îndeplinească specificațiile tehnice menționate în prezentul Caiet de Sarcini.

## 2.2. Informații despre beneficiile anticipate de Autoritatea Contractantă

Prin achiziționarea produselor solicitate, ce fac obiectul prezentului Caiet de Sarcini, SCOALA GIMNAZIALA "MIHAI EMINESCU" HARMAN își propune obținerea următoarelor beneficii/rezultate, fără a se limita la:

- Asigurarea hranei corespunzătoare copiilor cu vârste cuprinse între (2- 6 ani), cu necesarul de produse alimentare de calitate foarte bună și cantitățile corespunzătoare.
- Îmbunătățirea calitatii vieții, prin asigurarea de produse alimentare specifice copiilor cu grad ridicat de intoleranțe alimentare (produse fără gluten, produse fără lactoză, etc).
- Asigurarea unei alimentații diversificate și de bună calitate pentru copiii de vârstă anteprescolară.

## 3. Descrierea serviciilor solicitate

Achiziția serviciilor de tip catering, în vederea asigurării hranei pentru prescolarii Scolii Gimnaziale "Mihai Eminescu" Harman, precum și atribuirea contractului de servicii cu privire la hrana copiilor începând cu data specifică în contractul de servicii, zilnic, la normele de hrană.

### 3.1. Obiectul procedurii de atribuire

Obiectivul general la care contribuie aplicarea prezentei proceduri este furnizarea serviciilor de tip catering solicitate prin prezentul caiet de sarcini, asigurarea unei alimentații diversificate și de bună calitate pentru copiii cu vârsta prescolară din cele 3 (trei) grădinițe aflate în subordinea SCOALA GIMNAZIALA MIHAI EMINESCU menționate în tabelul de mai jos :

Mesele vor fi distribuite zilnic, astfel.

Mic Dejun	ora 8:30 - 9:00 = 25% din valoarea totală
Gustare(fruct)	ora 10:00 =5% din valoarea totală
Prânz compus din felul 1 și 2	ora 12:00 - 12:30= 50% din valoarea totală
Gustare	ora 15:30 - 16:00= 20% din valoarea totală

Se va respecta valoarea zilnică de 1800kcal, esalonată pe parcursul celor 4 mese (25%, 5%, 50%, 20% )

Nr. Crt.	Denumirea unității	Adresa	Nr Meniu	Nr meniuri speciale	
1	Grădinița nr. 1	Brașov, Harman, str. Ștefan cel Mare Nr. 294	500	1	
2	Grădinița nr. 2	Brașov, Harman str. Aleea 13 Nr. 6	660	2	
3	Grădinița Podu Olt	Brașov, Harman, Sat Podu Olt str. Principala, nr. 1157	140	0	
			1300	3	

Obiectivul specific asociat furnizării serviciului de tip catering este legat de asigurarea dreptului la o nutriție sănătoasă atât pentru copiii de vârstă anteprescolară fără restricții alimentare, cât și pentru copiii cu probleme medicale (intoleranțe alimentare, alergii, etc) certificate de medicul specialist.

Normele de hrană zilnice, pe plafoane calorice, sunt cele prevăzute în OMS nr. 1562/2008. Ele vor fi asigurate pentru copii cu vârsta cuprinsă în 3-7ani.

În vederea stabilirii necesarului de alimente zilnice, fiecare participant la licitație va prezenta minim 5 planuri meniu pentru fiecare categorie de varsta, și un plan pentru alergenicii la proteina din lapte, care să conțină detalierea valorii calorice exprimată în kcal a fiecărui fel de mâncare propus precum și masa exprimată în grame, elaborate de către un medic nutriționist. De asemenea fiecare fel de mâncare va fi însoțit de rețetare, care vor evidenția ce alimente intră în componența produsului, cantitativ, caloric și valoric.

Achiziția se va finaliza prin încheierea unui contract cu titlul « **CONTRACT DE PRESTARI SERVICII DE TIP CATERING** » pentru asigurarea hranei copiilor din cele 3 grădinițe din subordinea ȘCOALA GIMNAZIALA "MIHAI EMINESCU" HARMAN.

Contractul de prestări servicii de tip catering se va încheia pe o perioadă de 12 luni, valoarea maximă estimată a acestuia fiind de **260000 fara T.V.A.**

Procedura aleasă pentru atribuirea contractului este **achiziție directă**. Procedura se va desfășura on-line, prin intermediul SEAP. Ofertanții vor depune oferta tehnică care să cuprindă meniu alimentar pentru o perioadă de minim cinci săptămâni și oferta financiară. Alegerea furnizorului se face prin votul direct al părinților.

Constituie avantaj posibilitatea furnizorului de a igieniza vesela (de inox) folosită la servirea mesei copiilor și returnarea ei în scopul re folosirii prin mijloace proprii. Astfel se elimină cheltuielile cu ambalaje de unică folosință iar sumele rămase se pot folosi în asigurarea unei calități superioare a hranei.

### 3.2 Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime

- ❖ Ofertantul participant la procedura trebuie sa respecte particularitatile unității de invatamant beneficiare ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini si graficul de prestare al acestui serviciu.
- ❖ Ofertantul participant la procedura trebuie sa aiba in scris in statutul societatii, ca obiect de activitate, servicii de catering.
- ❖ Cantitatile constatate in lipsa in urma receptiei mancarii vor fi acoperite in cel mai scurt timp.
- ❖ Zilnic o proba recoltata din fiecare fel de hrana administrata (mancare gatita sau rece) va fi pastrata in frigiderule din fiecare unitate unde se face livrarea timp de 48 de ore
- ❖ Este responsabilitatea firmei de catering sa asigure efectuarea anchetei alimentare de catre un specialist, in lunile octombrie, februarie si mai, si sa prezinte aceasta ancheta conducerii unitatilor.
- ❖ Sa se asigure zilnic, la cererea autoritatii contractante in functie de numarul efectivului zilnic prepararea a patru mese ( mic dejun, gustare I , pranzul, gustare II) in cantitatile , continutul caloric, si substantele nutritive necesare varstelor - conform OMS 1563/2008, incadrandu-se in pretul maximal conform art.157 din ROFUIP 2024.

Micul dejun - va prezenta 25% din valoarea zilnica a alimentelor ce se pot consuma nepreparate sau semipreparate (branzeturi, preparate din carne de pasare/vita, oua, miere de albine, ceai, lapte cu cacao, cereale integrale, unt)

Gustarea I - va reprezenta 5% din continutul caloric/ valoric - fructe

Pranzul - va reprezenta 50% din continutul caloric/ valoric zilnic si va fi compus din:

Felul I - supe, ciorbe, borsuri

Felul II - fripturi, snitele, piureuri, piftetele, salate, paste cu carne, pilaf, ghiveci de legume, mamaliga cu branza si smantana, tocanita de cartofi.

Gustarea II - va reprezenta 20% din continutul caloric/ valoric zilnic - iaurt, biscuiti, compoturi, orez cu lapte, fructe. Se accepta patiserie calda/rece ,pandispan cu fructe/dulceturi preparate de catre furnizor in bucataria proprie.

Repartitia alimentelor/meselor se va face tinand cont de urmatoarele cantitati ale portiilor

Micul dejun -150/200 gr/ml

Gustarea I - 50-100 gr

Felul I - 200 ml

Felul II - 150-250 gr

Paine - 30-50 gr

Gustarea II - 50-100 gr

- ❖ Produsele vor trebui sa respecte urmatoarele caracteristici:  
Pentru intocmirea unui meniu complet si corect, se vor respecta urmatoarele recomandari:
  - evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa de mancare servite. Spre exemplu la micul dejun nu se va servi ceai cu paine si gem, ci cu preparate din carne sau cu derivate lactate. La masa de pranz nu se vor servi felul 1 si felul 2 preparate preponderent din glucide ( cereale) ca de exemplu, supa de galuste si friptura cu garnitura din paste fainoase, ci din legume; fainoasele vor fi inlocuite cu legume variate.
  - mancarurile sa nu fie grase, sosurile sa nu contina multa faina sau alte adaosuri de ingrosare, sa nu fie condimentate puternic, sa fie moderat sarate.

- mancarurile scazute (pentru felul II) pot consta intr-un preparat din carne cu garnitura sau si legume, sau dintr-o mancare scazuta cu carne si asortata cu legume. Carnea va fi pregatita pe gratar, la aburi, la cuptor, la rotisor sau pane. Garniturile vor consta in legume preparate in diferite feluri (la gratar, la abur, piure, la cuptor) orez, paste.

- vor fi folosite ca materie prima pentru felurile principale

**LEGUME PROASPETE** -Ardei gras rosu/galben/verde extrasezon; Ardei gras rosu/galben/verde sezon, Cartofi extrasezon, Cartofi sezon, Ceapa alba uscata, Dovlecei extrasezon, Dovlecei sezon, Leustean verde, Marar verde, Morcov, Pastarnac radacina, Patrunjel radacina, Patrunjel verde, Salata verde, Sfecla rosie, Telina radacina, Tomate/rosii extrasezon, Tomate/rosii sezon, Usturoi, Varza alba, Castravete extrasezon, Castravete sezon, Vinete, Ridichi, Fasole boabe, zucchini, cartof dulce, cartof mov, varza rosie, linte..

**LEGUME CONGELATE** - Brocoli congelat, Conopida congelata, Fasole congelata, Legume congelate asortate, Mazare congelata, Spanac congelat.

**MIRODENII** - Boia de ardei dulce, Busuioc, Chimen seminte, Cimbru, Esenta, Foi de dafin, Leustean uscat, Marar uscat, Nuca de cocos, Nucsoara, Oregano, Patrunjel uscat, Piper macinat, Praf de copt, Sare de masa, Scortisoara, Tarhon, Zahar vanilat.

**PRODUSE PE BAZA DE CEREALE PERMISE** - Cereale fulgi de ovaz, Cereale fulgi de porumb, Faina de grau TIP 000, Faina de porumb extra, Faina integrala, Fidea, Gris, Orez, Paste penne mini, Paste fainoase alfabet, Paste fainoase cus-cus, Paste fainoase farfale, Paste fainoase spirale, Pesmet.

**PRODUSE LACTATE** - Branza de vaci proaspata, Branza telemea de vaca nesarata sau sarata, Cas proaspat de vaca, Cascaval, Crema de branza proaspata cu smantana/verdeata, Iaurt natural cremos, Lapte de vaca minim 3,5% grasime, Smantana fermentata min.25% grasime, Unt de masa 65% sau 82% grasime.

**CARNE SI PRODUSE DIN CARNE- Produse de origine animală, carne și produse din carne** - Antricot de vitel fara os, Ficat de pui,pate de ficat cu continut min.de ficat 70%, Piept de curcan dezosat refrigerat, Piept de pui fara os refrigerat, Pui intreg refrigerat, Pulpa de vitel fara os, Pulpe de pui fara os refrigerate, Rasol de vita, Sunca din piept de curcan bio fara gluten sau fara aditivi artificiali, Vrabioara proaspata de vita, Pulpa porc, Muschi porc, Sunca din piept de pui fara aditivi artificiali.

**FRUCTE / FRUCTE CU COAJA** - Ananas proaspat, Avocado, Banane, Lamai, Mere extrasezon, Mere sezon, Pere extrasezon, Pere sezon, Portocale, Struguri fara samburi, Prune, Capsuni, Zmeura, Nectarina, Caise, Pepene, Rosii, Mango, Afine.

**PRODUSE ALIMENTARE PERMISE** Biscuiti digestivi, Biscuiti vrac, Bors , Cacao, Ceai la plic, Drojdie proaspata, Miere de albine, Rahat, Ulei de masline, Ulei floarea soarelui, Zahar pudra, Zahar tos.

**CONSERVE DE ALIMENTE** - Compot de visine, caise, prune etc, fara samburi, Gem de prune, capsuni, zmeura, caise etc., fara indulcitori si aditivi artificiali, Rosii cuburi in suc de rosii, Suc de rosii, Zarzavat de ciorba.

**PAINEA** Paine alba, Paine integrala, Paine fara gluten, Paine fara/cu sare; se va prezenta sub forma de chifle, cornuri sau felii. Portiile de paine vor fi ambalate individual in folie de protectie.

**ALIMENTE PE BAZA DE SOIA, FARA GLUTEN** **Paste făinoase nepreparate-** Branza TOFU, Iaurt soia, Lapte soia, Paste fara gluten, Grasime vegetala tartinabila (Alternativa vegana la unt) , Iaurt cocos min., Bautura vegetala bio din orez, Malai fara gluten, min.

**Toate produsele trebuie sa aibă un termen de valabilitate de minim 5 zile la data utilizării acestora**

Prestatorul nu are voie să modifice meniul stabilit, fără acordul autorității contractante și trebuie să țină cont de faptul că prescolarii trebuie să beneficieze de o hrană sănătoasă și echilibrată nutrițional. Meniurile vor fi alcătuite respectând normele legale în vigoare OMS 975/2008 și OMS 976/1998 precum și de următoarele aspecte:

- Condimente / mirodenii ce NU sunt acceptate în acest caiet de sarcini.
  1. Boia de ardei iute
  2. Cilly
  3. Condimente picante
  4. Arome artificiale, îndulcitori artificiali, coloranți alimentari
  5. Vegeta

Lista alimentelor nerecomandate în grădinița conform Ordinului nr. 1563 din 12 septembrie 2008:

Alimente cu conținut mare de zaharuri:

- prăjituri, bomboane acadele, alte produse similare.
- Alimente cu conținut mare de grăsimi:
- hamburgeri, pizza, produse de tip patiserie, cartofi prăjiți, alte alimente preparate prin prăjire, maioneze, margarina, brânză topită, brânzeturi tartinabile cu conținut de grăsimi peste 20%, mezeluri grase, alte produse similare.
- Alimente cu conținut mare de sare:
- chipsuri, biscuiți sărați, covrigei sărați, sticksuri sărate, snacksuri, alune sărate, semințe sărate, brânzeturi sărate, alte produse similare.

Bauturi racoritoare

Alimente cu conținut ridicat de calorii pe unitatea de vânzare: orice tip de aliment care, prin conținut, aduce un aport de calorii de peste 3000 kcal pe unitate de vânzare.

Alimente neambalate: alimente vrac

Alimente neetichetate

\*Fac excepție fructele și legumele proaspete.

\*\*Pentru crearea unor deprinderi sanogene se recomandă etichetarea nutrițională.

Principii în alimentația copilului

Alimentația sănătoasă pentru copilul mai mare de 24 de luni implică respectarea unor principii de bază, și anume:

- a) asigurarea unei diversități alimentare, ceea ce înseamnă consumul pe parcursul unei zile de alimente din toate grupele și subgrupele alimentare;
- b) asigurarea unei proporționalități între grupele și subgrupele alimentare, adică un aport mai mare de fructe, legume, cereale integrale, lapte și produse lactate, comparativ cu alimente din toate grupele și subgrupele alimentare;
- c) consumul moderat al unor produse alimentare, adică alegerea unor alimente cu un aport scăzut de grăsimi saturate (unt, untură, carne grasă) și de zahăr adăugat.

Principii în alimentația copilului

Alimentația sănătoasă pentru copilul mai mare de 24 de luni implică respectarea unor principii de bază, și anume:

- a) asigurarea unei diversități alimentare, ceea ce înseamnă consumul pe parcursul unei zile de alimente din toate grupele și subgrupele alimentare;



b) asigurarea unei proportionalități între grupele și subgrupele alimentare, adică un aport mai mare de fructe, legume, cereale integrale, lapte și produse lactate, comparativ cu alimentele cu un conținut crescut de grăsimi și adaos de zahăr;

c) consumul moderat al unor produse alimentare, adică alegerea unor alimente cu un aport scăzut de grăsimi saturate (unt, untură, carne grasă) și de zahăr adăugat.

Reguli generale privind alimentația copiilor în creșe, unități de învățământ sau alte tipuri de colectivități:

- se va evita asocierea alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite (de exemplu, la micul dejun nu se va servi ceai cu pâine cu gem, ci cu preparate din carne sau cu derivate lactate; în schimb, se poate folosi lapte cu pâine cu gem sau cu biscuiți; la masa de prânz nu se vor servi felurile 1 și 2 preponderent cu glucide din cereale, de exemplu, supă cu galuste și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume);
- meniul va fi îmbogățit cu vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate din crudități și adăugarea de legume-frunze în supe și ciorbe.
- se vor evita la cina mâncărurile care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile (de exemplu, iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot);
- alimentația trebuie să cuprindă o varietate largă de alimente din grupele de bază: pâine, cereale, orez și paste făinoase, vegetale, fructe, lapte, brânză și iaurt, carne, pui, pește și ouă.
- mâncărurile gen tocături sunt acceptate numai dacă sunt prelucrate termic prin fierbere sau la cuptor. Ouăle se recomandă a fi servite ca omleta la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prajite;
- se interzice folosirea cremelor cu ouă și frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp.
- pentru un program școlar de 6 ore, se recomandă o gustare care să asigure 10% din ratia energetică zilnică.
- pentru asigurarea ratiei zilnice de nutrienți, mesele principale vor fi completate cu gustări formate din cereale cu lapte, sandvișuri, fructe, sucuri de fructe, iaurt simplu sau iaurt cu fructe, brânză cu conținut scăzut de sare și grăsimi.

Necesarul zilnic de calorii și substanțe nutritive pentru copii:

1-3 ani:

- calorii (kcal) - necesar mediu 1300
- proteine totale - necesar mediu 41-55 g
- proteine animale - necesar mediu 31-36 g
- proteine vegetale - necesar mediu 13-15 g
- lipide totale - necesar mediu 49-60 g
- lipide animale - necesar mediu 37-45 g
- lipide vegetale - necesar mediu 12-15 g
- glucide - necesar mediu 143-168 g.

4-6 ani:

- calorii (kcal) - necesar mediu 1800
- proteine totale - necesar mediu 61-70 g
- proteine animale - necesar mediu 40-46 g
- proteine vegetale - necesar mediu 21-24 g
- lipide totale - necesar mediu 58-68 g
- lipide animale - necesar mediu 44-51 g

- lipide vegetale - necesar mediu 14-17 g
- glucide - necesar mediu 220-240 g.

Piramida alimentară pentru nutriția copiilor în funcție de necesarul caloric:

4-6 ani (1600-1800 kcal):

- cereale 150-180g
- legume 2-2 ½ cesti
- fructe 1 ½ cesti
- lapte 3 cesti
- carne 150 g

\* 1 ceasca = 100 ml

\*\* carnea rosie se consuma ocazional.

- NU se accepta dulciuri cu concentratie mare de zahar, achizitionate de către furnizor din comerț (prajiturele de orice fel, napolitane, ciocolata etc.).
- Toate alimentele cu conținut mare de zaharuri, peste 15 g zaharuri/100 g produs, NU sunt recomandate (prajituri).
- Toate alimente cu conținut mare de grăsimi, peste 20 g grăsimi/100 g produs, din care, cumulativ: - grăsimi saturate peste 5 g/100 g produs - acizi grași trans peste 1 g/100 g produs, NU sunt recomandate (produse de tip patiserie, - brânză topită, brânzeturi tartinabile cu conținut de grăsime peste 20%).
- Toate alimente cu conținut mare de sare, peste 1,5 g sare/100 g produs sau peste 0,6 g sodiu/100 g produs, NU sunt recomandate (biscuiți sarati, covrigei sarati, branzeturi sarate).
- ❖ Ofertantul trebuie sa prezinte autorizatia emisa de DSP, valabila si aviz emis de DSVSA conform Ordinului ANSVSA nr.111/2008 actualizat, respectiv Ordinului 976/1998, cu modificările si completările ulterioare.
- ❖ Ofertantul trebuie sa prezinta ca dispune de mijloace de transport proprii și vase conforme de transport a hranei. Ofertantul va prezenta in copie lizibila documentele in cauza, cu mentiunea Conform cu originalul, totodata mijlocul de transport trebuie sa fie autorizat, in baza ordinului ANSVSA 111/2008 cu modificarile si completările ulterioare.

**Cerintele minime din caietul de sarcini sunt obligatorii sub sanctiunea excluderii din procedura!**

#### CARACTERISTICI TEHNICE A MATERIILOR PRIME FOLOSITE IN MENIU

CARACTERISTICI TEHNICE
------------------------

Se vor livra fructe intregi sau feliate , spalate si dezinfectate corespunzator de catre firma de catering , sa nu prezinte urme de lovituri, urme de mucegai sau vatamari cauzate de ger.
--

PRODUS	CARACTERISTICI TEHNICE
<b>1. Antricot de vițel fără os</b>	<b>Proprietati organoleptice:</b> <b>Stare termica:</b> proaspătă, refrigerată. <b>Aspect, culoare si consistenta:</b> bucată de mușchi de vită din regiunea dorsală, dezosat fără deteriorarea suprafeței musculare, fără grăsime.



	<p>Suprafața trebuie să fie curată, fără impurități, fără contuzii sau zone sângerate, fără ștampile. Carnea trebuie să fie fermă atunci când o apeși cu degetul și nu moale. Prin apăsare cu degetul trebuie să revină la forma inițială. Sucul din carne se obține greu și este limpede. Textura cărnii trebuie să fie una fină. Culoarea trebuie să fie roșie, strălucitoare fără pete gri, maronii sau de altă natură. La suprafața carnii pelicula este uscată, iar în secțiune este ușor umedă.</p> <p><b>Miros și gust:</b> mirosul și gust normal, caracteristic și plăcut, fără miros de alterat sau alt miros străin.</p> <p>Parte necomestibilă: zero</p> <p>Termen de valabilitate pentru produs – 10 zile refrigerat, la temperaturi cuprinse între 0÷4 °C</p> <p>Informațiile de pe etichetă trebuie să fie în limba română, indiferent de țara producătoare, fără a exclude însă prezentarea lor în alte limbi.</p>
<p><b>2.Ficat de pui</b></p>	<p><b>Proprietăți organoleptice:</b></p> <p><b>Stare termică:</b> proaspăt, refrigerat</p> <p><b>Aspect</b> – bine curățat de cheaguri sau sânge, nemurdărit de conținut intestinal sau de alte impurități (fiere, pietricele, nisip etc.), întregi din punct de vedere anatomic, să aibă consistența normală, nemodificată, țesut conjunctiv slab, fără miros neplăcut, cu miros caracteristic. Nu trebuie să prezinte pete negre, semne de infestare cu paraziți.</p> <p><b>Consistența</b> – fermă și elastică, atât la suprafață, cât și în secțiune. Urmele ce se formează la atingere cu degetul revin repede.</p> <p><b>Culoare</b> – la suprafața peliculă roșie de nuanță caracteristică.</p> <p><b>Miros și gust</b> – caracteristic, nu se admit mirosuri străine.</p> <p>Parte necomestibilă – zero.</p> <p>Ficatul trebuie să provină de la pui crescuți <b>fără hormoni de creștere, fără aditivi alimentari, fără fainuri animale.</b> Acest fapt trebuie să apară menționat pe etichetă sau ambalajul produsului.</p>
<p><b>3.Piept de curcan dezodat refrigerat</b></p>	<p><b>Proprietăți organoleptice :</b></p> <p><b>Stare termică :</b> proaspăt, refrigerat.</p> <p><b>Aspect :</b> piept de curcan dezodat, fără piele, curat, fără resturi de conținut intestinal sau impurități, suprafața netedă nelipicioasă.</p> <p><b>Culoare :</b> caracteristică speciei, roz, uniformă.</p> <p><b>Consistența musculaturii :</b> fermă, elastică, bine îmbrăcată cu mușchi, carnea sternală flexibilă, fără piele, fără părți osoase, fără zgărciuri, bine fasonat, calitate superioară, țesut conjunctiv slab, fără grasimi, calitate superioară.</p> <p><b>Miros :</b> la suprafață și în secțiune caracteristic normal, plăcut, fără miros străin, neplăcut, modificat</p> <p>Pieptul de curcan trebuie să provină de la curcani crescuți <b>fără hormoni de creștere, fără aditivi alimentari, fără fainuri animale.</b> Acest fapt trebuie să apară menționat pe etichetă sau ambalajul produsului.</p>
<p><b>4.Piept de pui fără os refrigerat</b></p>	<p><b>Proprietăți organoleptice :</b></p> <p><b>Stare termică :</b> proaspăt, refrigerat.</p> <p><b>Aspect :</b> piept de pui dezodat, fără piele, curat, fără resturi de conținut intestinal sau impurități, suprafața netedă nelipicioasă.</p>

	<p><b>Culoare :</b> caracteristica speciei, roz, uniforma.</p> <p><b>Consistența musculaturii :</b> ferma, elastică, bine îmbrăcată cu mușchi, carnea sternală flexibilă, fără piele, fără părți osoase, fără zgăriuri, bine fasonat, calitate superioară, țesut conjunctiv slab, fără grăsimi, calitate superioară.</p> <p><b>Miros :</b> la suprafață și în secțiune caracteristic normal, plăcut, fără miros străin, neplăcut, modificat</p> <p>Pieptul de pui trebuie să provină de la pui crescuți <b>fără hormoni de creștere, fără aditivi alimentari, fără fainuri animale.</b> Acest fapt trebuie să apară menționat pe etichetă sau ambalajul produsului.</p>
<p><b>5.Pui întreg refrigerat</b></p>	<p><b>Proprietăți organoleptice :</b></p> <p><b>Stare termică :</b> proaspăt, refrigerat.</p> <p><b>Aspect :</b> pui grill, calitatea I fără cap, gât, gheare și organe, curat, fără resturi de conținut intestinal sau impurități, suprafață umedă, dar nelipicioasă, fără oase rupte proeminente, fracturi deschise, fără contuzii severe, fără pete vinete, cheaguri de sange.</p> <p><b>Culoarea pielii :</b> caracteristica speciei, roz, uniformă, calitate superioară.</p> <p><b>Consistența musculaturii :</b> ferma, elastică, nu se admite consistență înmuiată.</p> <p><b>Miros :</b> la suprafață și în secțiune caracteristic normal, plăcut, fără miros străin, neplăcut, modificat</p> <p>Puii trebuie să fie crescuți <b>fără hormoni de creștere, fără aditivi alimentari, fără fainuri animale.</b> Acest fapt trebuie să apară menționat pe etichetă sau ambalajul produsului.</p>
<p><b>6.Pulpă de vițel fără os</b></p>	<p><b>Proprietăți organoleptice:</b></p> <p><b>Stare termică:</b> proaspătă, refrigerată</p> <p><b>Aspect, culoare și consistență:</b> bucătă de pulpă dezosată ce cuprinde musculatura de acoperire a piciorului posterior, delimitată inferior de articulația femuro-tibiană, dezosată fără deteriorarea suprafeței, fără grăsimi. Suprafața trebuie să fie curată, fără impurități, fără contuzii sau zone sangerate, fără stampile. Carnea trebuie să fie fermă atunci când o apesi cu degetul și nu moale. Prin apăsare cu degetul trebuie să revină la forma inițială. Sucul din carne se obține greu și este limpede. Textura carnii trebuie să fie una fină. Culoarea trebuie să fie roșie, strălucitoare fără pete gri, maronii sau de altă natură. La suprafața carnii pelicula este uscată, iar în secțiune este ușor umedă. Produsul trebuie să fie sanatos, salubru, corespunzător pentru consum uman.</p> <p><b>Miros și gust:</b> mirosul și gust normal, caracteristic și plăcut, fără miros de alterat sau alt miros străin.</p> <p>Parte necomestibilă: zero</p> <p>Termen de valabilitate pentru produs – 10 zile refrigerat, la temperaturi cuprinse între 0÷4 °C</p>
<p><b>7.Pulpe de pui fără os refrigerate</b></p>	<p><b>Proprietăți organoleptice :</b></p> <p><b>Stare termică :</b> proaspăt, refrigerat.</p> <p><b>Aspect :</b> pulpe de pui, dezosate, fără piele, curate, fără resturi de conținut intestinal sau impurități, suprafață netedă nelipicioasă.</p>

	<p><b>Culoare :</b> caracteristica speciei, roz, uniforma.</p> <p><b>Consistența musculaturii :</b> ferma, elastică, bine îmbrăcată cu mușchi, carnea sternală flexibilă, fără piele, fără părți osoase, fără zgărciuri, bine fasonat, calitate superioară, țesut conjunctiv slab, fără grăsimi, calitate superioară.</p> <p><b>Miros :</b> la suprafață și în secțiune caracteristic normal, plăcut, fără miros strain, neplăcut, modificat</p> <p>Pieptul de pui trebuie să provină de la pui crescuți <b>fără hormoni de creștere, fără aditivi alimentari, fără fainuri animale.</b> Acest fapt trebuie să apară menționat pe etichetă sau ambalajul produsului.</p>
<p><b>8.Rasol de vita</b></p>	<p><b>Proprietăți organoleptice:</b></p> <p><b>Stare termică:</b> proaspătă, refrigerată, cu os</p> <p><b>Aspect, culoare și consistență:</b> rasolul de vita este un sortiment de carne care se obține din gamba piciorului, trebuie să fie feliat perpendicular pe osul care traversează carnea la mijloc, os care conține măduvă. Carnea trebuie să fie fermă atunci când o apesi cu degetul și nu moale. Prin apăsare cu degetul trebuie să revină la forma inițială. Sucul din carne se obține greu și este limpede. Textura carnii trebuie să fie una fină. Culoarea trebuie să fie roșie, strălucitoare fără pete gri, maronii sau de altă natură. La suprafața carnii pelicula este uscată, iar în secțiune este ușor umedă. Produsul trebuie să fie sănătos, salubru, corespunzător pentru consum uman.</p> <p><b>Miros și gust:</b> mirosul și gust normal, caracteristic și plăcut, fără miros de alterat sau alt miros strain.</p> <p>Parte necomestibilă : osul</p>
<p><b>9.Sunca din piept de curcan BIO, fără gluten</b></p>	<p><b>Proprietăți organoleptice:</b></p> <p>Sunca din piept de curcan trebuie să aibă conținut de minim 60% piept de curcan. Obținută din piept de curcan de la curcani crescuți fără hormoni de creștere, fără aditivi alimentari, fără fainuri animale, prin proces de fierbere și amestec cu sare, condimente și alte ingrediente.</p> <p><b>Stare termică:</b> proaspătă, refrigerată</p> <p><b>Aspect, culoare și consistență:</b> Suprafața curată, nelipicioasă, cu înveliș continuu, nedeteriorat. <b>Aspect în secțiune:</b> masă compactă, omogenă, de culoare specifică, aspect fin, fără aglomerații de grăsimi la capete și sub membrană, învelișul să fie continuu și nedeteriorat, pastă omogenă, compactă, fără corpuri străine, la tăiere trebuie să se păstreze integritatea feliei.</p> <p><b>Consistență</b> fragedă, suculentă. Forma va fi corespunzătoare membranelor folosite.</p> <p><b>Gustul și mirosul :</b> plăcut, specific componentelor și condimentelor folosite, fără gust și miros străin. Normele toxicologice, conținutul de aditivi etc. sunt stabilite prin normele sanitar-veterinare în vigoare.</p> <p>Vor fi prezentate certificate de calitate și conformitate care să ateste proveniența de la curcani crescuți naturali, fără hormoni de creștere, fără aditivi alimentari, fără fainuri animale, să fie clar precizat conținutul de piept de curcan, min. 60%, și absența glutenului.</p>
<p><b>10.Vrăbioara proaspătă de vita</b></p>	<p><b>Proprietăți organoleptice:</b></p> <p><b>Stare termică:</b> proaspătă, refrigerată, fără os</p>

	<p><b>Aspect, culoare si consistenta:</b> bucata de carne este formata din mușchii dorsali ai animalului, vrăbioara este din zona lombară. Carnea trebuie sa fie ferma atunci cand o apesi cu degetul si nu moale. Prin apasare cu degetul trebuie sa revina la forma initiala. Sucul din carne se obtine greu si este limpede. Textura carni trebuie sa fie una fina. Culoarea trebuie sa fie rosie, stralucitoare fara pete gri, maronii sau de alta natura. La suprafata carni pelicula este uscata, iar in sectiune este usor umeda. Produsul trebuie sa fie sanatos, salubru, corespunzator pentru consum uman.</p> <p><b>Miros si gust:</b> mirosul si gust normal, caracteristic si placut, fara miros de alterat sau alt miros strain.</p> <p><b>Miros si gust:</b> mirosul si gust normal, caracteristic si placut, fara miros de alterat sau alt miros strain.</p> <p>Parte necomestibila : 0</p> <p><b>Ambalare:</b> produsul va fi livrat etichetat, vidat, ambalat in punga de plastic din folie termocontractabila sau caserole vidate, bucati de 1-5 kg. Pe eticheta vor fi mentionate denumirea sub care este vandut alimentul, starea termica a carni, cantitatea neta, tara de provenienta, o mentiune care sa permita identificarea lotului produsului, termenul de valabilitate, conditii de pastrare, numele si adresa producatorului sau ale ambalatorului ori ale distribuitorului sau importatorului produsului.</p> <p>Informatiile de pe eticheta trebuie sa fie in limba romana, indiferent de tara producatoare, fara a exclude insa prezentarea lor in alte limbi. Toate informatiile prezentate prin etichetare trebuie sa fie clare, lizibile si sa nu permita stergerea.</p>
<p><b>11. Pulpa porc</b></p>	<p><b>Proprietati organoleptice</b></p> <p><b>Stare termica:</b> proaspata, refrigerata, fara os.</p> <p><b>Aspect, culoare si consistenta:</b> La suprafata, pelicula uscata, in sectiune usor umeda; tendoane lucioase, elastice si tari, suprafete articulare lucioase; lichidul sinovial limpede; tesutul conjunctiv alb - sidefiu si elastic, la atingere cu degetul senzatie de rece fara a se lipi.</p> <p><b>Miros si gust:</b> mirosul si gust normal, caracteristic si placut, fara miros de alterat sau alt miros strain.</p> <p><b>Miros si gust:</b> mirosul si gust normal, caracteristic si placut, fara miros de alterat sau alt miros strain.</p> <p>Parte necomestibila : 0</p> <p><b>Ambalare:</b> produsul va fi livrat etichetat, vidat, ambalat in punga de plastic din folie termocontractabila sau caserole vidate, bucati de 1-5 kg. Pe eticheta vor fi mentionate denumirea sub care este vandut alimentul, starea termica a carni, cantitatea neta, tara de provenienta, o mentiune care sa permita identificarea lotului produsului, termenul de valabilitate, conditii de pastrare, numele si adresa producatorului sau ale ambalatorului ori ale distribuitorului sau importatorului produsului.</p> <p>Informatiile de pe eticheta trebuie sa fie in limba romana, indiferent de tara producatoare, fara a exclude insa prezentarea lor in alte limbi.</p>

	Toate informatiile prezentate prin etichetare trebuie sa fie clare, lizibile si sa nu permita stergerea.
<b>Muschi de porc</b>	<p><b>Proprietati organoleptice</b></p> <p><b>Stare termica:</b> proaspata, refrigerata, fara os.</p> <p><b>Aspect, culoare si consistenta:</b> La suprafata, pelicula uscata, in sectiune usor umeda; tendoane lucioase, elastice si tari, suprafete articulare lucioase; lichidul sinovial limpede; tesutul conjunctiv alb - sidefiu si elastic, la atingere cu degetul senzatie de rece fara a se lipi.</p> <p><b>Miros si gust:</b> mirosul si gust normal, caracteristic si placut, fara miros de alterat sau alt miros strain.</p> <p><b>Miros si gust:</b> mirosul si gust normal, caracteristic si placut, fara miros de alterat sau alt miros strain.</p> <p>Parte necomestibila : 0</p> <p><b>Ambalare:</b> produsul va fi livrat etichetat, vidat, ambalat in punga de plastic din folie termocontractabila sau caserole vidate, bucati de 1-5 kg. Pe eticheta vor fi mentionate denumirea sub care este vandut alimentul, starea termica a carnilor, cantitatea neta, tara de provenienta, o mentiune care sa permita identificarea lotului produsului, termenul de valabilitate, conditii de pastrare, numele si adresa producatorului sau ale ambalatorului ori ale distribuitorului sau importatorului produsului.</p> <p>Informatiile de pe eticheta trebuie sa fie in limba romana, indiferent de tara producatoare, fara a exclude insa prezentarea lor in alte limbi.</p> <p>Toate informatiile prezentate prin etichetare trebuie sa fie clare, lizibile si sa nu permita stergerea.</p>

## OUĂ

PRODUS	CARACTERISTICI TEHNICE
<b>1.Ouă BIO sau provenite de la gaini crescute la sol fara antibiotice.</b>	<p><b>Categoria de consum :</b> A, provenite de la gaini crescute in hale la sol si hranite pe baza de cereale, insotite de certificate de provenienta si certificare BIO</p> <p><b>Miros și gust</b> caracteristic oului proaspăt, fără miros străin. Nu se admit oua sparte.</p> <p><b>Temperatura de păstrare :</b> 4 ÷ 14°C .</p> <p>Se acceptă ouă marcate al căror marcaj începe cu cifra 0, 1 sau 2, specifice ouălelor crescute în condiții BIO.</p> <p>Cele al căror marcaj începe cu cifră diferită de cele mai sus enumerate vor fi declarate neconforme.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>marcate cu cifra 0</b> - oua din productie ecologica, pentru care exista norme stricte legate de suprafata, dar si de furajele care se administreaza gainilor;</li> <li>● <b>marcate cu cifra 1</b> - oua de la gaini crescute in sistem alternativ, respectiv in hala, dar si cu acces intr-un padoc exterior, iar hranirea acestora se face cu furaje clasice;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>marcate cu cifra 2</b> - oua de la gaini crescute in hale, la sol, hranite cu furaje clasice;</li> <li>● <b>marcate cu cifra 3</b> - oua de la gaini crescute in baterii (custi) imbunatatite (modernizate), conform normelor europene.</li> </ul>
--	--

PRODUS	CARACTERISTICI TEHNICE
<b>1.Pâine albă</b>	Pâine albă feliată, fabricată din făină albă de grâu, drojdie, sare și apă potabilă, care trebuie să corespundă standardelor în vigoare, de formă alungită, neaplatizată, coaja de culoare rumenă, brun închis, miezul, în secțiune, masă cu pori uniformi, elastic astfel încât la strângerea în mână să ia repede forma inițială, fără cocoloașe sau urme de făină nefrământată, miez copt, aromă plăcută, bine coaptă, fără miros străin, gust plăcut, fără gust acru, sau amar, fără scrâșnet datorat impurităților materiale.
<b>2.Pâine integrală</b>	Pâine cu sare din făină integral de grâu, feliată fără amelioratori chimici sau alte substanțe sintetice. Pâinea trebuie să fie proaspătă, cu aspect plăcut, fără impurități, fără corpuri străine, crescută, coaptă, rumenită. Miez bine afânat pe toată suprafața secțiunii, de culoare bej, fără aglomerări de făină, legat structural de coajă, elastic, cu pori fini, să nu fie deformată sau aplatizată, după o ușoară apăsare să revină la forma inițială, de neacceptat mucegăita, veche sau râncezită, necrescută, cu gust necorespunzător, să nu conțină aditivi alimentari neautorizați de M.S. sau peste limitele admise, să nu fie fabricate din materii prime neautorizate sanitar, gust plăcut de proaspăt, fără gust sau miros strain, fără scrâșnet datorat impurităților materiale.
<b>3.Pâine fără gluten</b>	Aliment dietetic pentru o dieta fara gluten, obținută din următoarele ingrediente: amidon de porumb, apă, făină de orez, ulei vegetal, zahăr, agenți de îngroșare, conform normelor M.S., fără amelioratori sau alte substanțe chimice sintetice, fără corpuri străine, crescută, coaptă, rumenită. Miez bine afânat pe toată suprafața secțiunii, fără aglomerări de făină, legat structural de coajă, elastic, cu pori fini, să nu fie deformată sau aplatizată, după o ușoară apăsare să revină la forma inițială, de neacceptat mucegăita, veche sau râncezită, necrescută, cu gust necorespunzător, să nu conțină aditivi alimentari neautorizați de M.S. sau peste limitele admise, să nu fie fabricate din materii prime neautorizate sanitar, gust plăcut de proaspăt, fără gust sau miros strain, fără scrâșnet datorat impurităților materiale. <b>Nu conține: lactoză, gluten, grâu.</b> <b>Ambalare:</b> pâine de min. 200-300 g, feliată sau nu, ambalată individual în pungi de plastic, pentru igiena manipulării, etichetată cu data fabricației, termen de garanție cel puțin 36 ore, pe etichetă vor fi inscripționate denumirea și adresa producătorului, lotul de fabricație, ingredientele de fabricație.
<b>4.Pâine fără sare</b>	Pâine albă, fabricată din făină albă de grâu, drojdie și apă potabilă, care trebuie să corespundă standardelor în vigoare, de formă alungită,



	<p>neaplatizată, coaja de culoare rumenă, brun închis, miezul, în secțiune, masă cu pori uniformi, elastic astfel încât la strângerea în mână să ia repede forma inițială, fără cocoloașe sau urme de făină nefrământată, miez copt, aromă plăcută, bine coaptă, fără miros străin, gust plăcut, fără gust acru, sau amar, fără scrâșnet datorat impurităților materiale.</p> <p><b>Ambalare:</b> pâine de min. 200-300 g, feliată sau nu, ambalată individual în pungi de plastic, pentru igiena manipulării, etichetată cu data fabricației, termen de garanție cel puțin 36 ore, pe etichetă vor fi inscripționate denumirea și adresa producătorului, lotul de fabricație, ingredientele de fabricație.</p>
--	---

### 3.3. Livrare, ambalare, etichetare, transport și asigurare pe durata transportului

Ofertantul câștigător răspunde de calitatea produselor livrate, asigurându-se pe tot parcursul derulării contractului că sunt respectate toate cerințele tehnice solicitate prin caietul de sarcini și oferite de operatorul economic la depunerea ofertei tehnice.

- a. Produsul va respecta caracteristicile și standardele prezentate de ofertantul câștigător în propunerea sa tehnică, cu respectarea cerințelor tehnice specificate în prezentul caiet de sarcini
- b. Când nu este menționat nici un standard sau reglementare aplicabilă, se vor respecta standardele sau reglementările naționale în vigoare.
- c. Viciile ascunse sesizate ulterior nu îl exonerează pe furnizor de obligația înlocuirii de produs respectiv.
- d. Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite zilnic în intervalul orar 07:30- 08:00 din partea fiecărei gradinite, pe baza foii zilnice de prezenta a copiilor  
Livrarea se va face după confirmarea telefonică a numărului de meniuri din ziua respectivă în intervalul orar : 7.30-8.10.
- e. Meniul săptămânal va fi stabilit în colaborare cu conducerea unităților și afișat la loc vizibil, cu gramaj/portie și cu lista de alergeni prezenți în alimentele furnizate. Meniul zilnic va fi însoțit de o listă a ingredientelor cu gramaj/portie individuală.

**Ambalarea**, marcarea și depozitarea se efectuează cu respectarea prevederilor legale. Produsele vor fi ambalate corespunzător, astfel încât caracteristicile lor calitative și cantitative să nu fie atinse și să asigure păstrarea integrității produsului pe timpul transportului fiind conforme prevederilor legale în vigoare referitoare la protecția muncii, mediului și securității consumatorilor.

Prestatorul trebuie să dețină termoboxuri autorizate pentru transport alimentar, cu rezistență termică.

Ambalajele originale vor avea imprimare sau prevăzute etichete în limba română.

Ambalarea și marcarea produselor se va face conform prevederilor din standardele naționale și europene. Ambalajele pentru transportul și manipularea produselor se asigură de către furnizor și se restituie acestuia.

Materialul utilizat pentru ambalare nu trebuie să prezinte o sursă de contaminare, trebuie să fie curate, uscate, în stare bună, fără insecte sau mirosuri anormale, capabile să asigure calitatea și durabilitatea produsului.

Ambalajele individuale se închid prin termosudare sau caserola de unica folosință. Servirea meniului poate fi făcută și în cadrul grădinitei, împartite și distribuite porțional de către personalul grădinitei în vesela de inox ce se reutilizează prin spălarea acestora de către furnizor.

Furnizorul are obligația de a asigura **transportul** produselor la destinația finală, cu mijloace auto proprii, autorizate sanitar-veterinar.

Mijloacele de transport folosite la transportul alimentelor vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și pentru a permite curățire adecvată și/sau dezinfectie

Mijloacele de transport și recipientele vor fi supuse dezinfectiei, conform normelor epidemiologice în vigoare.

Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată, și unde este cazul, să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

Costul transportului va fi asigurat de către furnizor. Produsele transportate cu mijloace de transport neautorizate sanitar-veterinar vor fi considerate necorespunzătoare și vor fi respinse.

**Transportul** va fi asigurat de către furnizor, fără ca acest lucru să afecteze prețul produsului furnizat, la cele 3 unități:

- Grădinița nr. 1, str. Ștefan cel Mare Nr. 294
- Grădinița nr. 2, str. Aleea 13 Nr. 6
- Grădinița Podu Olt, str. Principala, nr. 1157

Recepția serviciilor se va realiza pe baza unei aviz de însoțire a marfii pentru fiecare unitate, semnat de un reprezentant al autorității contractante, și un reprezentant al prestatorului.

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

Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor, distribuirea și servirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicină muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă, ori de câte ori este cazul.

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricărei contaminări probabile ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitații sănătății sau contaminări în așa mod încât nu se vor putea consuma în aceeași stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimizeze riscul contaminării.

Produsele intermediare și produsele finite, posibil de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și transport.

Ofertantul trebuie să-și asume întreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare și distribuire a hranei. Este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate cât și de calificarea personalului, folosit pe toată durata contractului.

### **3.4. Atributiile și responsabilitățile Partilor**

#### ***1. Obligatiile principale ale Autorității Contractante***

1.1 Autoritatea Contractantă va pune la dispoziția Contractantului, cu promptitudine, orice informații și/sau documente pe care le deține și care pot fi relevante pentru realizarea contractului. În măsura în care Autoritatea Contractantă nu furnizează datele/ informațiile/ documentele solicitate de către Contractant, termenele stabilite în sarcina Contractantului pentru furnizarea produselor se prelungesc în mod corespunzător.

1.2 Autoritatea Contractantă se obligă să respecte dispozițiile din Caietul de Sarcini.

1.3 Autoritatea Contractantă își asumă răspunderea pentru veridicitatea, corectitudinea și legalitatea datelor/ informațiilor/ documentelor puse la dispoziția Contractantului în vederea îndeplinirii contractului. În acest sens, se prezuma că toate datele/ informațiile, documentele prezentate Contractantului sunt însoțite de către conducătorul unității și/sau de către persoanele în drept având funcție de decizie care sunt implicate în derularea contractului.

1.4 Autoritatea Contractantă va colabora, atât cât este posibil, cu Contractantul pentru furnizarea informațiilor pe care acesta din urmă le poate solicita în mod rezonabil pentru rezilierea contractului.

1.5 Autoritatea Contractantă are obligația să desemneze, în termen de 5 zile de la semnarea contractului, persoanele de contact responsabile cu derularea contractului.

1.6 Autoritatea Contractantă se obligă să recepționeze produsele furnizate și să certifice conformitatea astfel cum este prevăzut în Caietul de Sarcini.

1.7 Autoritatea Contractantă poate notifica Contractantul cu privire la necesitatea revizuirii/ respingerii produselor. Solicitarea de revizuire/ respingere va fi motivată, cu comentarii scrise. Autoritatea Contractantă are dreptul de a rezilia contractul atunci când se respinge produsul livrat de 3 ori consecutiv, pe motive de calitate.

1.8 Autoritatea Contractantă se obligă să recepționeze produsele, la adresele gradinitelor aflate în subordinea ȘCOALA GIMNAZIALĂ MIHAI EMINESCU HARMAN, în prezența reprezentantului delegat al furnizorului.

1.9 Autoritatea Contractantă se obligă să plătească pretul contractului către Contractant, în termen de 30 (treizeci) zile calendaristice, de la data înregistrării facturii la sediul autorității contractante achizitoare.

1.10 Contractantul va emite factura împreună cu documentele justificative, conform Caietului de Sarcini.

1.11 Dacă achizitorul nu onorează facturile în termen de 9 (nouă) zile de la expirarea perioadei de 30 (treizeci) zile calendaristice, atunci furnizorul are dreptul de a sista furnizarea produselor și de a beneficia de reactualizarea sumei de plată la nivelul corespunzător zilei de efectuare a plății. Imediat după ce achizitorul își onorează obligațiile, furnizorul va relua livrarea produselor în cel mult 24 de ore de la data onorării obligațiilor de către achizitor.

#### ***2. Obligatiile principale ale Contractantului***

2.1 Contractantul se obligă să furnizeze produsele la standardele și/sau performanțele prezentate în Caietul de Sarcini.

2.2 Contractantul se obligă să furnizeze produsele în termenul stabilit în contractul subsecvent.

2.3 Contractantul se obligă să despăgubească achizitorul împotriva oricărui:

- a) reclamații și acțiuni în justiție, ce rezultă din încălcarea unor drepturi de proprietate intelectuală (brevete, nume, mărci înregistrate etc.), legate de echipamente, materiale, instalații sau utilaje folosite pentru/sau în legătură cu produsele achiziționate;
- b) daune interese, costuri, taxe și cheltuieli de orice natură aferente, cu excepția situației în care o astfel de încălcare rezultă din respectarea caietului de sarcini întocmit de către achizitor.

2.4 Contractantul se obligă să respecte normele legale aplicabile domeniului fiscal, protecției muncii și condițiilor de muncă și protecției mediului pe toată perioada de derulare a contractului.

2.5 Contractantul este pe deplin responsabil pentru furnizarea produselor în condițiile Caietului de Sarcini, în conformitate cu propunerea tehnică. Totodată este răspunzător de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului

2.6 Contractantul nu poate fi considerat răspunzător pentru încălcarea de către Autoritatea Contractantă sau de către orice altă persoană a reglementărilor aplicabile în ceea ce privește modul de utilizare a produselor

#### **4. Documentații ce trebuie furnizate Autorității Contractante în legătura cu produsul**

Documentele de însoțire a produsului: fiecare transport trebuie însoțit de următoarele documente :

- factura fiscală;
- aviz de însoțire a mărfii dacă este cazul;
- certificatele de calitate și conformitate sau declarația de conformitate;
- buletinul de analiză care să ateste că produsul corespunde prevederilor propunerii tehnice, respectiv cerințelor tehnice minimale prevăzute în caietul de sarcini

#### **5. Recepția produselor**

Recepția cantitativă și calitativă se va face la data livrării produselor, la punctele de livrare, respectiv gradinita, și va consta în:

- verificarea concordanței certificatelor de calitate a produselor și a termenelor de garanție;
- verificarea cantităților de produse, conform facturii fiscale/aviz ce însoțește marfa.

Recepția cantitativă și calitativă se va efectua de către gestionarii gradinitelor, respectiv comisia de recepție, în prezența reprezentantului furnizorului.

Termenul de recepție cantitativă și calitativă pentru produsele ce urmează a fi achiziționate este de maximum 2 ore de la primirea acestora în gestiune.

Dacă vreunul din produsele inspectate nu corespunde specificațiilor, autoritatea contractantă are dreptul să îl respingă, iar furnizorul are obligația, fără a modifica prețul contractului, de a înlocui produsele refuzate.

Nu se admit neconcordanțe între marfa livrată și factură. Existența unor asemenea neconcordanțe atrage după sine respingerea facturii și refuzarea mărfii.

În cazul în care produsele sunt declarate neconforme din punct de vedere calitativ/cantitativ de către comisia de recepție, termenul de valabilitate este necorespunzător sau au fost transportate cu mijloace de transport neautorizate sanitar-veterinar, autoritatea contractantă va refuza marfa și va notifica în scris furnizorului situația în cauză. În acest caz furnizorul are la dispoziție un termen de maxim 24 ore pentru a remedia problemele apărute.

Nelivrarea produselor la termenul stabilit și conform specificațiilor tehnice, în mod repetat (maxim trei ori), fapt dovedit prin note de constatare la recepția produselor și prin notificări în scris adresate furnizorului, duce la rezilierea, din inițiativa autorității contractante, a acordului-cadru și a contractului subsecvent aferent.

**Observații:**

- ținuta distribuitorului, respectiv a persoanelor care participă la recepție, va fi una decentă indiferent de sezon.
- furnizarea produselor cu un alt autoturism decât cel precizat în oferta furnizorului, se acceptă cu condiția ca acesta să fie autorizat DSV, iar autoritatea contractantă să fie informată din timp despre acest lucru (în scris, la care se va anexa copie după autorizația DSV).

## **6. Modalitati si conditii de plata**

Contractantul va emite factura pentru produsele livrate. Fiecare factura va fi transmisa in original la Scoala Gimnazială Mihai Eminescu” Hărman, Str. Dorobanți nr 78, documentele justificative:

- a). declaratie de conformitate sau certificat de calitate,
- b). aviz de însoțire a mărfii daca este cazul,
- c). procesul-verbal de receptie cantitativa si calitativa.

se vor depune la fiecare punct de receptie a marfii

Factura va avea mentionat numarul contractului, datele de emitere si de scadenta a facturii respective.

Plata produselor furnizate se va face de catre Scoala Gimnazială Mihai Eminescu” Hărman, in baza documentelor de receptie si a facturii emise de furnizor, prin ordin de plata, in termen de 30 de zile calendaristice de la receptie.

**Termen de depunere a documentatiei: 31.10.2024 h 12.00 in plic la sediul beneficiarului**  
Scoala Gimnazială Mihai Eminescu” Hărman, Str. Dorobanți nr 78

**Formular nr. 1**

Operator economic  
(denumirea/numele)

**DECLARAȚIE PRIVIND ELIGIBILITATEA**

Subsemnata, reprezentant împuternicit al (denumirea/numele și sediul/adresa operatorului economic), declar pe propria răspundere, sub sancțiunea excluderii din procedură și sub sancțiunile aplicate faptei de fals în acte publice, că nu mă aflu în situația prevăzută la art. 164 din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice, a contractelor de concesiune de lucrări publice și a contractelor de concesiune de servicii, aprobată cu modificări și completări prin Hotărârea nr.395/2016, respectiv în ultimii 5 ani nu am fost condamnat prin hotărâre definitivă a unei instanțe judecătorești pentru participarea la activități ale unei organizații criminale, pentru corupție, fraudă și/sau spălare de bani.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor, orice documente doveditoare de care dispun.

Data completării

Operator economic,

.....

(semnătură autorizată)



## Contract de servicii

nr. ....data .....

### *Preambul*

În temeiul Legii nr. 98 /2016 privind achizițiile publice și Hot nr.395/2016 , s-a încheiat prezentul contract de furnizare de produse, **între**

**Școala Gimnazială "Mihai Eminescu" Hărman** cu sediu in Hărman, str Dorobanți nr.78, telefon/fax 0268/367014, cod fiscal 29458465, cont trezorerie RO25TREZ24E650301200301X, reprezentata prin Aciu Ioan, in functia de director, in calitate de **achizitor** , pe de o parte

**și**

..... cu sediu in ....., telefon/fax ....., număr de înmatriculare ....., cod fiscal ..... cont (trezorerie, banca) ..... reprezentata prin ..... in functia de Administrator, în calitate de **prestator**, pe de altă parte.

### 2. Definiții

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

- contract – reprezintă prezentul contract și toate Anexele sale.
- achizitor și prestator - părțile contractante, așa cum sunt acestea numite în prezentul contract;
- prețul contractului - prețul plătit prestatorului de către achizitor, în baza contractului, pentru îndeplinirea integrală și corespunzătoare a tuturor obligațiilor asumate prin contract;
- servicii - activități a căror prestare fac obiect al contractului;
- produse - echipamentele, mașinile, utilajele, piesele de schimb și orice alte bunuri cuprinse în anexa/anexele la prezentul contract și pe care prestatorul are obligația de a le furniza aferent serviciilor prestate conform contractului;
- forța majoră - un eveniment mai presus de controlul părților, care nu se datorează greșelii 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 apărute ca urmare a unei carantine, embargou, enumerarea nefiind exhaustivă ci enunțiativă. Nu

este considerat forță majoră un eveniment asemenea celor de mai sus care, fără a crea o imposibilitate de executare, face extrem de costisitoare executarea obligațiilor uneia din părți; j. zi - zi calendaristică; an - 365 de zile.  
(se adaugă orice ce alți termeni pe care părțile înțeleg să îi definească pentru contract)

### 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

· - Prestatorul se obligă să presteze serviciile de catering pentru preșcolari Școlii Gimnaziale ”Mihai Eminescu Hărman”, conform comenzilor transmise de către beneficiar, la orele stabilite de către acesta în perioada/perioadele convenite și în conformitate cu obligațiile asumate prin prezentul contract.

· Livrarea porțiilor de hrană se face în numele și pe cheltuiala prestatorului, la sediul beneficiarului.

#### 5. Prețul contractului

5.1 Prețul convenit pentru îndeplinirea contractului, plătit prestatorului de către achizitor, conform graficului de plăți, este de \_\_\_\_\_ lei/copil/zi (inclusiv TVA)

5.2- Achizitorul se obligă să plătească prețul convenit în prezentul contract pentru serviciile prestate.

5.3 Prețul contractului pentru prestarea de servicii este ferm pe toată durata derulării contractului.

#### 6. Durata contractului

6.1 – Durata prezentului contract începe la data de \_\_\_\_\_ până la finalizarea procedurii proprii de achiziție publică dar numai târziu de \_\_\_\_\_.

6.2. Prezentul contract încetează să producă efecte la data de \_\_\_\_\_

#### 7. Executarea contractului

7.1 – Executarea contractului începe la data de .....

#### 8. Documentele contractului

8.1 - Documentele contractului sunt: caietul de sarcini; propunerea tehnică ; oferta financiară

#### 9. Obligațiile principale ale prestatorului

9.1- Prestatorul se obligă să presteze serviciile la standardele și sau performanțele solicitate prin caietul de sarcini și prezentate în propunerea tehnică, anexe la contract.

9.2. Prestatorul se obligă să presteze serviciile în conformitate cu graficul de prestare prezentat în propunerea tehnică.

9.3 - Prestatorul se obligă să despăgubească achizitorul împotriva oricăror:

- reclamații și acțiuni în justiție, ce rezultă din încălcarea unor drepturi de proprietate intelectuală (brevete, nume, mărci înregistrate etc.), legate de echipamentele, materialele, instalațiile sau utilajele folosite pentru sau în legătură cu produsele achiziționate, și
- daune-interese, costuri, taxe și cheltuieli de orice natură, aferente, cu excepția situației în care o astfel de încălcare rezultă din respectarea caietului de sarcini întocmit de către achizitor.

## 10. Obligațiile principale ale achizitorului

10.1 - Achizitorul se obligă să recepționeze, potrivit clauzei 13, serviciile prestate în termenul convenit.

10.2 – Achizitorul se obligă să plătească prețul către prestator în termen de 30 zile de la emiterea facturii de către acesta.

10.3 - Dacă achizitorul nu onorează facturile în termen de 14 zile de la expirarea perioadei prevăzute convenite, furnizorului are dreptul de a sista prestarea serviciilor și de a beneficia de reactualizarea sumei de plată la nivelul corespunzător zilei de efectuare a plății. Imediat ce achizitorul onorează factura, prestatorul va relua prestarea serviciilor în cel mai scurt timp posibil.

## 11. Sancțiuni pentru neindeplinirea culpabilă a obligațiilor

11.1 - În cazul în care, din vina sa exclusivă, prestatorul nu reușește să-și execute obligațiile asumate prin contract, atunci achizitorul are dreptul de a deduce din prețul contractului, ca penalități, o sumă echivalentă cu o cotă de .....%/zi din prețul contractului.

11.2 - În cazul în care achizitorul nu onorează facturile în termen de .....de zile de la expirarea perioadei convenite, atunci acesta are obligația de a plăti, ca penalități, o sumă echivalentă cu .....%/zi din plata neefectuată.

11.3 - Nerespectarea obligațiilor asumate prin prezentul contract de către una dintre părți, în mod culpabil și repetat, dă dreptul părții lezate de a considera contractul drept reziliat și de a pretinde plata de daune-interese.

11.4 - Achizitorul își rezervă dreptul de a renunța oricând la contract, printr-o notificare scrisă adresată furnizorului, 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 furnizor. În acest caz, furnizorul are dreptul de a pretinde numai plata corespunzătoare pentru partea din contract îndeplinită până la data denunțării unilaterale a contractului.

## ***12. Alte responsabilități ale prestatorului***

12.1 - (1) Prestatorul are obligația de a executa serviciile prevăzute în contract cu profesionalismul și promptitudinea cuvenite angajamentului asumat și în conformitate cu propunerea sa tehnică.

(2) Prestatorul se obligă să supravegheze prestarea serviciilor, să asigure resursele umane, materialele, instalațiile, echipamentele și orice alte asemenea, fie de natură provizorie, fie definitivă cerute de și pentru contract, în măsura în care necesitatea asigurării acestora este prevăzută în contract sau se poate deduce în mod rezonabil din contract.

12.2 - Prestatorul este pe deplin responsabil pentru execuția serviciilor în conformitate cu graficul de prestare convenit. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

### ***13. Alte responsabilități ale achizitorului***

13.1 - Achizitorul se obligă să pună la dispoziția prestatorului orice facilități și/sau informații pe care acesta le-a cerut în propunerea tehnică și pe care le considera necesare îndeplinirii contractului.

### ***14. Recepție și verificări***

14.1 - Achizitorul are dreptul de a verifica modul de prestare a serviciilor pentru a stabili conformitatea lor cu prevederile din propunerea tehnică și din caietul de sarcini.

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

### ***15. Începere, finalizare, întârzieri, sistare***

15.1 - (1) Prestatorul are obligația de a începe prestarea serviciilor în timpul cel mai scurt posibil de la primirea ordinului de începere a contractului, respectiv data de .....

(2) În cazul în care prestatorul suferă întârzieri și/sau suportă costuri suplimentare, datorate în exclusivitate achizitorului părțile vor stabili de comun acord:

a) prelungirea perioadei de prestare a serviciului, și

b) totalul cheltuielilor aferente, dacă este cazul, care se vor adauga la prețul contractului.

15.2 - (1) Serviciile prestate în baza contractului sau, dacă este cazul, oricare fază a acestora prevăzută a fi terminată într-o perioadă stabilită în graficul de prestare, trebuie finalizate în termenul convenit de părți, termen care se calculează de la data începerii prestării serviciilor.

(2) În cazul în care:

- orice motive de întârziere, ce nu se datorează prestatorului, sau
- alte circumstanțe neobisnuite susceptibile de a surveni, altfel decât prin încălcarea contractului de către prestator,

îndreptătesc prestatorul de a solicita prelungirea perioadei de prestare a serviciilor sau a oricărei faze a acestora, atunci părțile vor revizui, de comun acord, perioada de prestare și vor semna un act adițional.

15.3 - Dacă pe parcursul îndeplinirii contractului, prestatorul nu respectă graficul de prestare, acesta are obligația de a notifica acest lucru, în timp util, achizitorului. Modificarea datei/perioadelor de prestare asumate în graficul de prestare se face cu acordul părților, prin act adițional.

15.4 - În afara cazului în care achizitorul este de acord cu o prelungire a termenului de execuție, orice întârziere în îndeplinirea contractului dă dreptul achizitorului de a solicita penalități prestatorului.

## ***16. Ajustarea prețului contractului***

16.1 - Pentru serviciile prestate, plățile datorate de achizitor prestatorului sunt tarifele declarate în propunerea financiară, anexă la contract.

## ***17. Amendamente***

17.1 - Părțile contractante au dreptul, pe durata îndeplinirii contractului, de a conveni modificarea clauzelor contractului, prin act adițional, numai în cazul apariției unor circumstanțe care lezează interesele comerciale legitime ale acestora și care nu au putut fi prevăzute la data încheierii contractului.

## ***18. Subcontractanți***

18.1 - Prestatorul are obligația, în cazul în care părți din contract le subcontractează, de a încheia contracte cu subcontractanții desemnați, în aceleași condiții în care el a semnat contractul cu achizitorul.

18.2 - (1) Prestatorul are obligația de a prezenta la încheierea contractului, toate contractele încheiate cu subcontractanții desemnați.

(2) Lista subcontractanților, cu datele de recunoaștere ale acestora, cât și contractele încheiate cu aceștia se constituie în anexe la contract.

18.3 - (1) Prestatorul este pe deplin răspunzător față de achizitor de modul în care îndeplinește contractul.

(2) Subcontractantul este pe deplin răspunzător față de prestator de modul în care își îndeplinește partea sa din contract.

(3) Prestatorul are dreptul de a pretinde daune-interese subcontractanților dacă aceștia nu își îndeplinesc partea lor din contract.

18.4 - Prestatorul poate schimba oricare subcontractant numai dacă acesta nu și-a îndeplinit partea sa din contract. Schimbarea subcontractantului nu va schimba prețul contractului și va fi notificată achizitorului.

## **19. Cesiunea**

19.1 - Prestatorul are obligația de a nu transfera total sau parțial obligațiile sale asumate prin contract, fără să obțină, în prealabil, acordul scris al achizitorului.

19.2 - Cesiunea nu va exonera prestatorul de nici o responsabilitate privind garanția sau orice alte obligații asumate prin contract.

## **20. Forța majoră**

20.1 - Forța majoră este constatată de o autoritate competentă.

20.2 - Forța majoră exonerează părțile contractante de îndeplinirea obligațiilor asumate prin prezentul contract, pe toată perioada în care aceasta acționează.

20.3 - Îndeplinirea contractului va fi suspendată în perioada de acțiune a forței majore, dar fără a prejudicia drepturile ce li se cuveneau părților până la apariția acesteia.



20.4 - Partea contractantă care invocă forța majoră are obligația de a notifica celeilalte părți, imediat și în mod complet, producerea acesteia și să ia orice măsuri care îi stau la dispoziție în vederea limitării consecințelor.

20.5 - Dacă forța majoră acționează sau se estimează ca va acționa o perioadă mai mare de 6 luni, fiecare parte va avea dreptul să notifice celeilalte părți încetarea de plin drept a prezentului contract, fără ca vreuna din părți să poată pretinde celeilalte daune-interese.

## **21. Soluționarea litigiilor**

21.1 - Achizitorul și prestatorul vor face toate eforturile pentru a rezolva pe cale amiabilă, prin tratative directe, orice neînțelegere sau dispută care se poate ivi între ei în cadrul sau în legatură cu îndeplinirea contractului.

21.2 - Dacă, după 15 de zile de la începerea acestor tratative neoficiale, achizitorul și prestatorul nu reușesc să rezolve în mod amiabil o divergență contractuală, fiecare poate solicita ca disputa să se soluționeze, fie prin arbitraj la Camera de Comerț și Industrie a României, fie de către instanțele judecătorești din România.

## **22. Limba care guvernează contractul**

22.1 - Limba care guvernează contractul este limba română.

## **23. Comunicări**

23.1 - (1) Orice comunicare între părți, referitoare la îndeplinirea prezentului contract, trebuie să fie transmisă în scris.

(2) Orice document scris trebuie înregistrat atât în momentul transmiterii cât și în momentul primirii.

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

#### **24. Legea aplicabilă contractului**

24.1 - Contractul va fi interpretat conform legilor din România.

Partile au înțeles să încheie azi ..... prezentul contract în două exemplare, câte unul pentru fiecare parte.

Achizitor

Prestator

.....

.....

*(semnătura autorizată)*

*(semnătura autorizată)*

OPERATOR ECONOMIC

Formular 3

\_\_\_\_\_

(denumirea/numele)

### Acceptul privind efectuarea vizitei pe teren

Subsemnatul \_\_\_\_\_, reprezentant / împuternicit  
al \_\_\_\_\_, (denumirea/numele și sediul/adresa  
operatorului economic) în calitate de \_\_\_\_\_  
(candidat/ofertant/ofertant asociat/terț susținător al candidatului/ofertantului \_\_\_\_\_) la  
procedura de \_\_\_\_\_ pentru achiziția de  
\_\_\_\_\_, cod CPV \_\_\_\_\_, la  
data de \_\_\_\_\_ organizată de \_\_\_\_\_ (denumirea autorității  
contractante), sunt de acord cu vizitarea locației în care preparăm hrana.

Adresa locației este următoarea:.....

Ofertant,

.....

**Formularul 4**

**PRESTATOR** .....

**FORMA DE ORGANIZARE:** .....

**CUI/CIF** .....

**DECLARAȚIE**

privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 și 167 din Legea 98/2016

Subsemnatul,.. ..... cu sediul în....., în calitate de *oferant* la procedura de achiziție publică – procedura proprie simplificată având ca obiect ..... la data de ....., organizată de ....., declar pe proprie răspundere în numele oferantului, sub sancțiunea falsului în declarații, că:

**Nu mi-am** încălcat obligațiile privind plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat așa cum aceste obligații sunt definite de art. 165 alin. (1) și art. 166 alin. (2) din Legea nr. 98/2016.

**Nu ma aflu** în oricare dintre următoarele situații prevăzute de art. 167 (1) din Legea 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 ne pune în discuție integritatea;
- d)** nu am încheiat cu alți operatori economici acorduri care vizează denaturarea concurenței în cadrul sau în legătură cu procedura în cauză;
- e)** nu ne aflăm într-o situație de conflict de interese în cadrul sau în legătură cu procedura în cauză;
- f)** nu am participat anterior la pregătirea procedurii de atribuire;

**g)** nu ne-am încălcat în mod grav sau repetat obligațiile principale ce ne reveneau în cadrul unui contract de achiziții publice, al unui contract de achiziții sectoriale sau al unui contract de concesiune încheiate anterior, iar aceste încălcări au dus la încetarea anticipată a respectivului contract, plata de daune-interese sau alte sancțiuni comparabile;

**h)** nu ne facem vinovați de declarații false în conținutul informațiilor transmise la solicitarea autorității contractante în scopul verificării absenței motivelor de excludere sau al îndeplinirii criteriilor de calificare și selecție;

**i)** nu am încercat să influențăm în mod nelegal procesul decizional al autorității contractante, să obținem informații confidențiale care ne-ar putea conferi avantaje nejustificate în cadrul procedurii de atribuire și nu am furnizat din neglijență informații eronate care pot avea o influență semnificativă asupra deciziilor autorității contractante privind excluderea din procedura de atribuire.

Subsemnatul .....declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor orice documente doveditoare de care dispunem.

Înțeleg că în cazul în care această declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații.

Data:.....

Semnatura .....

**PRESTATOR** .....

**FORMA DE ORGANIZARE:** .....

**CUI/CIF** .....

### DECLARAȚIE

**privind evitarea conflictului de interese ( art. 59 și 60 din Legea 98/2016)**

Subsemnatul, ..... în calitate de *ofertant* la procedura de achiziție publică – procedura proprie simplificată având ca obiect ..... organizată de ..... la data de ..... în temeiul art. 59 și 60 din Legea nr.98/2016 privind atribuirea contractelor de achiziție publică, declar pe proprie răspundere, sub sancțiunea falsului în declarații, următoarele:

**a)** niciuna dintre persoanele care deține părți sociale, părți de interes, acțiuni din capitalul subscris al ofertantului, al terților susținători sau al subcontractanților propuși și nicio persoană care face parte din consiliul de administrație/organul de conducere sau de supervizare a ofertantului, a terților susținători ori subcontractanților propuși, nu participă în procesul de verificare/evaluare a ofertelor;

**b)** eu sau terții susținători ori subcontractanții propuși nu sunt soț/soție, rudă sau afîn, până la gradul al doilea inclusiv, cu persoane care fac parte din organul de conducere sau de supervizare a Direcției Naționale de Probațiune;

**c)** eu sau terții susținători ori subcontractanți propuși nu avem, direct ori indirect, un interes personal, financiar, economic sau de altă natură și nu ne aflăm într-o altă situație de natură să afecteze independența și imparțialitatea autorității contractante pe parcursul procesului de evaluare;

**d)** eu sau terții susținători ori subcontractanți propuși nu avem drept membri în cadrul consiliului de administrație/organul de conducere sau de supervizare și/sau nu avem acționari ori asociați semnificativi, persoane care sunt soț/soție, rudă sau afîn până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul Direcției Naționale de Probațiune, implicate în procedura de atribuire;

**e)** eu sau terții susținători ori subcontractanți propuși nu am nominalizat printre principalele persoane desemnate pentru executarea contractului persoane care sunt soț/soție, rudă sau afîn până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de



decizie în cadrul Direcției Naționale de Probațiune și care sunt implicate în procedura de atribuire.

Subsemnatul ..... declar că voi informa imediat autoritatea contractantă dacă vor interveni modificări în prezenta declarație la orice punct pe parcursul derulării procedurii de atribuire a contractului de achiziție publică sau, în cazul în care vom fi desemnați câștigători, pe parcursul derulării contractului de achiziție publică.

De asemenea, declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor, situațiilor și documentelor care însoțesc oferta, orice informații suplimentare.

Subsemnatul/a, .....autorizez prin prezenta orice instituție, societate comercială, bancă, alte persoane juridice să furnizeze informații reprezentanților autorizați ai autorității publice cu privire la orice aspect tehnic și financiar în legătură cu activitatea noastră.

Data:.....

Semnatura .....



MINISTERUL EDUCAȚIEI

Ofertant,

\_\_\_\_\_

(denumirea/numele)

**Formular nr. 4**

**Declarație privind însușirea cerințelor tehnice și de calitate specifice caietului de sarcini**

Subsemnatul(a), ..... (denumirea, numele operatorului economic), în calitate de ofertant/candidat/concurent la procedura de achiziție directă pentru atribuirea contractului cu obiectul ....., (denumirea contractului și codul CPV), la data de .....(zi/luna/an), organizată de ....., declar pe propria răspundere că mi-am însușit cerințele tehnice și de calitate specificate în caietul de sarcini și mă angajez să prestez serviciile de catering pentru prescolari în conformitate cu aceste cerințe.

Data completării: .....

Operator economic

.....

(semnătura autorizată)

**PRESTATOR**.....

**FORMA DE ORGANIZARE:** .....

**CUI/CIF** .....

**DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA OBLIGAȚIILOR  
REFERITOARE LA CONDIȚIILE DE MUNCĂ ȘI DE PROTECȚIA MUNCII**

Subsemnatul, reprezentant legal/împuternicit al .....  
(denumirea/numele și sediul/adresa operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă angajez să prestam pe parcursul îndeplinirii contractului, în conformitate cu regulile obligatorii referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii care sunt în vigoare în România.

De asemenea, declar pe propria răspundere că la elaborarea ofertei am ținut cont de de obligațiile relevante din domeniile mediului, social și al relațiilor de munca, în conformitate cu dispozițiile art. 51 din Legea nr. 98/2016, reglementările obligatorii în domeniile mediului, social și al relațiilor de munca, stabilite prin legislația adoptată la nivelul Uniunii Europene, legislația națională, prin acorduri colective sau prin tratatele, convențiile și acordurile internaționale în aceste domenii, care vor fi respectate pe parcursul executării contractului de achiziție publică.

Data completării: .....

Operator economic,

.....

(semnătură autorizată)

**PRESTATOR**.....

**FORMA DE ORGANIZARE:** .....

**CUI/CIF** .....

## ANGAJAMENT

### **privind susținerea tehnică și profesională a ofertantului/candidatului/grupului de operatori economici**

Către, .....

(denumirea autorității contractante și adresa completă)

Subscrisa S.C. \_\_\_\_\_ S.R.L., cu sediul în \_\_\_\_\_, înmatriculată în Registrul Comerțului sub nr. \_\_\_\_\_, având C.U.I. nr. \_\_\_\_\_, prin reprezentant legal \_\_\_\_\_, în calitate de \_\_\_\_\_, ne angajăm în mod necondiționat, ferm și irevocabil față de \_\_\_\_\_ (denumirea autorității contractante) să susținem din punct de vedere \_\_\_\_\_ (financiar și/sau tehnic) operatorul economic S.C. \_\_\_\_\_ S.R.L., cu sediul în \_\_\_\_\_, înmatriculată în Registrul Comerțului sub nr. \_\_\_\_\_, având C.U.I. nr. \_\_\_\_\_, în scopul obținerii și executării contractului de \_\_\_\_\_ (furnizare, servicii, lucrări) la obiectivul de referință, cu privire la următoarele cerințe din Documentația de achiziție (privitoare la capacitatea economico-financiară și/sau la capacitatea tehnico-profesională):

-cerința privind \_\_\_\_\_

-cerința privind \_\_\_\_\_

-cerința privind \_\_\_\_\_ (se va/vor menționa precis cerința/cerințele pentru care se acordă susținere, conform Documentației de atribuire).

În acest scop, punem la dispoziția operatorului economic susținut și a autorității contractante, la prima cerere a oricărui dintre aceștia și fără alte formalități, următoarele resurse (tehnice/financiare):

- \_\_\_\_\_;

\_\_\_\_\_;

\_\_\_\_\_.

(se vor preciza nominal, clar și distinct, resursele tehnice, cu indicarea datelor principale – tip, capacitate, cantitate, model, dotări, an fabricație etc. -, respectiv resursele financiare, cu indicarea datelor principale – valoarea, moneda, denumirea facilității/ a garanțiilor etc.- puse la dispoziție de sustinator conform Angajamentului; se vor atașa în fotocopie certificată documente doveditoare ale capacităților puse la dispoziție de sustinator, valabile la data Angajamentului și care, după caz, urmează să fie prelungite în mod corespunzător pe durata derulării contractului de achiziție).

Sustinerea noastră \_\_\_\_\_ (tehnica și/sau financiară) astfel acordată este valabilă începând cu \_\_\_\_\_ (data calendaristică/faza procedurală) și până la îndeplinirea în mod corespunzător și integral a oricăror obligații ale operatorului economic susținut rezultând din sau în legătură cu executarea contractului de achiziție care se va încheia, inclusiv a garanțiilor aferente sau a oricăror efecte decurgând din contract.

În cazul atribuirii contractului către operatorul economic susținut, ne obligăm în solidar cu acesta în vederea îndeplinirii oricăror obligații contractuale rezultând din contractul cu autoritatea contractantă privitor la obiectivul de referință, răspunzând pentru și alături de operatorul economic susținut privitor la orice efect decurgând din raportul juridic și din lege, în legătură cu \_\_\_\_\_ („executarea serviciilor/lucrarilor” sau, după caz - în situația contractelor de furnizare - „livrarea produselor”) din cadrul propunerii \_\_\_\_\_ (tehnice și/sau financiare, în raport cu tipul susținerii acordate).

Prezentul angajament este executoriu fără formalități, obligațiile rezultând din aceste putând fi îndeplinite silit prin intermediul executorului judecătoresc, fără intervenția instanței de judecată, noi renunțând expres la orice opoziție, diviziune sau discuțiune privind obligarea noastră la executare sau răspunderea noastră pentru neexecutare.

Data completării: .....

Semnatura autorizată a sustinatorului

.....



MINISTERUL EDUCAȚIEI