

ANUNȚ DE PUBLICITATE

ROMÂNIA
JUDEȚUL CLUJ
Școala Gimnazială „Traian Dârjan”

APROBAT:
DIRECTOR
Mihaela-Maria PĂVĂLUȚĂ



NR. 597 / 30.03.2026

DATE IDENTIFICARE AUTORITATE CONTRACTANTA

Denumire oficiala Școala Gimnazială „Traian Dârjan”, Cluj-Napoca, CUI: 18004609 , Cod postal: 400387

Adresa Strada Traian Vuia, nr.76, Cluj-Napoca, jud. Cluj, tel. 0264416137 ,
Email:scoaladarjan@gmail.com

Tip contract: Servicii Anexa II

Denumirea achizitiei: Achizitia serviciilor de catering necesare pentru prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevi din cadrul Școlii Gimnaziale „Traian Dârjan”, prevăzute în Programul național „Masă sănătoasă” .

CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

Descrierea contractului: Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, la adresa unității de învățământ la care se adaugă și structurile din subordine, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru un număr de maximum 590 de beneficiari/elevi, pe o perioadă de 117 de zile de cursuri, cu începere de la data semnării contractului de către părți până la 31.12.2026, cu posibilitatea prelungirii duratei acestuia cu maximum 4 luni.

Serviciile vor fi prestate cu respectarea strictă a normelor igienico-sanitare și a cerințelor nutriționale prevăzute în Normele metodologice aprobate prin HG nr. 23/2025, finanțarea fiind asigurată conform repartizării sumelor stabilite prin HG nr. 80/2025, respectiv HCL nr. 2/2026

Serviciile prestate vor consta în masă caldă, în regim catering, pentru elevii din unitățile de învățământ în care nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, hrana putând fi servită în sala de clasă sau într-un alt spațiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare. Dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare vor fi păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care există condiții adecvate de manipulare și depozitare, la temperaturi adecvate care să poată fi monitorizate și controlate;- va fi compusa din felul II de mancare în caserole de unica folosință

În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile Ordinului nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar

TOATE INFORMATIILE SE REGASESC IN CAIETUL DE SARCINI ATASAT PREZENTULUI ANUNȚ DE PUBLICITATE

Valoarea estimată : 1.380.600 lei cu TVA

Potrivit prevederilor HCL nr. 2/2026 prin care se aprobă valoarea zilnică a suportului alimentar de 20 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoare adăugată, formată din de 3,5 lei/beneficiar ca supliment din bugetul local, inclusiv taxa pe valoare adăugată, respectiv valoarea 16,5 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoare adăugată, acordată de la bugetul de stat conform Hotărârii de Guvern nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026.

În concluzie potrivit legii 98/2016 privind achizițiile publice valoarea estimată a achizitiei este de **1.243.920,60 fără TVA**, adică un cost de 18,02 lei fără TVA / beneficiar, pentru 117 zile de cursuri la un număr maxim de 590 de copii zilnic

Conditii contract:

COMANDA SI GRAFICUL DE PRESTARE A SERVICIILOR

Prestarea serviciilor se va efectua de 1 dată pe zi, după cum urmează:

- zilnic între orele 11:10-11:40 de luni până vineri, se va livra prânzul pe baza tabelului întocmit

de autoritatea contractantă.

- Unitatea de învățământ beneficiara a Programului național „Masa sanatoasă” va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii
- În funcție de numărul de copii, starea fiziologică, precum și alți factori care influențează livrările de servicii de catering, cantitățile de hrană (regim alimentar), sunt variabile și se vor livra pe baza de comandă telefonică/mail.
- Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții, fără modificarea pretului unitar și fără vreoaică notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinși în comanda lansată.

XI. TRANSPORTUL HRANEI:

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, conform **Ordinului nr. 57 /2010** (*actualizat* cu modificările și completările ulterioare), autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș - vase de inox, caserole etc. - care au capacitatea de a menține mâncarea caldă.

Prestatorul va asigura servirea cu transport și personal propriu inclusiv vesela de unică folosință, astfel, în vederea reducerii poluării, meniurile achiziționate vor fi însoțite de tacâmuri, caserolele, pe cât posibil vor fi din materiale reciclate și reciclabile, utilizându-se, atunci când se impune și pe cât posibil, produse biodegradabile, încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar veterinar, servicii ce vor fi luate în calcul la stabilirea prețului final.

Condiții participare:

- a) Autorizație de funcționare de la DSP;
- b) Autorizație de funcționare de la DSV;
- c) Autorizație de funcționare de la ANPM /autorizația de mediu
- d) Mijloacele de transport al produselor alimentare (de tip izoterm) trebuie să aibă autorizație A.N.S.V.S.A.; Autorizație sanitară veterinară pentru minimum 3 mijloace de transport + un mijloc de transport pentru colectare deșeurilor alimentare
- e) Operatorul economic trebuie să facă dovada că are angajat un nutriționist sau să prezinte un contract valabil de colaborare cu o persoană juridică/fizică cu cunoștințe atestate în domeniul nutriției. (cv + diplomă);
- f) Operatorul economic va prezenta o listă cu personalul desemnat să presteze serviciile respectiv 4 bucătari, 2 ajutoari de bucătari, 3 șoferi și documentele doveditoare (cv-uri, permis de conducere) pentru demonstrarea calificărilor educaționale și profesionale. Personalul desemnat trebuie să dețină certificatul de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă conform cu punctul XII din prezentul caiet de sarcini;
- g) Pentru acest contract, operatorul economic trebuie să numească o persoană responsabilă de contract;
- h) Certificat constatator – eliberat de Oficiul Registrului Comerțului, în original/copie legalizată/ copie lizibilă cu mențiunea conform cu originalul, din care să reiasă că ofertantul are ca obiect de activitate principal sau secundar prestare de servicii similare cu cele solicitate prin prezenta documentație de atribuire. În cazul asocierii, documentele de mai sus vor fi prezentate de toți membrii. Informațiile cuprinse în certificatul constatator trebuie să fie reale/actuale la data LIMITĂ de depunere a ofertei (nu mai vechi de 3 luni);
- i) Certificat de atestare fiscală al operatorului economic emis de Ministerul Finanțelor, conform Ordinului ANAF nr. 3654/2015;
- j) Certificate constatatoare privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.) la momentul prezentării, conform L.227/2015 Codul fiscal;
- k) Declarație privind neîncadrarea în prevederile Legii nr. 98/2016, privind achizițiile publice,

referitoare la conflictul de interese, conform model atașat;

l) Să prezinte declarații cu privire la respectarea legislației privind sănătatea și securitatea în muncă și protecția mediului înconjurător și a cerințelor specifice autorității contractante;

m) **ISO 9001 SI ISO 22000**

Criterii adjudecare:

CRITERIUL DE ATRIBUIRE este cel mai bun raport calitate-pret, cu urmatorii factori de evaluare:

A. Pretul Ofertat: 5 puncte

B. Calitatea propunerii tehnice – 95 puncte

B.1. Experiența similară a ofertantului: 35 puncte

Modalitate de calcul:

Se solicită minim(**val contractului cu TVA**) din maxim 1 contract.

- Pentru numărul maxim de contracte cu valoare minima (valoarea contractului cu TVA) ca experiență similară se acordă **punctaj maxim: 35 puncte.**
- Pentru 1 contract se acorda 5 pct
- Pentru 2-3 contracte se acorda 10 pct
- Pentru 4 contracte se acorda 20 pct
- Pentru 5 contracte sau mai multe 35 pct

B.2. Achiziție materie primă: 20 puncte

Modalitate de calcul:

Minim achiziție materie primă: **40%**. Se va exprima în procent.

- Pentru oferta cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime / produselor alimentare din prețul total / porție se acordă punctajul maxim: **20 puncte.**

Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime / produselor alimentare din prețul total / porție, punctajul se calculează după următoarea formulă:

$$P_{\text{materie}(n)} = P_{\text{materie}(\text{min})} / P_{\text{materie}(\text{max})} \times 40$$

Unde:

- **Pmaterie(n)** – reprezintă punctajul obținut pentru ponderea materiei prime / produselor alimentare de către oferta admisibilă aflată sub evaluare;
- **Pmaterie(min)** – reprezintă nivelul cel mai scăzut al ponderii materiei prime / produselor alimentare din prețul total / porție;
- **Pmaterie(max)** – reprezintă nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime / produselor alimentare din prețul total / porție.

B.3. Număr de persoane propuse pentru derularea contractului: 20 puncte

Modalitate de calcul:

Numărul minim acceptat: **2 persoane**

Numărul maxim acceptat: **10 persoane**

- Pentru numărul cel mai mare de personal se acordă **20 puncte.**
- Pentru alt număr de persoane decât cel maxim ofertat, punctajul se calculează astfel:

$$N_{\text{persoane}} = (N_p / N_{p\text{max}}) \times 20$$

Unde:

- **N_p** – numărul de personal ofertat
- **N_{pmax}** – numărul cel mai mare de persoane ofertat

La calcul se iau în considerare doar persoanele care:

- dețin și fac dovada absolvirii unui curs de *Noțiuni fundamentale de igienă* (conform Ordinului MS și ME nr. 2209/4469/2022),
- și au fișa de aptitudini specifice activității desfășurate (conform HG 355/2007).

B.4 Distanța de la locul de producție la cel de livrare 20 pct

Se obține cel mai mare punctaj pentru distanța cea mai scurtă, restul punctajelor se vor calcula în funcție de aceasta.

(Distanța cea mai scurtă/ distanța declarată)x20= punctaj

Prețurile care se compară în vederea acordării punctajului sunt prețurile oferite pentru prestarea serviciilor solicitate prin caietul de sarcini, lei cu TVA.

Stabilirea ofertei câștigătoare se va realiza prin clasificarea ofertelor în ordinea crescătoare a punctajului total obținut (pentru pret vor fi aplicate eventuale corecții ale erorilor aritmetice, dacă este cazul). Oferta care este declarată câștigătoare conform criteriului de atribuire stabilit trebuie să îndeplinească toate specificațiile tehnice minime obligatorii, astfel cum au fost acestea stabilite în caietul de sarcini.

În cazul unor oferte care vor prezenta același punctaj, departajarea se va face în funcție de pret (castigator fiind ofertantul cu pretul cel mai mic).

Prețurile care se compară în vederea acordării punctajului sunt prețurile oferite pentru prestarea serviciilor solicitate prin caietul de sarcini, lei cu TVA.

Termen limita primire oferte: 03.04.2026, ORA 10:00

Informatii suplimentare: Informatii suplimentare se pot obtine de la sediul Școlii Gimnaziale „Traian Dârjan” din strada Traian Vuia, nr.76, Cluj-Napoca, jud. Cluj, în format electronic pe Email: scoaladarjan@gmail.com sau la număr de tel. 0264416137; Caietul de sarcini se poate descărca de pe următorul link: <https://scoalatraiandarjan.ro/category/anunturi/>, se va avea în vedere anunțul din data de 31.03.2026. Operatorul economic va trimite oferta specifică prezentului anunț, respectiv Școlii Gimnaziale „Traian Dârjan” pe email-ul mai sus amintit sau în plic împreună cu documentele justificative până cel târziu în data de **03.04.2026, ORA 10:00** la adresa Strada Traian Vuia, nr.76, Cluj-Napoca, jud. Cluj. După acceptarea ofertei va rog să creați în catalogul scap și să publicați un reper cu denumirea Serviciii de catering Masa Sanatoasa 2026 pentru Școala Gimnazială „Traian Dârjan”.

**ÎNTOCMIT,
ADMINISTRATOR PATRIMONIU
Munteanu Anca-Manuela**

