



Finanțat de
Uniunea Europeană
NextGenerationEU



Planul Național
de Redresare și Reziliență

Schema de Granturi: Programul Național pentru Reducerea Abandonului Școlar

Beneficiar: Școala Gimnazială "Ștefan Pascu", Apahida

Titlul proiectului: PNRAS-ȘCOALA GIMNAZIALĂ ȘTEFAN PASCU

Contract de finanțare nr. 11001/17/28.09.2022

Nr.Inreg.1598 / 24.11.2025

ANUNȚ / INVITAȚIE DE PARTICIPARE

Școala Gimnaziala Ștefan Pascu-Apahida, Jud.Cluj, în calitate de autoritate contractantă, vă invită să depuneți oferta de preț pentru achiziția directă de

SERVICII DE CATERING, Cod CPV-55520000-1.

1. Denumirea autorității contractante: Școala Gimnaziala Ștefan Pascu Apahida, Jud.Cluj.
2. Cod unic de înregistrare: 17989900
3. Adresa: str.Libertații, nr. 114, Apahida, Jud.Cluj
4. Telefon: 0264231548
5. E-mail: apahidascoala@gmail.com
6. Procedura pentru atribuire: **achiziție directă.**

Pagina 1 din 3



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII



INSPECTORATUL ȘCOLAR
JUDEȚUL CLUJ



ȘCOALA GIMNAZIALĂ
"ȘTEFAN PASCU"
APAIDA

7.Valoare estimată: **29.700 RON, *SERVICII DE CATERING, cod CPV 55520000-1.***

8.Sursa de finanțare a produselor: ***PLANUL NATIONAL DE REDRESARE SI REZILIENTA***

- Schema de Granturi-Programul National pentru Reducerea Abandonului Școlar.

-Titlul proiectului-PNRAS-Școala Gimnaziala Ștefan Pascu.

-Contract de finanțare nr.11001/17/28.09.2022

9.Tipul ofertei: furnizare.

10.Termenul de livrare: **19.12.2025,conform Caiet de Sarcini**

11.Informații și clarificări: compartimentul tehnic/administrativ, tel 0264231548 , 0757368759,e-mail: apahidascoala@gmail.com , persoana de contact:Balica Alina Marinela

1. Data limită pentru solicitarea clarificărilor: **27.11.2025 ora 09:00**
2. Data limită pentru transmiterea ofertelor pe adresa de e-mail: **27.11.2025 ora 11:00**
3. Adresa la care trebuie transmise/depuse ofertele: **apahidascoala@gmail.com**
4. Limba de redactare a ofertei: româna.
5. Modalități de plată: plata se va efectua în lei, cu ordin de plată, pe baza facturii și a recepției cantitativ/calitative.
6. Criteriul care se va utiliza pentru atribuirea contractului: **prețul cel mai scăzut** cu condiția respectării cerințelor tehnice.
7. Cerințe tehnice: conform caietului de sarcini atașat prezentului anunț/invitație de participare.
8. Pentru atribuirea/semnarea contractului ofertantul cu oferta cea mai bună conform criteriului de atribuire trebuie să prezinte următoarele documente:

Pagina 2 din 3

9. a) declarație pe propria răspundere că nu a încălcat prevederile referitoare la conflictul de interese;
 10. b) certificat constatator (ONRC) din care să rezulte că ofertantul are înscris domeniul de activitate principal sau secundar producția sau/și comercializarea produselor care corespund cu natura achiziției;
 11. c) declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 164, 165 și 167 din legea achizițiilor publice;
 12. d) certificat fiscal din care să rezulte că ofertantul și-a achitate obligațiile fiscale (bugetul de stat și local).
 13. Neprezentarea acestora în termen de 5 zile de la realizarea achiziției în SICAP, autorității contractante, conduce la neacordarea contractului, respectiv la acordarea contractului ofertantului clasat pe locul 2 sau la reluarea achiziției.
- Cadrul legal:
- Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.
 - H.G. 395/2016.

Școala Gimnazială Ștefan Pascu Apahida

DIRECTOR

Prof. IVAȘCU IOAN



Pagina 3 din 3



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII



INSPECTORATELE ȘCOLARE
SIBIU



ȘCOALA GIMNAZIALĂ
"ȘTEFAN PASCU"
APAHIDA

Schema de Granturi: Programul Național pentru Reducerea Abandonului Școlar

Beneficiar: Școala Gimnazială "Ștefan Pascu", Apahida

Titlul proiectului: PNRAS-ȘCOALA GIMNAZIALĂ ȘTEFAN PASCU

Contract de finanțare nr. 11001/17/28.09.2022

Nr.Inreg. 1519/ 27.10.2025

APROBAT

DIRECTOR

Prof. IVASCU IOAN



CAIET DE SARCINI

PRIVIND ACHIZIȚIA DE "SERVICII DE CATERING"

COD CPV 55520000-1

Având în vedere contractul de finanțare nr. 11001/17/28.09.2022, prezentul Caiet de Sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură, va elabora propunerea sa pentru achiziția de servicii de catering pentru 60 elevi-pregătirea ,prepararea si livrarea hranei.Serviciile de catering vor fi prestate in baza contractului de achizitie ce se va incheia in urma procedurii de selectie de oferta.Serviciile de catering vor fi prestate in baza graficului de prestare stabilit de partenerul -Școala Gimnaziala "Ștefan Pascu",la sediul careia se va desfasura activitatea.

OBIECTUL CONTRACTULUI: obiectul contractului de achiziție publicat îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv **pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru 60 elevi cu varsta între 13-15 ani, cu incepere de la data semnarii sale de catre parti pe o perioada de 14 ZILE LUCRATOARE, respectiv 02.12.2025-19.12.2025.**

Locul unde se va desfășura prestarea serviciilor de catering va fi sediul Școlii Gimnaziale 'Ștefan Pascu', str. Libertății nr. 114, com. Apahida, județul Cluj.

CONSIDERAȚII GENERALE: DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING: Ofertantul se obliga la „prestarea serviciilor de catering pentru un numar de 60 elevi cu varste intre 13 – 15 ani”. Aceasta prestare se va efectua zilnic, (de luni pana vineri, exceptand zilele de sarbatori legale si perioada de vacanta) dupa incheierea contractului. În cadrul acestui proiect meniul zilnic va consta în :

- Prânz
- Desert

pentru fiecare elev.

Meniurile vor fi pregătite si preparate de catre ofertant in cantitatile si continutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislatia in vigoare, Ordin nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii

Pranzul va fi compus din 2 (doua) feluri de mancare: felul 1 - supe, ciorbe, borsuri, supe creme etc; felul2 - gratar, fripturi, gulasuri etc. + garnituri si/sau salate (reprezentand 30% din aportul caloric zilnic). Deserturi: prajituri, tarte, budinci, iaurturi, dulciuri de bucatarie, produse patiserie/cofetarie etc.(reprezentand 10-15% din aportul caloric zilnic). In vederea realizarii meniului, se vor respecta prevederile Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti si a Legii nr.123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant .Se va tine cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- proteine (carne de pui, gaina, curcan, peste, vita, iepure, ficat de pui, branza de vaci, telemea vaca/capra nesarata, urda, lapte, oua si proteine vegetale);
- lipide (grasimi);
- glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume). Intr-o ratie echilibrata, proteinele trebuie sa reprezinte cca 15% - ele se recomanda a fi reprezentate mai ales de proteine plastice de calitate I, ce provin din: carne, branza, lapte, oua, dar și din proteinele vegetale. Lipidele trebuie sa reprezinte, 25-30% din valoarea calorica globala din care 2/3 sa aiba origine vegetala. Glucidele sunt elementul esential energetic din ratie, acoperind 55-60% din valoarea globala. Nu se recomanda glucide provenind din zahar rafinat, ci din fructe, cereale, legume. Organismul are nevoie de elemente minerale, vitamine, cat si de lichide cca.90-100 ml/kg/zi, majoritatea venind o data cu alimentele.Pentru a se realiza un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele sa fie combinate intr-un anumit mod si in anumite proportii conform nevoilor organismului. Mancarurile sa nu fie grase, sosurile sa nu contina faina sau alte adausuri de ingrosare, sa nu fie condimentate, sa se fie moderat sarate. Atentie

! : nu se vor folosi crème cu oua, frisca sau maioneza, carnea de porc, miel, oaie, mezelurile , conservele de tip pate, margarina, branza topita.

La prepararea mancarurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor retetarelor.

Ofertantul va propune in oferta tehnica 4 (patru) variantele “ Plan meniu saptamanal”, care sa respecte toate cerintele prevazute in prezenta documentatie si in legislatia aplicata. Administratorul si asistenta medicala a Scolii Gimn. “Stefan Pascu” Apahida, impreuna cu administratorul firmei de catering stabilesc meniul saptamanal, tinand cont de factorii enumerati mai sus. Firma de catering nu are voie sa modifice numarul de portii si meniul stabilit, fara acordul contractantului. Comanda pentru numarul de portii ce vor trebui preparate si servite se va face zilnic pana la ora 9 si va fi valabila pentru masa de pranz si desertul din ziua in curs. Comanda se va face de catre persoana desemnata de contractant.

Autoritatea contractanta are dreptul de a suplimenta sau diminua numarul meniurilor, respectiv portiile, in raport de numarul elevilor care frecventeaza scoala, pe durata derularii contractului, fara modificarea pretului unitar, astfel beneficiarul isi rezerva dreptul de a nu achizitiona intreaga cantitate de servicii (meniuri) contractata. Alimentele vor fi insotite de Certificat de conformitate si Aviz de insotire a marfii.

Prestatorul are obligatia de a intocmi periodic si a preda asistentului medical . “Ancheta alimentara” intocmita de nutritionistul angajat al operatorului economic cu contract de munca – contract de prestari servicii, etc, solicitata de Directia de Sanatate Publica.

Predarea – preluarea hranei se va face la sediul Scolii Gimnaziale “Stefan Pascu”, Apahida din Str. Libertatii , nr. 114, judetul Cluj sub supravegherea personalului desemnat care va consemna aspectul cantitativ si calitativ al alimentelor intr-un registru. Personalul SCOLII are obligatia si dreptul de a urmari si a verifica distribuirea alimentelor pe tot parcursul desfasurarii acestor activitati. In cazul in care se constata abateri ce pot conduce la consecinte grave pentru sanatatea copiilor, personalul administrativ va avea dreptul sa opreasca distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu altele corespunzatoare, in decurs de 45 de minute, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta. Daca deficientele constatate nu sunt remediate in termenul stabilit, se va putea declansa procedura de reziliere a contractului cu toate consecintele care decurg din aceasta.

GRAFICUL DE PRESTARE A SERVICIILOR: Prestarea serviciilor se va efectua o data pe zi, intre orele 13.30-13.50.

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizatia insotind in permanenta mijlocele de transport dotate corespunzator, folosite in scopul pentru care au fost autorizate, insotite de personal calificat, echipat corespunzator si avizat medical.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ: Fiecare persoana/salariat care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine igiena personala si va purta echipament de protectie si de lucru adecvat si curat. Personalul prestatorului care manipuleaza hrana calda si hrana rece, va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE: Prestatorul este singurul responsabil si va lua toate masurile legale si necesare ca: hrana pentru copii sa fie, impachetata, manipulata si transportata la sediul scolii si distribuita, cu respectarea normelor sanitar - veterinare si de igiena publica, sa fie protejata impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in aceea stare. In particular, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate astfel incat sa se minimalizeze riscul contaminarii. Se vor introduce masuri adecvate astfel incat eventualele epidemii sa poata fi controlate si evitate. Meniul pentru fiecare elev va fi impachetat in ambalaje de unica folosinta.

Hrana elevilor va fi servita la aproximativ 30 minute de la preparare, in caz contrar aceasta trebuie mentinuta la o temperatura mai mare de **60 grade Celsius** pentru hrana calda si la max **4 grade Celsius** pentru hrana rece.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND DEȘEURILE ALIMENTARE: Deșeurile alimentare trebuie colectate în recipiente închise și etichetate; aceste recipiente trebuie sa fie de o constructie adecvata, pastrate intacte, si usor de curatat si dezinfectat. Transportul deseurilor alimentare se va face de catre ofertant, pe cheltuiala acestuia, cu mijloace de transport autorizate. Ofertantul are obligatia evacuării zilnice a deșeurilor alimentare.

CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:

Activitatea de hranire va fi realizata pe baza "**Planului meniu saptamanal**", intocmit de catre ofertant pe baza normelor de hrana aprobat de contractant. La intocmirea "Planului meniului saptamanal" trebuie sa se tina seama de urmatoorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc.)
- sortimentul alimentelor prevazute in norma de hrana;
- anotimpul in care se aplica meniurile;

- o preferințele beneficiarului pentru anumite feluri de mancare;
- o realizarea unor feluri de mancare cu gust apetisant, miros placut, agreeate de catre cei care le consuma;
- o sa fie consistent si sa dea senzatie de satietate; sa fie variata atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara.

Ofertantul are obligatia prelevării de probe, la sediul unitatii beneficiare, din fiecare fel de mancare conform legislatiei in vigoare, care se vor pastra **48 de ore** de la data prelevării in recipiente corespunzatoare, sigilate si etichetate corespunzator, in spatiu frigorific special destinat si adecvat acestui scop, dotat cu termometru si grafic de temperatura actualizat de persoana responsabila desemnata. La sediul unitatii beneficiare recoltarea probelor se face de personalul destinat de acesta, impreuna cu reprezentantul prezent al prestatorului. Recoltarea probelor se face doar in recipiente sterilizate prin fierbere si etichetate (pe recipient sau pe capac). Eticheta va avea mentionata urmatoarele date: data recoltării, ora recoltării, denumirea felului de mancare recoltat, semnatura persoanei care a recoltat proba. Se interzice darea in consum a alimentelor in situatia nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mancare. In cazul aparitiei unor imbolnaviri sau suspiciuni de imbolnaviri cu transmitere digestivala elevii care au servit masa, vor putea reprezenta in caz de litigiu, o asa numita „contraproba”. In situatia nerespectării de catre personalul propriu a masurilor referitoare la prevenirea si combaterea bolilor transmisibile, cat si a normelor sanitar - veterinare, prestatorul va suporta dupa caz sanctiuni administrative, contraventionale sau penale.

CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE:

Ofertantul va elabora propunerea financiara conform Ordinului 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente nerecomandat prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti, a Hotararii nr. 904/2014 pentru stabilirea limitelor minime de cheltuieli aferente drepturilor prevazute de art.129 alin. (1) din Legea nr. 272 /2004 privind protectia si promovarea drepturilor copilului si a Legii nr.123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar.

- Tariful (pretul) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala va fi exprimat in lei, fara TVA, numai cu doua zecimale.
- Autoritatea contractanta are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitatile de servicii (prestatiile), respectiv portiile, in raport de numarul beneficiarilor prezenti in cadrul autoritatii contractante, pe durata derularii contractului, fara modificarea tarifului (pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala, in limita fondurilor bugetare alocate.
- Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a nu achizitiona intreaga cantitate de servicii (prestatii) contractata in urmatoarele situatii: reducerea numarului de beneficiari din cadrul autoritatii contractante.

- Cantitate totala: Prestalie maxima 840 meniuri, adica 60 elevi*14 zile lucratoare.

BUGETUL ESTIMAT: 29.700 lei fara TVA

CONDIȚII DE PARTICIPARE:

Ofertantii nu trebuie sa se regaseasca in situatiile prevazute la art. 164,165,167 si art. 59-60 din Legea nr. 98/2016.(Formulare).

Ofertantii vor depune urmatoarele documente justificative:

- certificat constatator privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor, taxelor sau contributiilor la bugetul consolidate(buget local, buget de stat, etc) la momentul prezentarii,
- cazier judiciar al operatorului economic asa cum rezulta din certificatul constatator emis de ONRC/actul constitutiv
- certificatul constatator emis de ONRC sau copie lizibila cu mentiunea conform cu originalul si stampila in original
- ofertantul trebuie sa fi executat servicii similare cu cele care fac obiectul contractului prestate in ultimii 3ani, calculate prin raportare la data limita de depunere a ofertelor.
- Declaratie pe propria raspundere a operatorului economic ca in ultimii 3 ani nu a adus prejudicii nici unui partener de contract din cauza nerespectarii obligatiilor contractual.
- Autorizatie de functionare emisa de DSV sau copie lizibila cu mentiunea conform cu originalul si stampila in original.
- Autorizatie sanitara pentru mijloacele de transport al produselor emisa de DSV sau copie lizibila cu mentiunea conform cu originalul si stampila in original.
- Autorizatie emisa de DSP sau copie lizibila cu mentiunea conform cu originalul si stampila in original.

PREZENTAREA OFERTEI

Propunere tehnica: Propunerea tehnica trebuie sa reflecte asumarea de catre ofertant a tuturor cerintelor/obligatiilor prevazute in caietul de sarcini si va fi insotita de "Planul meniu saptamanal" intocmit in 4 variante. Propunerea tehnica va contine:

a) Prezentarea modului de realizare a serviciilor (planul propus) care va descrie: a) abordarea din punct de vedere proces tehnologic (metodologia de executie) pentru realizarea serviciilor; b) resurse (personal si instalatii/echipamente) c) Se vor respecta conditiile de mediu social si cu privire la relatiile de munca pe toata durata de indeplinire a contractului de servicii. d) Se va prezenta o

declarație pe proprie răspundere în acest sens; (informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, securității și securității în munca, se pot obține de la Inspectoratul muncii).

Propunerile tehnice trebuie să conțină, obligatoriu, cerințele minime din caietul de sarcini.

Propunere financiară: va fi prezentată conform (Formular) în care va evidenția prețul total, fără TVA, pentru prestarea serviciilor astfel:

Valoarea totală fără TVA = PREȚ MENIU/ZI/ELEV fără TVA. La elaborarea propunerii financiare, operatorul economic va cuprinde toate cheltuielile aferente serviciului ce va fi prestat. Prețul oferit nu va trebui să cuprindă mai mult de 2 zecimale, va fi exprimat în lei fără TVA. Lipsa formularului de ofertă reprezintă lipsa ofertei, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract.

Oferta financiară depusă va fi valabilă 60 de zile, având caracter ferm și obligatoriu pe toată perioada de valabilitate. Nu se admit oferte alternative.

Prezentarea ofertei: Totalitatea documentelor solicitate vor fi depuse în plic sigilat la secretariatul Școlii Gimnaziale "Stefan Pascu", până la data și ora menționată în anunțul publicitar cu mențiunea "a nu se deschide înainte de data de **27.11.2025, ora 11**.

Ofertele depuse după data și ora menționată în anunțul de publicitate, vor fi respinse ca oferte întârziate și vor fi returnate nedeschise.

După evaluarea ofertelor depuse și stabilirea ofertei câștigătoare, fiecare ofertant implicat va primi comunicarea privind adjudecarea/neadjudecarea achiziției. Ofertantul declarant câștigător va publica pe site-ul sicap-prod.e-licitatie.ro, oferta financiară "Servicii de catering" conform "Anunț publicitar" nr. 1598/24.11.2025 cod CPV 55520000-1.

ÎNTOCMIT,

ADMINISTRATOR PATRIMONIU

BALICA ALINA MARINELA

Semnătură