



Nr.825/CNFPPP/09.04.2025

APROB,
DIRECTOR EXECUTIV,
MARIANA CARMEN MORARU

CAIET DE SARCINI
pentru
“SERVICII DE GESTIONARE SPAȚII CANTINĂ,
PREPARARE ȘI SERVIRE A MÂNCĂRII”,
CPV 55512000-2, 55321000-6.

I. INFORMAȚII GENERALE

Denumirea autorității contractante: CENTRUL NAȚIONAL DE FORMARE PROFESIONALĂ A PERSONALULUI PROPRIU din cadrul ANOFM

Cod fiscal: 21596772

Adresa: Râșnov, str.1 Decembrie 1918, nr. 3, Tel/fax 0268/231355

Email: cnfppp_rasnov@yahoo.com; cnfppp@anofm.gov.ro.

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire, conține specificații tehnice și constituie ansamblul cerințelor minimale pe baza cărora se elaborează propunerea tehnico-financiară, de către fiecare ofertant. 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, terminologie, simboluri, teste și metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea.

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



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

Ofertanții trebuie să răspundă integral cerințelor minime incluse în Caietul de Sarcini și fără a limita funcționalitățile oferite.

Orice trimitere la standarde naționale, la acorduri tehnice naționale sau specificații tehnice naționale se va interpreta cu mențiunea "sau echivalent."

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

În aplicarea art. 133 alin. 2 din H.G. nr. 395/2016 (cu modificările și completările ulterioare), în situația nerespectării de către ofertant a cerințelor prezentului Caiet de sarcini, oferta poate fi considerată neconformă și poate fi respinsă, în conformitate cu prevederile art. 137 alin. 3, litera a).

Prevederile prezentului caiet de sarcini nu anulează obligațiile ofertanților de a respecta legislația, normativele și standardele specifice, aplicabile, aflate în vigoare în perioada prestării serviciilor. Condițiile tehnice și de calitate stipulate în prezentul caiet de sarcini au fost stabilite pe baza prescripțiilor tehnice și normativelor din legislația specifică în vigoare.

Autoritatea Contractantă recomandă ofertanților să solicite orice clarificare pe care o consideră că ar fi necesară îndeplinirii corespunzătoare pentru prestarea serviciilor ce urmează a le contracta înainte de data depunerii ofertei conform termenului specificat în documentația de atribuire.

Criteriul de evaluare a ofertelor este „cel mai bun raport calitate-preț”, în condițiile îndeplinirii tuturor specificațiilor tehnice.

Beneficiar: Centrul Național de Formare Profesională a Personalului Propriu din cadrul Agenției Naționale de Ocupare a Forței de Muncă

II.OBIECTUL CONTRACTULUI:

Prestare „Servicii de gestionare spații cantină, preparare și servire a mâncării”, CPV 55512000-2, 55321000-6 în spațiile de cantină ale Centrului Național de Formare Profesională a Personalului Propriu din cadrul Agenției Naționale de Ocupare a Forței de Muncă cu sediul în Râșnov, strada 1 Decembrie 1918, nr.3, cu dotările și echipamentele specifice împreună cu toate utilitățile aferente (apa caldă și apa rece, gaze și curentul electric) puse la dispoziție de către Autoritatea Contractantă-CNFPPP.

III. ELEMENTE GENERALE REFERITOARE LA OBIECTUL CONTRACTULUI:

Autoritatea contractantă intenționează să achiziționeze servicii “**Servicii de gestionare spații cantină, preparare și servire a mâncării**”, CPV 55512000-2, 55321000-6.



Serviciile de gestionare spații cantină preparare și servire a mâncării se vor presta pentru **570 persoane care participă la cursurile/instruirile prevăzute în cadrul Proiectului Planului de Formare profesională pe anul 2025, în perioada mai - decembrie 2025 și la alte activități la solicitarea ANOFM.**

Cursurile/instruirile au o durată de desfășurare care poate varia de la 2 la 5 zile pe săptămână în funcție de specificul programului, rezultând un număr mediu de zile de participare pe săptămână de aproximativ: 2,42 zile. Prestatorul va presta serviciile de gestionare a cantinei, prepararea și servire a mâncării, va prepara și servi mâncarea pentru 3 mese pe zi și un coffee-break reprezentând meniurile zilnice.

Prestatorul va emite factură pentru serviciile prestate, în funcție de numărul de participanți care au beneficiat de serviciile oferite. Factura se va încărca pe platforma “e-factura” destinată acestei operațiuni și va avea ca suport documentele aferente serviciilor prestate, semnate de reprezentantul prestatorului și al autorității contractante.

Recepția serviciilor se va face în prezența ambelor părți, în baza unui proces verbal de recepție a serviciilor semnat de ambele părți. Recepția serviciilor prestate se va face pe baza listelor semnate de beneficiarii serviciilor și avizate de achizitor. Prestatorul va ține evidența tuturor cheltuielilor, a documentelor justificative, precum și a corespondenței și solicitărilor primite din partea autorității contractante.

Achizitorul are dreptul de a verifica modul de prestare a serviciilor pentru a stabili conformitatea lor cu legislația în vigoare.

IV. DURATA CONTRACTULUI:

Durata contractului este de 8 luni, începând cu data de **01.05.2025 până la 31.12.2025**, cu posibilitatea prelungirii, prin act adițional cu până la 4 luni în anul 2026 în limita fondurilor bugetare alocate pentru această destinație.

V. Descrierea serviciilor/Specificații tehnice :

Achiziționarea **Serviciilor de gestionare spații cantină, preparare și servire a mâncării**, se referă la gestionarea spațiilor de cantină, a dotărilor puse la dispoziție de achizitor și la prepararea și servirea mâncării pentru persoanele participante la cursurile/instruirile prevăzute în cadrul Proiectului Planului de Formare profesională al CNFPPP pe anul 2025, în perioada mai - decembrie și la alte activități la solicitarea ANOFM.

Participanții la programele de formare profesională beneficiază de servicii de preparare și servire a mâncării și vor achita prestatorului contravaloarea alimentelor utilizate în prepararea hranei în cuantumul unei diurne zilnice (conform H.G. nr.714/2018) pentru care prestatorul va elibera bon fiscal/factură conform legislației în vigoare.



Achizitorul pune la dispoziția prestatorului următoarele spații destinate pregătirii și servirii mâncării:

1. Spațiu pentru preparat mâncarea în suprafață de 95 mp.;
2. Oficiu pentru servirea mâncării în suprafață de 36,9 mp.;
3. Sală de mese pentru persoanele care servesc mâncarea în suprafață de 230 mp.;
4. Grupuri sanitare, vestiar, spații de depozitare, etc.,

Toate dotările achizitorului vor fi predate prestatorului pe bază de proces verbal de predare primire.

1. Serviciile de gestionare a cantinei includ :

- asigurarea curățeniei și igienizarea podelelor, a tuturor spațiilor de pregătire și de servire a mâncării;
- aranjarea meselor și scaunelor, a tacâmurilor și servetelelor;
- debarasarea meselor după servirea mâncării;
- spălarea și sterilizarea veselei;
- asigurarea la fiecare masă a apei (minerală și plată), a sării, condimentelor, etc.;
- schimbarea, spălarea și curățarea a fețelor de masă și a naproanelor;
- întreținerea instalațiilor sanitare și electrice, întreținerea și menținerea în stare de funcționare a mobilierului și aparaturii specifice din dotare;
- asigurarea pe cheltuială proprie a materialelor de curățenie și igienizare, precum și a servetelelor necesare.

În cazul în care firma câștigătoare constată deteriorarea instalațiilor sanitare, electrice și a mobilierului în timpul derulării contractului, acesta va lua măsuri pentru identificarea persoanei/persoanelor vinovate, în caz contrar repararea acestora se va face pe cheltuiala sa.

Materialele vor fi achiziționate pe cheltuiala achizitorului.

Întreținerea curățeniei în cantină și aprovizionarea cu alimente **nu** se va face de persoanele care pregătesc și servesc masa.

2. Serviciile de preparare și servire a mâncării includ:

- prepararea mâncării necesare servirii celor 3 mese pe zi și a coffe break-ului;
- servirea mâncării preparate beneficiarilor de servicii în sala de mese a cantinei CNFPPP;
- achiziționarea și transportul produselor necesare preparării mâncării;

Produsele achiziționate trebuie să aibă certificate de calitate/sanitar veterinar, să nu fie expirate sau să pună în pericol sănătatea consumatorilor.

Prestatorul va prezenta achizitorului cel târziu cu o zi înainte de prepararea mesei meniul distinct pe care îl va servi în fiecare zi de desfășurare a cursurilor/instruirilor.



3. Cerințe minime pentru meniul zilnic:

1. **MICUL DEJUN** - Interval orar de servire estimat: 7³⁰-8³⁰.

Denumire fel de mâncare și compoziție :

- Minim 5 produse (mezeluri, omletă, brânzeturi, legume, fructe, lapte, cereale, 400 grame) ; apă plată/minerală - 500 ml/persoană ; cafea/ lapte/ceai/ zahăr - 150 ml ; chifle/pâine feliată albă și neagră - 200 grame, altele.

Nota: Apa plată/minerală se va servi numai la peturi îmbuteliate.

2. **DEJUN** - (fel I, felul II/, desert, băuturi) - Interval orar de servire estimat: 13³⁰-15⁰⁰.

Denumire fel de mâncare și compoziție:

Felul I - Supă/ciorbă - 400 grame:

- Minim 2 tipuri supe/ciorbe.

Ex. Ciorbă de vită, supă de pasăre cu găluște, borș pescăresc, ciorbă de perișoare, ciorbă de pui, ciorbă de legume, etc.

Felul II - Fel principal + garnitură + salată - 150/150/180 grame:

- Minim 2 feluri de mâncare pe bază de carne - pui, porc/vită, pește (150 gr) gătite în modalități diferite (la grătar, la cuptor, cu sos, etc.) însoțite de minim 2 variante pentru garnituri (200 gr) (de ex. Legume gratinate, cartofi pai, ciuperci sote, cartofi țărănești, orez, paste, sau similar ,etc);

Ex. Mix grill (piept pui/ ceafă porc/vită) + cartofi prăjiți + diferite salate, pulpe pui la tavă + orez sârbesc + diferite salate, pește fără oase (file) + legume sote + diferite salate, pui la cuptor + varză călită + diferite salate, etc.)

- Minim 2 tipuri de salată (ex. salată de roșii, salată de varză, salată de murături, etc.) 150 grame.

Desert - 200 grame:

Diferite deserturi de patiserie sau cofetărie/fructe proaspete de sezon pentru persoanele doritoare.

Apă plată / minerală - 500 ml/persoană.

Chifle/pâine feliată albă și neagră - 150 gr.

Nota: Apa plată/minerală se va servi numai la peturi îmbuteliate.

3. **CINA** (aperitiv, fel principal) - Interval orar de servire estimat: 18³⁰-20⁰⁰.

Denumire fel de mâncare și compoziție:

- Minim 2 opțiuni aperitiv: Salate - 250 gr. (ex: salata de crudități, salata de vinete, etc.), preparate carne/garnitură și salată - 150/150/180 grame.

- 2 tipuri de felul II: Preparate din carne cu garnitură și salată sau alt fel de mâncare de tip paste, lasagna, musaca, ostropel, etc.- 250 gr.



- Băuturi: Apă plată/minerală - 500 ml.
- Chifle/pâine feliată albă și neagră - 50 gr.

Nota: Apa plată/minerală se va servi numai la peturi îmbuteliate.

- **Pauza coffe-break** una/zi: Cafea naturală proaspătă, 50 ml/persoană, ceai (plic) - cel puțin trei sortimente (negru, verde, fructe), lapte condensat sau lapte proaspăt pentru cafea/ceai, miere, zahăr sau îndulcitor la plic pentru îndulcirea ceaiului/cafelei, produse de patiserie/cofetărie (minim trei sortimente) - 150 gr./persoană, (acestea vor varia de la un coffe-break la altul), apă minerală-plată și carbogazoasă, la alegere, sucuri carbogazoase și neacidulate.

Nota: Apa plată/minerală și sucurile se vor servi numai la peturi îmbuteliate.

Prestatorul va asigura obligatoriu meniuri de post sau vegetariene la solicitarea beneficiarului .

Ofertanții vor avea minim 3 angajați: un bucătar, un ospătar și o persoană pentru debarasarea meselor și curățenie.

Ofertanții vor prezenta: documente de calificare pentru personalul implicat în prepararea hranei, contracte de muncă/extrase revisal pentru salariați.

4. Respectarea reglementarilor în domeniul controalelor

Controlul Medical

Ofertantul se angajează să aplice legile și reglementările în vigoare, cu privire la asigurările sociale, la legislația muncii și la legislația fiscală. Acesta va trebui de asemenea, pe propria răspundere, să asigure respectarea reglementărilor medicale pentru angajați, oricare ar fi postul pe care aceștia îl ocupă.

Este necesar ca angajații să aibă carnet de sănătate.

Securitatea și Sănătatea în Muncă

Personalul Ofertantului ce va desfășura activități în cadrul locației Achizitorului, se va conforma regulilor, regulamentelor și cerințelor de SSM în vigoare, inclusiv măsuri de securitate și norme de prevenire și stingere a incendiilor (PSI), în vigoare.

Personalul alocat de Ofertant pentru desfășurarea serviciilor ce fac obiectul prezentului caiet de sarcini rămâne sub controlul administrativ și sub autoritatea ierarhică a acestuia pe toată durata desfășurării contractului.

În cazul accidentelor suferite de salariații Ofertantului în sediul Achizitorului, inclusiv în cazul accidentelor de circulație și de traseu, acestea vor fi comunicate, cercetate, raportate și înregistrate de către Ofertant. Din comisia de cercetare poate face parte și un reprezentant al Achizitorului.



Igiena

Ofertantul va trebui să respecte minim următoarele reguli:

- Aparatele trebuie să fie curățate cu produse compatibile cu igiena alimentară;
- Ofertantul se va angaja să mențină aparatele într-o stare de funcționare conformă normelor de igienă în vigoare specifice profesiei și recomandărilor fabricantului;
- Ofertantul are obligația ca în incinta cantinei să nu se fumeze;
- Produsele de igienizare propuse vor trebui să aibă o dată non-echivocă ca termen de valabilitate;
- Personalul Ofertantului va fi supus regulilor de prevenire, de circulație și de acces în vigoare în spațiile de preparare și de servire a mâncării.

5. Alte cerințe pentru serviciile solicitate:

- hrana/mâncarea va fi servită în recipiente/veselă din porțelan adecvate fiecărui fel de mâncare, pentru fiecare persoană în parte. Recipientele/vesela vor fi puse la dispoziție de către achizitor;
- prestatorul va permite exercitarea controlului efectuat de către persoanele desemnate și comunicate de Achizitor cu privire la respectarea tuturor condițiilor impuse și a normelor sanitare și sanitar-veterinare de funcționare și va colabora cu persoanele desemnate de conducerea beneficiarului în scopul unei bune desfășurări a serviciilor contractate;
- prestatorul va lua măsuri pentru ca personalul care lucrează la prepararea mâncării și la servirea acesteia să facă periodic analizele medicale în conformitate cu prevederile legislative în vigoare și să respecte regulile igienico-sanitare;
- prestatorul trebuie să folosească resurse umane calificate și cu pregătirea profesională necesară pentru desfășurarea activității;
- meniurile trebuie preparate cât mai aproape de momentul consumării, mai ales în cazul produselor care prezintă un risc ridicat pentru sănătate (creme, derivate din ouă etc.). Astfel, meniurile nu trebuie preparate cu mai mult de 6 ore de momentul servirii efective;
- prestatorul, prin persoane abilitate, va asigura servirea fiecărui fel de mâncare participanților, inclusiv operațiunile adiacente de așezare a mesei (fețe de masă, veselă, tacâmuri, servetele, etc) ;
- după servirea meselor, prestatorul, prin persoanele desemnate, va asigura strângerea mesei și curățenia în sala de mese;
- prestatorul răspunde pentru echipamentele, bunurile predate.
- prestatorul nu va încredința/înstrăina mijloacele din dotare altor persoane;



VI. MODALITĂȚI DE PLATĂ:

Plata se va face cu ordin de plată, în contul prestatorului, în termen de 30 zile de la primirea facturii prin sistemul e-factură, după efectuarea recepției serviciilor, recepție realizată prin încheierea unui proces-verbal de recepție semnat de ambele părți. În cazul în care prestatorul din culpa sa exclusivă nu va reuși să își execute obligațiile asumate în contract, s-au prevazut penalități de întârziere de 0,01% pe zi de întârziere din prețul contractului.

VII. PREZENTAREA OFERTEI:

7.1. Modul de prezentare a propunerii financiare:

Propunerea financiară se realizează prin completarea Formularului nr. 8, pus la dispoziție de Autoritatea Contractantă prin documentația de atribuire.

-Valoarea totală ofertată a serviciilor în lei fără TVA..... =..... valoare/preț unitar ofertat/ servicii/participant/zi * 570 participanți * 2,42 nr. Mediu zile participare/săptămână.

NOTĂ:

Prețurile stabilite de ofertanți sunt ferme și vor fi valabile pe toată perioada de derulare a contractului.

În vederea asigurării și realizării unei evaluări unitare și echidistante a ofertelor, Autoritatea Contractantă pune la dispoziția operatorilor economici pe langa informațiile din prezentul caiet de sarcini și Formularele respectiv anexele - care fac parte integrantă din Documentația de Atribuire, prezentarea lor în cadrul ofertei - completate și semnate - fiind obligatorie.

Prețurile stabilite de ofertanți sunt ferme și vor fi valabile pe toată perioada de derulare a contractului.

7.2. În cadrul documentelor de calificare se vor atașa copie după Certificatul de înregistrare, Certificatul constatator emis de ONRC și Certificate care fac dovada îndeplinirii obligațiilor de plată la bugetul de stat și bugetele locale, respectiv obligațiile privind plata impozitelor, taxelor și a contribuțiilor la bugetul general consolidat.

7.3. Modul de prezentare a propunerii tehnice:

- a. Descrierea detaliată a serviciilor ce urmează a fi prestate și a personalului ce urmează a fi alocat pentru efectuarea prestațiilor. Ofertantul are obligația de a face dovada conformității serviciilor cu cerințele prevăzute în prezentul Caiet de sarcini;
- b. Oferta tehnică, în care să se prezinte un meniu complet diferit pe 5(cinci) zile și angajamentul ferm că va respecta specificații tehnice minime obligatorii pentru



elaborarea propunerii tehnice privind **Serviciile de gestionare spații cantină, preparare și servire a mâncării** aferente prezentului caiet de sarcini

7.4. Experiența similară

Ofertanții vor demonstra experiența similară prin prezentarea oricăror documente (procese verbale de recepție, certificate/documente constatatoare, recomandări, etc.) - care să confirme prestarea în ultimii 3 ani, calculați până la data limită de depunere a ofertelor, la nivelul unui contract - sau mai multe contracte, a unor servicii similare celor descrise în Caietul de Sarcini, reprezentând servicii de pază și/sau protecție, în valoare cumulată de minim 110.000 lei fără TVA. Ultimii 3 ani se raportează la termenul limită de depunere a ofertelor, cu aplicarea corespunzătoare a art. 13 din Instrucțiunea ANAP nr. 2/2017. Cu privire la modul de calcul al perioadei de 3 (trei) ani a experienței similare, dacă se dăcalează termenul de depunere al ofertelor, se va extinde corespunzător (cu zilele de decalare) și perioada aferentă experienței similare. Trebuie precizate următoarele informații: numărul și data contractului invocat drept experiență similară, valoarea, beneficiarul, data și numărul documentului de recepție, precum și ponderea și/sau activitățile pentru care a fost responsabil. În cazul unei asocieri, cerința minimă se demonstrează prin luarea în considerare a resurselor tuturor membrilor grupului.

VIII. CRITERII DE ATRIBUIRE:

“ Cel mai bun raport calitate-preț ”

Factori de evaluare: punctaj maxim 100 puncte, din care:

1. *Prețul:* punctaj maxim 60 puncte.
2. *Experiența personalului care prestează serviciile (bucătar și ospătar)* - punctaj maxim -20 puncte.
3. *Numărul de contracte similare derulate în ultimii 3 ani-* punctaj maxim 20 puncte

1. *Prețul:*

Algoritm de calcul:

Prețul minim (Pmin.) este prețul cel mai scăzut dintre ofertele acceptate.

Pentru cel mai scăzut preț ofertat se acordă punctajul maxim.

Preț ofertat (Po) este prețul ofertei evaluate.

Pentru celelalte prețuri ofertate (Po) dintre ofertele admisibile, punctajul se calculează astfel:

$P1(n) = (\text{Prețul cel mai scăzut} / Po) \times \text{punctaj maxim.}$



2. Experiența și calificarea personalului de specialitate:

Prin personal de specialitate se înțelege personal cu calificarea bucătar și ospătar cu minim 1 an vechime în specialitate (contracte de muncă, extrase Revisal, precum și diplome, autorizații, certificate din care să rezulte specializarea acestuia).

Experiența și calificarea personalului de specialitate (bucătar și ospătar) - punctaj maxim 20 puncte, după cum urmează

2.1 Algoritm de calcul pentru calificarea de bucătar:

- a) vechime: între 1 an și 3 ani - se acordă 5 puncte;
- b) vechime: 4 ani și peste - se acordă 10 puncte;

Experiența în calificarea de bucătar - punctaj maxim 10 puncte.

2.2 Algoritm de calcul pentru calificarea de ospătar:

- a) vechime: între 1 an și 3 ani - se acordă 5 puncte;
- b) vechime: 4 ani și peste - se acordă 10 puncte;

Experiența în calificarea de ospătar - punctaj maxim 10 puncte.

Punctajul total pentru personalul de specialitate este: $P2(n) = PBucătar(n) + POspătar(n)$

3. Numarul de contracte similare derulate în ultimii 3 ani:

Algoritm de calcul:

- ✓ Pentru 1-3 contracte similare derulate în ultimii 3 ani - 10 puncte,
- ✓ Pentru 4 sau mai multe contracte similare derulate în ultimii 3 ani - 20 puncte.

Punctajul total pentru contracte similare derulate în ultimii 3 ani este: $P3(n) = nr.punctaj\ acumulat$.

Punctaj final al fiecărei oferte este: $PTO(n) = P1(n) + P2(n) + P3(n)$

Ofertanții vor face dovada numărului de contracte similare* pe baza de documente edificatoare din care să reiasă această experiență (contracte de prestări servicii, recomandări, etc.).

* contracte similare: contracte servicii de catering, contracte servicii de preparare a mâncării, etc.



IX. GARANȚIA DE BUNĂ EXECUȚIE:

În scopul asigurării AC de îndeplinirea cantitativă, calitativă și în perioada convenită a contractului se va aplica o garanție de bună execuție conform prevederilor art. 154 alin. (3) și (4) din Legea nr. 98/2016, cu modificările și completările ulterioare, în cuantum de 5% din valoarea fără TVA a contractului și se va constitui conform prevederilor de la art 154 alin (4) din Legea 98/2016.

Ofertantul declarat câștigător are obligația de a constitui garanția de bună execuție a contractului în termen de 5 zile lucrătoare de la data semnării contractului sau nu mai târziu de 15 zile de la data semnării contractului (conform art. 39 alin. 3 din HG 395/2016)

AC va elibera/restitui garanția de bună execuție conform prevederilor 154² alin.(2) din Legea nr. 98/2016 actualizată.

Raportat la posibilitatea prelungirii contractului prin act adițional cu până la 4 luni în anul 2026 în limita fondurilor bugetare alocate pentru această destinație, garanția de bună execuție se va actualiza proporțional cu modificările intervenite respectându-se termenele și prevederile legale în vigoare.

X. GARANȚIA DE PARTICIPARE:

Valoarea garanției de participare este de **1% din valoarea estimată, respectiv 1.176,47lei**. Perioada de valabilitate a garanției trebuie să fie cel puțin egală cu perioada minimă de valabilitate a ofertei. Garanția de participare se va constitui în conformitate cu prevederile art. 35-36 din H.G. 395/2016 cu modificările și completările ulterioare, garanția de participare se constituie prin virament bancar sau printr-un instrument de garantare emis în condițiile legii: garanția trebuie să fie irevocabilă și necondiționată. Viramentul bancar se poate face în contul CNFPPP: RO04TREZ1385005XXX000792. Autoritatea contractantă are obligația de a reține garanția de participare în conformitate cu prevederile art. 37 din H.G.395/2016. Restituirea Garanției de participare se face conform prevederilor art. 154¹ din Legea nr. 98/2016 cu modificările și completările ulterioare.

Garanția de participare trebuie să prevadă că plata garanției de participare se va executa necondiționat, respectiv la prima cerere a beneficiarului, pe baza declarației acestuia cu privire la culpa persoanei garantate. Ofertele care nu sunt însoțite de Garanția de participare vor fi declarate inacceptabile.

XI. ALTE SPECIFICAȚII:

Ofertanții vor avea minim 3 angajați: un bucătar, un ospătar și o persoană pentru debarasarea meselor și curățenie.

Ofertanții vor prezenta: documente de calificare pentru personalul implicat în prepararea hranei, contracte de muncă/extrase revisal/reges sau similar pentru salariați.



În cazul în care intervine o pană de curent și/sau de oprire a instalațiilor frigorifice sau a oricărui tip de instalații/echipamente, pierderea/deteriorarea produselor va fi suportată de către Prestator cu excepția cazului în care pana de curent și/sau de oprire a instalațiilor frigorifice sau a oricărui tip de instalații/echipamente a fost cauzată de Achizitor.

Personalul Prestatorului, ce va desfășura activități în cadrul locatiei Achizitorului, se va conforma regulilor, regulamentelor și cerințelor de ordine interioară a CNFPPP, inclusiv măsurilor de securitate și normelor de prevenire și stingere a incendiilor (PSI), în vigoare în momentul respectiv.

Prestatorul are obligația să respecte regula ca în incinta cantinei să nu se fumeze și să nu se consume băuturi alcoolice;

Achizitorul își rezervă dreptul de a efectua toate tipurile de control, în special asupra:

- calității și naturii produselor, termenele de valabilitate;
- stării de întreținere a spațiilor de preparare și de servire a mâncării;
- respectării angajamentelor contractuale referitoare la igienă;
- conformității și calității serviciilor și a modului de prestare a serviciilor și activității ale prestatorului, etc.

Toate cerințele caietului de sarcini sunt minimale și obligatorii.

Oferta va fi valabilă pentru o perioadă de 120 zile începând cu termenul limită de depunere a ofertei.

**Director Executiv Adjunct,
Oana-Veronica Suba**

**Consilier Juridic,
Laura-Iuliana Țurcaș**

**Consilier Achiziții Publice,
Ioan-Paul Andreș**

**Întocmit,
Adina-Elena Cristolovean**