



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



Cod SMIS: 305959, Contract nr. G2024-79087/06.11.2024
Titlu Proiect: „Competențe profesionale prin stagii de pregătire practică a elevilor din L T Astra” :COMP-PROF-ASTRA
Apel: PEO/76/PEO_P8/OP4/ESO4.5/PEO_A3 - Adaptarea serviciilor educaționale adresate elevilor și personalului didactic din ÎPT – Stagii de practică pentru elevi Regiuni mai puțin dezvoltate
Program: Programul Operațional Educație și Ocupare
Autoritate AM/OI: OI_PEO_Organismul Intermediar Regional pentru Programe Europene Capital Uman - Regiunea Sud Muntenia

Nr. 585/03.10.2025

APROBAT,
Reprezentant legal împuternicit
Dir. Adj. CIOBANU ELENA



CAIETUL DE SARCINI
pentru achiziția: „Achiziție servicii catering”

1. Obiectul contractului de achiziției: „Achiziție servicii catering”

Cod CPV: 55520000-1 Servicii de catering (rev.2)

Sursa de finanțare: PEO/76/PEO_P8/OP4/ESO4.5/PEO_A3 - Adaptarea serviciilor educaționale adresate elevilor și personalului didactic din ÎPT – Stagii de practică pentru elevi_Regiuni mai puțin dezvoltate, cod proiect 305959, (Venituri proprii -2% și FSE+ - 98%)

Valoarea estimată: 236.486,49 lei fără TVA

Tipul contractului: Furnizare servicii

Modalitatea de achiziție: Achiziție directă

Criteriul de atribuire: prețul cel mai scăzut

Obiectivul general al proiectului / Scopul proiectului

Programul Educație și Ocupare (PEO), se bazează pe un set de principii ce au în vedere asigurarea sustenabilității intervențiilor și corelarea acestora cu obiectivele strategice privind cooperarea europeană în domeniul educației și formării profesionale 2021-2030.

Obiective specifice ale proiectului

- OS1. Încheierea de 12 parteneriate școală - agenți economici la nivel local/regional în vederea corelării curriculumului cu cerințele pieței muncii;
- OS2. Participarea celor 260 elevi din GT la Stagii de Pregătire Practică, derulate la partenerii din mediul de afaceri;
- OS3. Creșterea calității stagiilor de pregătire practică și a relevanței calificărilor din oferta educativă a Liceului Tehnologic Astra prin certificarea a minim 80% din elevii înregistrați în GT;
- OS4. Dezvoltarea abilităților de viață a celor 260 elevi din GT pentru facilitarea tranziției de la școală la viața activă;
- OS5. Stimularea elevilor din GT, prin participarea la concursul profesional „Cel mai bun ucenic!“;
- OS6. Monitorizarea, evaluarea și diseminarea activităților din proiect;
- OS7. Promovarea imaginii unității școlare și creșterea interesului viitoarelor generații pentru calificări profesionale din oferta Liceului Tehnologic Astra.

Rezultate așteptate urmare a implementării proiectului

- R1.12 parteneriate între Solicitant, instituțiile de învățământ și angajatori/organizații din mediul de afaceri;
- R2.260 elevi mai bine pregătiți ca urmare a participării la stagii de practică și 260 caiete de practică realizate;
- R3.260 elevi cu competențe personale dezvoltate prin ședințe de dezvoltare personală și coaching;
- 260 elevi certificați la încetarea calității de participant în cadrul proiectului. -260 elevi, primesc Certificate de calificare profesională și Suplimentul descriptiv Europass;
- Minim 80% din elevii din grupul țintă se integrează pe piața muncii sau își continuă studiile la nivel superior, după certificare, la ieșirea din GT;
- Promovarea imaginii unității școlare și creșterea interesului viitoarelor generații pentru calificări profesionale din oferta Liceului Tehnologic Astra.

Rezultatele obținute în urma implementării proiect. Se vor menține și multiplica în perioada de sustenabilitate. Astfel parteneriatele create vor continua să funcționeze și după încheierea proiectului având în vedere faptul că vor continua să desfășoare împreună stagiile de practică ale elevilor de la învățământul profesional și a celor încheiate pentru învățământul liceal.

După finalizarea operațională a proiectului dotările din cadrul instituției de învățământ, vor fi utilizate de generațiile viitoare de elevi, care optează pentru formare în cadrul LTA și va continua să colaboreze cu operatorii economici pentru formarea viitoarelor generații de absolvenți bine pregătiți care să le asigure integrarea socioprofesională rapidă pe piața muncii după finalizarea studiilor.

Și după finalizarea celor doi ani de proiect, LTA va continua consolidarea parteneriatelor cu operatorii economici și implicarea lor pornind de la etapa identificării nevoilor de formare, a promovării acestora în rândul elevilor și părinților, a participării la instruirea practică a elevilor, în evaluare și certificare.

Modul în care proiectul contribuie la soluționarea nevoilor specifice ale GT și valoarea adăugată a proiectului (impactul estimat și beneficiile aduse GT):

- Impactul cel mai crescut la nivelul GT este determinat de îmbunătățirea sistemelor de educație, dezvoltare personală și formare pe piața muncii pentru 260 de elevi LTA, prin participarea la stagii de practică.
- Oferirea unui certificat acreditat ANC pentru finalizarea formării va ajuta pers. din GT să își găsească un loc de muncă mai ușor.
- Prin intervențiile pe care le vizează proiectul răspunde nevoilor specifice ale grupului țintă și contribuie la realizarea obiectivelor strategiilor și politicilor naționale în domeniul educației și formării profesionale.

Astfel proiectul contribuie la realizarea Obiectivului specific ESO 4.5 „Îmbunătățirea calității, a caracterului incluziv, a eficacității și relevanței sistemelor de educație și formare pentru piața muncii, inclusive pentru validarea rezultatelor învățării non formale și informale, pentru a sprijini dobândirea de competențe-cheie, inclusive de competențe de antreprenariat și digitale, precum și prin promovarea introducerii sistemelor de formare duală și a sistemelor de ucenicie (FSE+), din prioritatea P)* „Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic”, din „Programul Educație și Ocupare 2021-2027”, „Adaptarea serviciilor educaționale adresate elevilor și personalului didactic din IPT- Stagii de practică pentru elevi, care are ca finalitate creșterea substanțială a numărului de tineri și adulți care conțin competențe relevante, inclusiv competențe profesionale, care să faciliteze angajarea, crearea de locuri de muncă decente și antreprenariatul.

Denumire necesitate:

Achiziția „Achiziție servicii catering” pentru implementarea proiectului „**Competențe profesionale prin stagii de pregătire practică a elevilor din Liceul Tehnologic ASTRA”: COMP-PROF-ASTRA**”, Cod proiect 305959.

Justificarea/oportunitatea necesitate achiziție:

Conform Cererii de finanțare a proiectului cu titlul : „Competențe profesionale prin stagii de pregătire practică a elevilor din Liceul Tehnologic Astra”: COMP-PROF-ASTRA,, , Cod proiect 305959, în cadrul Activității: A4.STAGII DE practică LA LOCURI DE MUNCĂ, Sub activitatea A4.1. Derularea stagiilor de practică la agentul economic, Membrii GT vizați de aceasta sub activitate vor fi sprijiniți și susținuți în cadrul programului de practică, prin asigurarea fiecărui participant cu cate o masă caldă, masa ce va fi asigurată de firma de catering pe toată perioada de derulare a programului de practică, după cum sunt detaliate în bugetul proiectului.

2. Descrierea serviciilor contractului:

Membrii grupului tinta vor fi sprijiniti si sustinuti in cadrul programului de practica, prin asigurarea unei mese calde asigurata de firma de catering si servita la cantina unitatii de invatamant pe toata perioada de derulare a programului de practica, incepand cu 01.11.2025 si pana la data de 31.07.2026.

OBIECTIVE:

a) Pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru:

- Elevii grupului tinta din cadrul Proiectului „Competențe profesionale prin stagii de pregătire practică a elevilor din Liceul Tehnologic ASTRA”: COMP-PROF-ASTRA”, Cod proiect 305959 – pentru un număr total estimat de 7500 porții mese calde.
- Transportul gratuit al hranei la cantina unității de învățământ Liceul Tehnologic ASTRA, cu sediul în Pitești, str. Nicolae Dobrin nr.22, jud. Argeș.

Necesarul de meniuri și nota de comandă sunt întocmite și comunicate pe e-mail în fiecare zi de vineri a fiecărei săptămâni pentru săptămâna următoare, de către persoana desemnată din partea Liceului Tehnologic „ASTRA” Pitești. Necesarul poate suferi **modificări în funcție de numărul de beneficiari**.

Hrana va fi pregătită și preparată de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare (necesarul zilnic de calorii este stabilit prin Ordinul 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți), precum și a prevederilor Ordinului 82/2019-adulți și a Ordinului 25/2019- copii.

b) Număr estimativ de porții/unitate beneficiară:

BENEFICIARI	NR. DE PORȚII ESTIMATE	VALOAREA ALOCAȚIEI ZILNICE DE HRANA PE PERIOADA 01.10.2025-31.07.2026
Beneficiarii – elevii grupului tinta din cadrul Proiectului cu titlul : „Competențe profesionale prin stagii de pregătire practică a elevilor din Liceul Tehnologic Astra”: COMP-PROF-ASTRA,, , Cod proiect 305959	7500 porții	236.475 lei fara TVA
TOTAL	7500 porții	236.475lei fara TVA

3. SPECIFICATII TEHNICE – CERINTE MINIME OBLIGATORII PENTRU INDEPLINIREA CONTRACTULUI:

Necesarul de meniuri și nota de comandă sunt întocmite și comunicate pe mail în fiecare zi de vineri a fiecărei săptămâni pentru săptămâna următoare, de către persoana desemnată din partea Liceului Tehnologic „ASTRA” Pitești. Necesarul poate suferi **modificări în funcție de numărul de beneficiari**.

Prestatorul va prezenta autoritatii contractante, în forma scrisa, pana cel tarziu în ziua de miercuri a fiecărei săptămâni o propunere de meniu pentru săptămâna urmatoare. Dupa analizarea propunerii de meniu, autoritatea contractanta va transmite prestatorului confirmarea meniului asa cum a fost primit sau observatii/ modificari asupra acestui meniu în cazul în care acestea exista, pana cel tarziu în ziua de vineri a fiecărei săptămâni pentru săptămâna urmatooare.

Prestatorul nu poate modifica meniul fara acordul autoritatii contractante.

Pentru beneficiarii grupului tinta din cadrul cadrul Proiectului cu titlul : „Competențe profesionale prin stagii de pregătire practică a elevilor din Liceul Tehnologic Astra”: COMP-PROF-ASTRA,, , Cod proiect 305959, portia de hrana pentru un elev din grupul tinta, va fi compusa din:

> **felul I ciorba/supa:** - ciorba de legume dreașă cu ou sau supa de pui cu tăiței sau găluște, ciorba cu carne de pui sau vita 60/340 gr = conform listei de meniuri din caietul de sarcini;

> **felul II carne fiarta** (carne pui, vită sau carne de porc slaba), preparata la cuptor sau inabusita, garnitura de legume, orez sau făinoase, cartof, dar si preparate fara carne = conform listei de meniuri din caietul de sarcini;

> salate = conform listei de meniuri din caietul de sarcini;

> Paine = 80-100 gr;

> Gustare = fructe conform listei de meniuri din caietul de sarcini.

Pentru întocmirea unui meniu complet si corect, se vor respecta următoarele recomandări:

- evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupa de mancare servite. Nu se vor servi felul 1 si felul 2 preparate preponderent din glucide (cereale) ca, de exemplu, supa de găluște si friptura cu garnitura din paste făinoase, ci din legume; făinoasele vor fi înlocuite cu legume variate;

- se vor permite mâncărurile gen tocaturi prăjite, numai daca sunt prelucrate termic, în prealabil, prin fierbere,

- nu se vor folosi creme cu ouă, frișcă sau maioneză;

- mâncărurile sa nu fie grase, sosurile sa nu conțină multa faina sau alte adausuri de ingrosare, sa nu fie condimentate, sa fie moderat sarate.

- legumele care se folosesc ca materii prime în prepararea hranei trebuie sa fie proaspete, interzicandu-se utilizarea legumelor deshidratate (fulgi de cartofi, etc);

- se interzice folosirea concentratelor emulsionabile (margarina, untar) atat în conținutul preparatelor cat si ca atare, în locul acestora se va folosi untul (100% din lapte);

- pastele se vor găti al dente, pentru a se evita lipirea si umflarea în vederea servirii pe porții individuale.

Este interzisa pastrarea alimentelor de la o masa la alta.

Sunt interzise alimentele cu un conținut crescut de grăsimi, zahar sau calorii.

Daca pe parcursul derulării contractului vor aparea anumite îmbolnăviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective. Se face precizarea ca alimentele ce compun masa de prânz (felul II) - carnea - sa fie portionata la gramajul prevăzut în particularitățile prevăzute de legislația sanitară.

În funcție de modificările intervenite, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a modifica numărul de porții, fără influențarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

La întocmirea "*Planului meniu*", trebuie să se țină cont de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide...etc);
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- planurile de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni, să nu se repete felurile de mâncare;
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de cei care le consumă;
- mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- să fie variată, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară.

Toate gramajele prevăzute în meniu sunt gramajele produselor finite. În cazul în care apar situații de forță majoră și nu se poate respecta meniul comunicat de către personalul desemnat, prestatorul poate propune o alternativă de meniu cu respectarea gramajelor, conținutul caloric și de substanțe nutritive prevăzute de legislația în vigoare, dar nu o poate folosi până nu are în prealabil aprobarea scrisă din partea personalului de specialitate din cadrul centrelor.

Personalul de specialitate - asistent medical principal - va avea obligația de a urmări respectarea prevederilor legale în vigoare conform Ordinul 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și livrate se va face în fiecare zi de vineri a fiecărei săptămâni pentru săptămâna următoare, de către persoana desemnată din partea Liceului Tehnologic „ASTRA” Pitești.

Intervalul orar de livrare a prânzului este:

- **Orele 12.00 - 12.30.**

Programul este anunțat în scris sau prin mijloace electronice, o singură dată, la începutul activității, și ori de câte ori va suferi modificări.

Prepararea și distribuirea hranei se va face 5 zile pe săptămână, de Luni până Vineri cu excepția sărbătorilor legale în vigoare.

Programul de servire a meselor este stabilit - de regulă - după următorul orar

Livrarea se va face pe baza de nota de comandă, *primită în fiecare zi de vineri a fiecărei săptămâni pentru săptămâna următoare de la beneficiar.*

Graficul de prestare este după cum urmează:

Prestarea serviciilor de catering se va efectua după cum urmează:

DENUMIRE UNITATE BENEFICIARA	TERMEN PRESTĂRI SERVICII -
Beneficiarii – elevii grupului tinta din cadrul Proiectului cu titlul : „Competențe profesionale prin stagii de pregătire practică a elevilor din Liceul Tehnologic Astra”: COMP-PROF-ASTRA,, , Cod proiect 305959	1. Zilnic, între orele 12.00 - 12.30, se va livra masa de pranz la cantina unitatii: - masa de prânz (din ziua respectiva) pentru beneficiarii din grupul tinta din cadrul Proiectului cu titlul : „Competențe profesionale prin stagii de pregătire practică a elevilor din Liceul Tehnologic Astra”: COMP-PROF-ASTRA,, , Cod proiect 305959 ;

Graficul de prestare va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și dorința beneficiarului. Acesta va fi anunțat în scris la începutul activității și ori de câte ori va suferi modificări.

Obligatoriu, la efectuarea livrărilor, furnizorul va prezenta următoarele documente: aviz de însoțire a mărfii, declarație de conformitate semnate de reprezentanții autorității contractante și ai prestatorului.

Prestatorul va prezenta lista zilnică de alimente pe care se regăsește conținutul caloric și calculul valoric al alimentelor (meniurilor) furnizate și va respecta alocăția de hrană zilnică.

Serviciile vor consta în:

- Pregătirea, prepararea și livrarea hranei pe perioada derulării contractului pentru perioada 01.11.2025 – 31.07.2026.

4.VALOAREA ALOCAȚIEI DE HRANĂ ZILNICĂ:

Valoarea alocăției zilnice de hrană (prânz) – **max. 35.00 RON** (valoare cu TVA inclus)/zi/beneficiar.

Pretul contractului de servicii rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia.

Tariful (pretul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală rămâne ferm pe toată perioada derulării contractului de servicii.

5.ASIGURAREA CALITATII

Prestatorul are obligația de a executa serviciile de catering cu profesionalismul și promptitudinea cuvenite angajamentului asumat și în conformitate cu legislația în vigoare, în acest sens va prezenta:

Autorizații sanitare veterinare:

- Autorizație de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, emisă de către A.N.S.V.S.A., original sau în copie cu mențiunea „conform cu originalul”;
- Autorizație Sanitară Veterinară pentru mijloacele de transport al produselor de origine animală emisă de A.N.S.V.S.A., original sau în copie cu mențiunea „conform cu originalul”;

Medicina muncii:

- fișa de aptitudini angajat, buletin de analize pentru personalul angajat. Documentele trebuie să fie valabile la data deschiderii ofertelor; din documentele prezentate trebuie să reiasă că operatorul economic are capacitatea de exercitare profesională corespunzătoare obiectului contractului.

Prestatorul se obliga să presteze serviciile de catering la o calitate superioara si la termenele stabilite de comun acord cu beneficiarul, prin graficul de prestare.

Prestatorul este răspunzător de calitatea produselor livrate si gramajul porțiilor de hrana.

Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc.) care vor fi prezentate autorității contractante, ori de câte ori aceasta le solicită, în copie xerox și original.

Produsele aprovizionate vor fi ambalate, etichetate, inscripționate și ștampilate, după caz, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare.

6.MODUL DE LIVRARE A HRANEI :

Prestatorul are obligația de a livra hrana elevilor din grup tinta la cantina unitatii de invatamant in Pitesti, str. Nicolae Dobrin nr.22.

Meniurile vor fi livrate individual, in caserole pentru fiecare meniu in parte;

Prestatorul trebuie sa faca dovada ca detine cel putin 2 mijloace de transport echipate si dotate corespunzator pentru transportul hranei, pentru transportul marfurilor perisabile, documentele se vor prezenta in copie cu mentiunea „conform cu originalul”;

Livrarea porțiilor se va face in baza comenzii beneficiarului emise in fiecare zi de vineri a fiecarei saptamani pentru saptamana urmatoare care va avea in vedere numărul de beneficiari prezenti in ziua respectiva;

Prestatorul are obligația de a respecta normele de igiena alimentara, atât cu privire la pregătirea hranei, cât și la transportul acesteia, răspunzând în mod direct. Prestatorul va prezenta fisa de aptitudini angajat, buletin de analize pentru personalul angajat. Documentele trebuie sa fie valabile la data deschiderii ofertelor, din documentele prezentate trebuie sa reiasa ca operatorul economic are capacitate de exervitare profesionala corespunzatoare obiectului contractului.

Prestatorul este răspunzător de ambalarea hranei în vederea transportului în condiții igienico-sanitare corespunzătoare. Prestatorul va prezenta lista mijloacelor de transport, minim 2 mijloace de transport echipate si dotate corespunzator pentru transportul hranei, pentru transportul marfurilor perisabile.

Prestatorul va prezenta autorizatie de inregistrare sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor, emisa de catre A.N.S.V.S.A., in copie cu mentiunea „conform cu originalul”.

Transportul hranei la beneficiari va fi asigurat de către personalul prestatorului, cu mijloace de transport autorizate, corespunzător numărului de beneficiari.

Furnizorul va asigura transportul hranei in mașini izolate termic, pentru servirea la temperatura optima.

Mijloacele de transport 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

Mijloacele de transport si/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către Ministerul Sanatatii, menținute curate si in bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare.

La data încheierii contractului, ofertantul câștigător va prezenta obligatoriu rețetarele care urmeaza a fi folosite în derularea contractului, conform listei de meniuri **anexa 1 la Caietul de sarcini**,

in baza carora se întocmesc meniurile saptamanal.

La prepararea mancarii se vor folosi gramajele conform prevederilor retetarelor.

Prestatorul are obligația să **recolteze zilnic, probe de hrană** (mancare gătită sau hrana rece) și de a pune gratuit la dispoziția unităților beneficiare I (una) proba alimentara recoltata din fiecare fel de hrana administrata, in recipiente de sticla închiși ermetic și pe care este inscripționată data la care a fost preparat produsul.

Proba alimentara va fi pastrata de către unitățile beneficiare in frigider timp de **48 ore, conform** prevederilor art. 41 lit. e) din HL.G. 857/2011 cu modificarile si completarile ulterioare, privind stabilirea și sancționarea contravențiilor la normele din domeniul sănătății publice.

Proba alimentara va fi conține următoarele informații:

- data si ora recoltării,
- denumirea alimentului recoltat,
- persoana care a recoltat proba si semnătură acesteia.

Răspunderea pentru calitatea si cantitatea hranei revine in exclusivitate pe perioada derulării contractului prestatorului, cu respectarea masurilor de siguranța alimentara impuse de HACCP, Reg. 852/2004/CE privind igiena produselor alimentare.

Pe parcursul derulării contractului, autoritatea contractanta are dreptul de a verifica modul de prepararea a hranei, condițiile in care prestatorul isi desfasoara activitatea, condițiile de igiena a spatiilor de lucru si a alimentelor, prin punerea la dispoziția autoritatii contractante a documentelor/ actelor eliberate de către organele de control abilitate pentru serviciile de catering, etc.

Fiecare proba alimentara va avea gramajul unei porții. De asemenea, hrana va fi verificata obligatoriu de către personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor (responsabil achizitiei).

Personalul de specialitate (responsabilul cu achizitiile) va avea obligația de a urmări și verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități.

In cazul în care se vor constata abateri, care pot conduce la consecințe grave, pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate (responsabil cu achizitiile) și managerul de proiect vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar **prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 1 (una) ore de la primirea notificării telefonice sau pe email.**

In cazul neîndeplinirii obligațiilor în mod repetat (de maximum 3 ori) pe parcursul derulării contractului, se va declanșa procedura de reziliere a contractului, conform prevederilor legale, cu toate consecințele ce decurg din acestea.

In vederea rezolvării la timp a problemelor curente și evitării unor disfuncționalități în asigurarea serviciilor, **prestatorul va numi persoane cu responsabilități operative**, care vor prelua zilnic eventualele solicitări și observații din partea centrului de asistență socială, făcute de persoanele delegate de conducerea unității beneficiare cu astfel de sarcini.

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

7.RESURSE UMANE SI MATERIALE NECESARE PENTRU EXECUTAREA CONTRACTULUI

Prestatorul va prezenta informatii despre dotarea si personalul propus a fi implicat in viitorul contract de achizitii.

7.1 Resursa umana propusa a fi implicata în activitatile contractului.

Pentru indeplinirea contractului, prestatorul va asigura resurse necesare si suficiente pentru realizarea contractului.

Toate activitatile ce se vor presta in cadrul viitorului contract se va realiza cu respectarea legislatiei si a reglementarilor tehnice in vigoare aplicabile specificului obiectului contractului.

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

- Bucatari : minim 1
- Soferi : minim 2

7.2 Resurse materiale propuse a fi implicate in activitatea viitorului contract

Prestatorul va trebui sa asigure resurse materiale necesare si suficiente pentru indeplinirea corespunzatoare a indeplinirii viitorului contract.

Prestatorul va prezenta o lista cu dotarile propuse pentru indeplinirea contractului care sa contina cel putin:

- Cuptor convecție : minim 1 buc
- Abatitor 10 tavi : minim 1 buc
- Marmita pentru gatit : minim 2 buc
- Plita de gatit electric/gaz : minim 1 buc
- Gratar electric/gaz : minim 2 buc
- Frigider : minim 3 buc - masini frigo min 2 buc

8. CAPACITATEA TEHNICA SI/ SAU PROFESIONALA

Ofertantul trebuie sa faca dovada detinerii unei experiente in ultimii 3 ani in domeniul prestarii de servicii similare. Prin servicii similare se va intelege servicii de catering sau orice alte servicii de cantina sau restaurant.

Ca si modalitatea de indeplinire a cerintei sus-mentionate Ofertantul va prezenta o lista a principalelor servicii prestate în ultimii 3 ani, servicii similare, inclusiv evenimente, realizate in ultimii 3 ani de la data limita stabilita prin Anuntul de participare pentru depunerea ofertei (modul de calcul al perioadei nu va fi afectat de eventualele decalari ale termenului limita prevazut in anuntul de participare publicat initial), din care sa reiasa ca ofertantul a executat servicii similare, inclusiv evenimente, in valoare cumulata de cel putin egala cu 236.486,49 lei, fara T.V.A., valoare care se poate demonstra prin insumarea valorilor serviciilor prestate la nivelul a unuia sau maxim trei contracte (formular atasat prezentei documentatii).

9.DURATA CONTRACTULUI

De la data semnării contractului între părți și până la finalizarea contractului, dar nu mai târziu de 31.07.2026.

10.MODALITATI DE PLATĂ

Contractantul va emite factura pentru cursurile efectuate. Fiecare factură va avea menționat numărul contractului, denumirea proiectului precum și ID-ul proiectului, datele de emitere și de scadență ale facturii respective. Facturile vor fi trimise în original la adresa specificata de Autoritatea contractantă și în sistemul e-factura.

Achizitorul se obligă să plătească prețul serviciilor de catering către furnizor cu OP în

termen de maximum 90 de zile de la data emiterii facturilor și a înregistrării facturii la sediul unității beneficiare, dar numai după întocmirea procesului - verbal de recepție al meselor servite în aceea perioada.

Din prezentul Caiet de Sarcini face parte **LISTA DE MENIURI**, anexată.

ANEXA 1 la caietul de sarcini

LISTA DE MENIURI

Pentru elevii din grupul tinta din cadrul Proiectului cu titlul : „Competențe profesionale prin stagii de pregătire practică a elevilor din Liceul Tehnologic Astra”: COMP-PROF-ASTRA,, ,
Cod proiect 305959

Nr.crt	Denumirea preparatului	Cantitate pe portie
	FELUL I	
	Ciorba de spanac	400 gr
	Ciorba de cartofi	400 gr
	Supa de pui cu taietei	60/ 340 gr
	Supa de pui cu galuste	400 gr
	Ciorba de perisoare	60/ 340 gr
	Ciorba taraneasca de pui	60/ 340 gr
	Ciorba taraneasca de porc	60/ 340 gr
	Ciorba de afumatura	60/ 340 gr
	Ciorba de fasole cu costita afumata	60/ 340 gr
	Ciorba de legume	400 gr
	FELUL II	
	Ghiveci de legume	300 gr
	Iahnie de fasole	300 gr
	Mancare de mazare	300 gr
	Pilaf cu carne de pui	120/ 200 gr
	Pui cu cartofi la cuptor	120/ 200 gr
	Ardei umpluti cu carne	60/ 340 gr
	Chiftelute marinate cu piure	120/ 200 gr
	Snitel de pui cu piure	120/ 200 gr

	Ciolan de porc cu varza	120/ 200 gr
	Ceafa de porc cu cartofi prajiti	200/ 100 gr
	SALATE	
	Salata de varza	100 gr
	Salata de varza murata	200 gr
	Salata de muraturi	200 gr
	Salata de vara	200 gr
	Salata verde	100 gr
	Salata de rosii	200 gr
	Salat de sfecla rosie	200 gr
	Salata de ceapa rosie	50 gr
	Salata de castraveti	50 gr
	Ardei copti	Crud 100 gr/ finit 50 gr
	FRUCTE	
	BANANE	1 BUC
	PORTOCAL	1 BUC
	MANDARINE	1 BUC
	MERE	1 BUC
	PERE	1 BUC
	CAISE	1 BUC
	PIERSICI	1 BUC
	NECTARINE	1 BUC
	CLEMENTINE	1 BUC
	STRUGURI	1 BUC

INTOCMIT,

RESPONSABIL ACHIZITII – RIZEA GIUGULEA ANA MARIA NICOLETA

