



**Cofinanțat de
Uniunea Europeană**



Beneficiar: Agentia Nationala pentru Ocuparea Fortei de Munca
Titlul proiectului: "SMART SPO – Servicii moderne, accesibile și pregătite pentru viitor"
COD SMIS 341066 - PEO/604/PEO_P1/OP4/ESO4.2/PEO_A9
Proiect finantat din FSE+

Nr. 28/SMART SPO/14.07.2026

Nr. 1540/CNFPPP/14.07.2026

APROB,
p. DIRECTOR EXECUTIV,
SILVIA ANDREȘ
Inspector Superior

CAIET DE SARCINI

pentru

"SERVICII DE CATERING"

Proiect „SMART SPO - Servicii moderne, accesibile și pregătite pentru viitor” COD SMIS 341066 -

PEO/604/PEO_P1/OP4/ESO4.2/PEO_A9

COD CPV: 55520000-1 Servicii de catering (Rev.2)

I. INFORMAȚII GENERALE

Denumirea autorității contractante: **CENTRUL NATIONAL DE FORMARE PROFESIONALĂ A PERSONALULUI PROPRIU** din cadrul ANOFM , în calitate de partener în cadrul proiectului „SMART SPO - Servicii moderne, accesibile și pregătite pentru viitor” COD SMIS 341066 - PEO/604/PEO_P1/OP4/ESO4.2/PEO_A9

Cod fiscal: 21596772

Adresa: Râșnov, str.1 Decembrie 1918, nr. 3, jud. Brașov, 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 implică a documentației de atribuire.

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



Cofinanțat de Uniunea Europeană



Beneficiar: Agentia Nationala pentru Ocuparea Forței de Munca

Titlul proiectului: "SMART SPO – Servicii moderne, accesibile și pregătite pentru viitor"

COD SMIS 341066 - PEO/604/PEO_P1/OP4/ESO4.2/PEO_A9

Proiect finantat din FSE+

Orice trimitere la standarde naționale, la agremente 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 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 pentru Ocuparea Forței de Muncă, în calitate de partener în cadrul proiectului „SMART SPO - Servicii moderne, accesibile și pregătite pentru viitor” COD SMIS 341066 - PEO/604/PEO_P1/OP4/ESO4.2/PEO_A9

II. OBIECTUL CONTRACTULUI:

Prestare „Servicii de catering” (cod CPV 55520000-1 Servicii de catering (Rev.2), pentru participanții la programele/sesiunile/instruirile de formare profesională din cadrul proiectului „SMART SPO - Servicii moderne, accesibile și pregătite pentru viitor” COD SMIS 341066 - PEO/604/PEO_P1/OP4/ESO4.2/PEO_A9, în spațiile puse la dispoziție de Centrul Național de Formare Profesională a Personalului Propriu din cadrul Agenției Naționale pentru Ocuparea Forței de Muncă cu sediul în orașul Râșnov, strada 1 Decembrie 1918, nr.3, jud. Brașov, cu dotările și echipamentele specifice.

III. ELEMENTE GENERALE REFERITOARE LA OBIECTUL CONTRACTULUI:

Autoritatea contractantă intenționează să achiziționeze servicii „Servicii de catering”, CPV 55520000-1 Servicii de catering (Rev.2).

Serviciile de catering se vor presta pentru un număr de **800 de persoane care participă la programele/sesiunile/instruirile de formare profesională din cadrul proiectului „SMART SPO - Servicii moderne, accesibile și pregătite pentru viitor” COD SMIS 341066 - PEO/604/PEO_P1/OP4/ESO4.2/PEO_A9, până la 31.12.2029.**

Programele/sesiunile/instruirile de formare profesională din cadrul proiectului „SMART SPO - Servicii moderne, accesibile și pregătite pentru viitor” COD SMIS 341066 -



Cofinanțat de Uniunea Europeană



Beneficiar: Agentia Nationala pentru Ocuparea Fortei de Munca
Titlul proiectului: "SMART SPO – Servicii moderne, accesibile și pregătite pentru viitor"
COD SMIS 341066 - PEO/604/PEO_P1/OP4/ESO4.2/PEO_A9
Proiect finantat din FSE+

PEO/604/PEO_P1/OP4/ESO4.2/PEO_A9 au o durată de desfășurare de 5 zile pe săptămână. Prestatorul va presta serviciile de catering, va prepara, livra și servi mâncarea pentru 3 mese pe zi și un coffe-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 participanți și avizate de beneficiar. Prestatorul va ține evidența tuturor cheltuielilor, a documentelor justificative, precum și a corespondenței și solicitărilor primite din partea beneficiarului.

Beneficiarul are dreptul de a verifica modul de prestare a serviciilor pentru a stabili conformitatea lor cu cerințele solicitate.

IV. DURATA CONTRACTULUI:

Durata contractului este de la data semnării lui de către ambele părți contractante și până la data de 31.12.2029, cu efect de la data intrării sale în vigoare. Contractul poate fi modificat, prin act adițional, în limita fondurilor bugetare alocate pentru această destinație în aceleași condiții de preț prevăzute în contract.

V. DESCRIEREA SERVICIILOR/SPECIFICAȚII TEHNICE:

Achiziționarea serviciilor de catering are ca obiect asigurarea preparării, livrării și servirii mesei pentru participanții la programele/sesiunile/instruirile de formare profesională organizate în cadrul proiectului „SMART SPO - Servicii moderne, accesibile și pregătite pentru viitor”, Cod SMIS 341066, finanțat prin Programul Educație și Ocupare (PEO), Apel PEO/604/PEO_P1/OP4/ESO4.2/PEO_A9, până la data de 31.12.2029.

Serviciile de catering prestate vor include asigurarea materiilor prime, prepararea produselor alimentare, ambalarea, livrarea și servirea acestora la locația pusă la dispoziție de beneficiar.

Participanții la activitățile de formare profesională desfășurate în cadrul proiectului vor beneficia de servicii de catering furnizate în condiții de siguranță alimentară și cu respectarea tuturor normelor legale aplicabile în domeniu.

Beneficiarul pune la dispoziția prestatorului următoarele spații destinate servirii mâncării:

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

Prestatorul are obligația de a lăsa spațiile utilizate în stare corespunzătoare desfășurării activităților, după fiecare sesiune de servire. Toate dotările beneficiarului vor fi predate prestatorului pe bază de proces-verbal semnat de către ambele părți.



Cofinanțat de Uniunea Europeană



Beneficiar: Agenția Națională pentru Ocuparea Forței de Muncă

Titlul proiectului: "SMART SPO – Servicii moderne, accesibile și pregătite pentru viitor"

COD SMIS 341066 - PEO/604/PEO_P1/OP4/ESO4.2/PEO_A9

Proiect finanțat din FSE+

1. Serviciile de catering includ:

- Elaborarea meniurilor și pregătirea mâncării conform cerințelor beneficiarului;
- asigurarea serviciilor de catering pentru mic dejun, prânz, cină și coffee-break, conform programului activităților beneficiarului;
- transportul preparatelor alimentare la locația indicată de beneficiar, cu mijloace de transport autorizate și în condiții care să asigure menținerea calității și siguranței alimentelor;
- asigurarea la fiecare masă a apei (minerală și plată), a sării, condimentelor, (olivieră dotată corespunzător etc.);
- asigurarea personalului necesar pentru prestarea serviciilor asumate;
- aranjarea meselor și scaunelor, asigurarea veselei, tacâmurilor, paharelor, șervețelelor și a altor consumabile necesare servirii;
- servirea meselor și a coffee-break-ului raportat la programul și meniul stabilit;
- debarasarea meselor după servirea mâncării;
- colectarea și evacuarea ambalajelor și a deșeurilor rezultate din prestarea serviciilor, (după caz);
- schimbarea, spălarea și curățarea a fețelor de masă și a naproanelor;
- 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 consumabilelor necesare întreținerii curățeniei în spațiile puse la dispoziție de beneficiar;
- respectarea tuturor normelor sanitar-veterinare, de igienă, sănătate publică și siguranță alimentară aplicabile.

Cerințe privind produsele alimentare:

Produsele și materiile prime utilizate la prepararea meniurilor:

- vor proveni din surse autorizate conform legislației în vigoare;
- vor fi însoțite de documentele de conformitate și de certificările prevăzute de legislația aplicabilă (după caz);
- vor respecta condițiile de calitate și siguranță alimentară;
- nu vor fi expirate și nu vor prezenta riscuri pentru sănătatea consumatorilor.

Prestatorul va prezenta beneficiarului cel târziu cu o zi înainte de prepararea mesei meniul distinct pe care îl va servi participanților în fiecare zi de desfășurare a programelor de formare/sesiuni/instruiri din cadrul proiectului „SMART SPO - Servicii moderne, accesibile și pregătite pentru viitor”.

2. Cerințe minimale pentru meniul zilnic:

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

Denumire fel de mâncare și compoziție :



Cofinanțat de Uniunea Europeană



Beneficiar: Agentia Nationala pentru Ocuparea Fortei de Munca

Titlul proiectului: "SMART SPO – Servicii moderne, accesibile și pregătite pentru viitor"

COD SMIS 341066 - PEO/604/PEO_P1/OP4/ESO4.2/PEO_A9

Proiect finantat din FSE+

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

Notă: Apa plată/minerală se va servi numai la pet-uri/recipiente îmbuteliate.

PRÂNZ - (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, ciorbă de perișoare, ciorbă de pui, ciorbă de legume, etc.

Felul II - Fel principal + garnitură + salată - 150/200/150 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 garnitură (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: diferite deserturi de patiserie sau cofetărie/fructe proaspete de sezon - 200 grame

Apă plată / minerală - 500 ml/persoană.

Chifle/pâine feliată albă și neagră - 150 gr.

Notă: Apa plată/minerală se va servi numai la pet-uri/recipiente îmbuteliate.

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

Denumire fel de mâncare și compoziție:

- Minim 2 opțiuni aperitiv: Salate - 250 gr. (ex: salată de boeuf, salată de crudități, salată de vinete, etc.)

- 2 tipuri de felul II: Preparate din carne cu garnitură și salată sau alt fel de mâncare de tip paste, lasagna, musaca, ostropel, etc.- 300 gr.

- desert: diferite deserturi de patiserie sau cofetărie/fructe proaspete de sezon - 200 gr.

- Băuturi: Apă plată/minerală - 500 ml.

- Chifle/pâine feliată albă și neagră - 50 gr.

Notă: Apa plată/minerală se va servi numai la pet-uri/recipiente 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



Cofinanțat de Uniunea Europeană



Beneficiar: Agentia Nationala pentru Ocuparea Fortei de Munca

Titlul proiectului: "SMART SPO – Servicii moderne, accesibile și pregătite pentru viitor"

COD SMIS 341066 - PEO/604/PEO_P1/OP4/ESO4.2/PEO_A9

Proiect finantat din FSE+

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.

Notă: Apa plată/minerală și sucurile se vor servi numai la pet-uri/recipiente îmbuteliate.

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

Cantitățile de preparate/produse/lichide etc, sunt indicate raportat la persoană.

Ofertanții vor avea angajați minim un bucătar și un ospătar.

Ofertanții vor prezenta: documente de calificare pentru personalul nominalizat, contracte de muncă/extrase revisal pentru salariați.

3. 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 Beneficiarului, 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 beneficiarului, 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 Beneficiarului.

Igiena

Ofertantul va respecta și va asigura implementarea tuturor normelor de igienă și siguranță alimentară aplicabile serviciilor de catering, inclusiv, dar fără a se limita la:

- utilizarea exclusivă a echipamentelor, ustensilelor și mijloacelor de transport igienizate și conforme cu normele sanitar-veterinare în vigoare;
- menținerea condițiilor de igienă pe întreg fluxul tehnologic: preparare, ambalare, transport și servire a produselor alimentare;



**Cofinanțat de
Uniunea Europeană**



Beneficiar: Agentia Nationala pentru Ocuparea Fortei de Munca
Titlul proiectului: "SMART SPO – Servicii moderne, accesibile și pregătite pentru viitor"
COD SMIS 341066 - PEO/604/PEO_P1/OP4/ESO4.2/PEO_A9
Proiect finantat din FSE+

- respectarea normelor de igienă personală de către întreg personalul implicat în prestarea serviciilor;
- interzicerea fumatului, consumului de alcool sau oricăror substanțe interzise de către personalul ofertantului pe tot parcursul intervalului de timp aferent prestării serviciilor;
- utilizarea produselor și substanțelor de igienizare autorizate, conforme cu legislația în vigoare privind siguranța alimentară;
- respectarea regulilor de acces, circulație și manipulare a alimentelor în spațiile puse la dispoziție de beneficiar;
- asigurarea respectării normelor privind prevenirea contaminării alimentelor pe durata prestării serviciilor.

4. Alte cerințe pentru serviciile solicitate:

- hrana va fi preparată, transportată și servită în condiții care respectă normele sanitare și sanitar-veterinare în vigoare;
- prestatorul va permite efectuarea controalelor de către persoanele desemnate de beneficiar, în vederea verificării respectării condițiilor asumate prin contract. Prestatorul va colabora cu reprezentanții beneficiarului pentru buna desfășurare a serviciilor contractate;
- prestatorul va asigura că personalul implicat în prepararea, manipularea, transportul și servirea produselor alimentare deține documentele medicale și avizele necesare conform legislației în vigoare și respectă toate normele de igienă și siguranță alimentară;
- prestatorul va utiliza personal calificat și suficient numeric pentru prepararea, transportul, servirea și debarasarea preparatelor alimentare;
- meniurile vor fi preparate cât mai aproape de momentul servirii, cu respectarea condițiilor de păstrare, transport și menținere a temperaturii optime de consum, în special pentru produsele cu risc alimentar ridicat (preparate pe bază de ouă, creme, lactate etc.);
- prestatorul va asigura, prin personal propriu, transportul preparatelor la locația indicată de beneficiar și servirea fiecărui fel de mâncare participanților, inclusiv operațiunile de pregătire a spațiului de servire (așezarea fețelor de masă, a veselei, tacâmurilor, șervețelelor și a altor consumabile necesare);
- după încheierea servirii, prestatorul va asigura debarasarea meselor, colectarea și evacuarea deșeurilor rezultate din activitatea de catering, precum și curățenia spațiilor utilizate pentru desfășurarea activității;
- prestatorul răspunde pentru integritatea și buna utilizare a echipamentelor, mobilierului, veselei și a altor bunuri puse la dispoziție de beneficiar pe durata prestării serviciilor;
- prestatorul nu va încredința, subînchiria sau pune la dispoziția unor terțe persoane bunurile și dotările primite de la beneficiar pentru executarea contractului;



Cofinanțat de Uniunea Europeană



Beneficiar: Agenția Națională pentru Ocuparea Forței de Muncă
Titlul proiectului: "SMART SPO – Servicii moderne, accesibile și pregătite pentru viitor"
COD SMIS 341066 - PEO/604/PEO_P1/OP4/ESO4.2/PEO_A9
Proiect finanțat din FSE+

- prestatorul va asigura mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare și va respecta lanțul de temperatură și condițiile de siguranță alimentară pe întreaga durată a transportului și servicii.

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 prevăzut 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 fără TVA se va exprima respectând următoarele aspecte:

Total1. Valoare ofertată servicii în lei fără TVA=..... valoare/preț unitar ofertat/ servicii/participant/zi * 800 participanți * 5 nr. zile participare/săptămână

Total valoare fără TVA ofertată = Total1=.....lei fără TVA

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 lângă 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**.

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;



**Cofinanțat de
Uniunea Europeană**



Beneficiar: Agentia Nationala pentru Ocuparea Fortei de Munca
Titlul proiectului: "SMART SPO – Servicii moderne, accesibile și pregătite pentru viitor"
COD SMIS 341066 - PEO/604/PEO_P1/OP4/ESO4.2/PEO_A9
Proiect finanțat din FSE+

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 catering** aferente prezentului caiet de sarcini.

7.4. Experiența similară

Ofertanții vor demonstra experiența similară prin prezentarea oricăror documente (proces 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 catering, servicii de preparare și/sau servire a mâncării în valoare cumulată de minim 710.000 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. *Distanța de la locul de preparare/producție până la locul de livrare/consum* - punctaj maxim 20 puncte

1. Prețul:

Algoritm de calcul:

Prețul minim ($P_{min.}$) este prețul cel mai scăzut dintre ofertele acceptate.

Pentru cel mai scăzut preț ofertat se acordă punctajul maxim (60p).

Preț ofertat (P_o) este prețul ofertei evaluate.

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

$P1(n)$ = (Prețul cel mai scăzut/ P_o) x punctaj maxim.

2. Experiența și calificarea personalului de specialitate:

Prin personal de specialitate se înțelege personal cu calificarea bucătar și ospătar cu minim 12 luni vechime în specialitate. **Dovada experienței** se va face prin copie după contractele de muncă, extrasele REVISAL, adeverințe de vechime în muncă, iar **dovada calificării** se va face prin copie după



**Cofinanțat de
Uniunea Europeană**



Beneficiar: Agentia Nationala pentru Ocuparea Fortei de Munca
Titlul proiectului: "SMART SPO – Servicii moderne, accesibile și pregătite pentru viitor"
COD SMIS 341066 - PEO/604/PEO_P1/OP4/ESO4.2/PEO_A9
Proiect finanțat din FSE+

diplome, certificate din care să rezulte calificarea și specializarea acestora. **Notă - Vechimea se va exprima în luni.**

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

2.1 Algoritm de calcul experiență pentru calificarea de bucătar:

Pentru cel mai mare număr de luni punctajul maxim alocat este de 10 puncte.

Pentru restul ofertelor punctajul P(n) se calculează proporțional, astfel:

$$P2.1(n) = (\text{Experiență ofertant} / \text{experiență maximă}) \times 10 \text{ puncte}$$

Experiența în calificarea de bucătar - punctaj maxim 10 puncte.

2.2 Algoritm de calcul experiență pentru calificarea de ospătar:

Pentru cel mai mare număr de luni punctajul maxim alocat este de 10 puncte.

Pentru restul ofertelor punctajul P(n) se calculează proporțional, astfel:

$$P2.2(n) = (\text{Experiență ofertant} / \text{experiență maximă}) \times 10 \text{ puncte}$$

Experiența în calificarea de ospătar - punctaj maxim 10 puncte.

Punctajul total pentru personalul de specialitate este: **$P2(n) = P2.1\text{Bucătar}(n) + P2.2\text{Ospătar}(n)$**

3. Distanța de la locul de preparare/producție până la locul de livrare/consum, punctaj maxim 20 puncte

Algoritm de calcul:

- Se atribuie numărul maxim de puncte - 20 puncte, pentru cea mai scurtă distanță ofertată de la locul de preparare a hranei și până la locul de livrare situat în orașul Râșnov, str.1 Decembrie 1918 nr.3, jud. Brașov.
- Pentru celelalte distanțe ofertate punctajul se va calcula proporțional astfel: $P3(n) = (\text{distanța cea mai scurtă (min) ofertată} / \text{distanța ofertată}) \times 20 \text{ puncte}$.
- Ofertantul va indica pe propria răspundere în cuprinsul Formularului 9 și își va asuma informațiile cu privire la distanța pe care o va parcurge între locul de producție și locul de livrare/consum al autorității contractante.
- Punctajul total pentru distanța de la locul de preparare până la locul de livrare/consum este: **$P3(n) = \text{nr.punctaj acumulat}$**

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

IX. GARANȚIA DE BUNĂ EXECUȚIE:

În scopul asigurării AC de îndeplinirea cantitativă, calitativă și în perioada convenită a contractului se va constitui 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.



Cofinanțat de Uniunea Europeană



Beneficiar: Agentia Nationala pentru Ocuparea Fortei de Munca

Titlul proiectului: "SMART SPO – Servicii moderne, accesibile și pregătite pentru viitor"

COD SMIS 341066 - PEO/604/PEO_P1/OP4/ESO4.2/PEO_A9

Proiect finantat din FSE+

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 tarziu de 15 zile de la data semnării contractului (conform art. 39 alin. 3 din HG nr.395/2016 cu modificările și completările ulterioare)

AC va elibera/restitui garanția de bună execuție conform prevederilor 154² alin.(2) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

Raportat la posibilitatea prelungirii contractului prin act adițional 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 (după caz).

X. GARANȚIA DE PARTICIPARE:

Valoarea garanției de participare este **de 1% din valoarea estimată, respectiv 7.200 lei**. 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 angajați minim un bucătar și un ospătar.

Ofertanții vor prezenta: documente de calificare pentru personalul nominalizat/implicat în prepararea și servirea preparatelor/ mâncării, 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.

Personalul prestatorului, ce va desfășura activități în cadrul locației beneficiarului, 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 pusă la dispoziție de beneficiar să nu se fumeze și să nu se consume băuturi alcoolice sau oricare alte substanțe interzise;

Beneficiarul își rezervă dreptul de a realiza verificări pe întreaga durată a derulării contractului, în vederea monitorizării respectării cerințelor contractuale, inclusiv cu privire la:



Cofinanțat de Uniunea Europeană



Beneficiar: Agentia Nationala pentru Ocuparea Fortei de Munca

Titlul proiectului: "SMART SPO – Servicii moderne, accesibile și pregătite pentru viitor"

COD SMIS 341066 - PEO/604/PEO_P1/OP4/ESO4.2/PEO_A9

Proiect finanțat din FSE+

- starea de întreținere, igienizare și funcționare a spațiilor puse la dispoziție în incinta beneficiarului pentru prestarea serviciilor de catering;
- respectarea condițiilor contractuale privind componența meniurilor, cantităților, programul de livrare și servire;
- conformitatea serviciilor de catering prestate, inclusiv modul de organizare a servirii, cu obligațiile asumate prin contract;

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.

Avizat,
Coordonator proiect,
Mariana-Carmen MORARU

Responsabil financiar,
Oana - Ștefania PORANCEA

Întocmit,
Responsabil formare,
Raluca-Maria TICAN

Expert achiziții publice,
Elena-Raluca DEDIU