



Consiliul Local al Municipiului Oradea
Clubul Sportiv Municipal

CUI 15569544
Str. Traian Blajovici nr.24
410 209, Oradea
Tel. +40 0259-455 811
Fax. +40 0259-455 811
E-mail: contact@csmoradea.ro

Se aprobă
DIRECTOR
SERE SERBAN TRAIAN

**CAIET DE SARCINI PRIVIND ACHIZITIA DE SERVICII DE MASA
NECESARE CLUBULUI SPORTIV MUNICIPAL ORADEA
1515/14.04.2026**

Cod CPV : 55300000 – 3 Servicii de restaurant și de servire a mâncării (Rev.2)

Autoritatea contractanta: : **CLUBUL SPORTIV MUNICIPAL ORADEA** cu sediul in Oradea, str. Traian Blajovici nr.24 jud. Bihor, cod fiscal 15569544

I. INTRODUCERE

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de încheiere a **CONTRACTULUI** -cadru de prestare servicii si constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare operator economic propunerea tehnică si cea financiară.

Caietul de sarcini conține in mod obligatoriu, specificatii tehnice si totodata indicații privind regulile de bază care trebuie respectate astfel încât potențialii operatori economici să elaboreze propunerea tehnică corespunzător cu necesitățile autorității contractante.

Cerințele prevăzute în prezentul Caiet de sarcini sunt minime și obligatorii.

Ofertele care nu îndeplinesc integral cerințele minime obligatorii stabilite prin Caietul de sarcini și Documentația de atribuire vor fi declarate neconforme și vor fi respinse.

Nu sunt admise oferte care propun servicii sau caracteristici tehnice inferioare celor solicitate.

Nu sunt permise abateri de la cerințele minime stabilite prin documentația de atribuire.

II. NECESITATEA SI OPORTUNITATEA

Scopul Clubului Sportiv Municipal Oradea il constituie organizarea si administrarea de activitati sportive, prin dezvoltarea activitatii de performanta, selectia continua, pregatirea sportiva si participarea sportivilor proprii la competitii interne si internationale, precum si organizarea de competitii si evenimente sportive, interne si internationale, in baza regulamentelor si statutelor federatiilor sportive nationale si internationale.

In cadrul Clubului Sportiv Municipal Oradea sectiile pe ramuri sportive unde activeaza sportivi profesioniști sunt Handbal, Polo, Judo, Baschet, Scrima, Atletism, Fotbal, Tennis, fiecare avand activitatea specifica, dar toate necesitand asigurarea unor servicii



III. OBIECTUL

Obiectul contractului îl constituie achiziția de către autoritatea contractantă a Serviciilor de restaurant și de servire a mâncării prestate în Municipiul Oradea, pentru sportivii și participanții la activitatea sportivă a CSM Oradea, începând cu data de 01.05.2026, până la data de 31.12.2026, cu posibilitatea prelungirii până cel târziu la data de 30.04.2027, conform prevederilor art. 40, alin. (1) din Legea nr. 273/2006 privind finanțele publice locale, cu modificările și completările ulterioare și conform prevederilor art.165 din Hotărârea Guvernului României nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea Contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice

IV. CERINTE MINIME OBLIGATORII

- a) Operatorul economic trebuie Să dețină un sediu social sau un punct de lucru în municipiul Oradea, înregistrat în conformitate cu legislația aplicabilă, și să aibă un restaurant funcțional în aceeași locație, autorizat sanitar-veterinar și conform normelor de siguranță alimentară în vigoare.
- b) Operatorul economic trebuie să facă dovada deținerii autorizației de funcționare emisă de autoritățile locale competente și a certificatului de clasificare emis conform legislației în domeniul alimentației publice.
- c) Să aibă obiect de activitate conform codului CAEN corespunzător prestării de servicii de masă, respectiv: **5611 - Restaurante** (include activități de servire a mesei pentru clienți, fie că sunt serviți la masă, iau mesele la pachet sau le primesc la domiciliu) sau **5621 - Activități de alimentație (catering) pentru evenimente** (furnizarea de servicii de alimentație pe bază de aranjamente contractuale pentru o perioadă determinată) .
- d) Operatorul economic are obligația de a pune la dispoziția beneficiarilor, la solicitarea expresă a autorității contractante, meniuri vegetariene, fără costuri suplimentare față de oferta prezentată
- e) Operatorul economic se obligă să utilizeze exclusiv personal calificat și atestat profesional în domeniul alimentației publice, demonstrând această calificare prin documente justificative (certificate/diplome).
- f) Operatorul economic are obligația să utilizeze exclusiv produse agroalimentare de calitate superioară, însoțite obligatoriu și permanent de documentele justificative aferente (certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate și certificate de calitate). Documentele vor fi prezentate autorității contractante la cerere
- g) Operatorul economic este integral responsabil și răspunzător pentru respectarea condițiilor igienico-sanitare și standardelor de calitate prevăzute de legislația națională și europeană aplicabilă, precum și pentru metodele utilizate în prepararea și servirea hranei
- h) Operatorul economic are obligația de a pune la dispoziția autorității contractante, la solicitarea expresă a acesteia, fotocopii conforme cu originalul după documentele aferente produselor livrate (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate)
- i) Autoritatea contractantă nu va suporta și nu va fi responsabilă pentru niciun cost suplimentar rezultat din instrucțiuni sau cerințe suplimentare transmise prestatorului în mod direct de către beneficiarii finali, instrucțiuni care depășesc obligațiile expres prevăzute în contractul de achiziție publică
- j) Operatorul economic are obligația să asigure supravegherea permanentă și riguroasă a prestării serviciilor, punând la dispoziție resurse umane calificate, materialele și echipamentele necesare realizării integrale și corespunzătoare a obiectului contractului
- k) Operatorul economic răspunde integral pentru siguranța operațiunilor și metodelor utilizate în prestarea serviciilor, fiind responsabil inclusiv pentru calificarea profesională a personalului propriu pe durata executării contractului
- l) Operatorul economic declarat câștigător, viitor prestator al serviciilor, are obligația de a utiliza pe întreaga durată a contractului exclusiv personal specializat și calificat, care deține atestate profesionale, competențe certificate și experiență relevantă în domeniul serviciilor de restaurant și alimentație publică, demonstrabile prin documente justificative valabile și actualizate
- m) Operatorul economic are obligația să asigure un timp maxim de așteptare de 20 minute din momentul ocupării locului la masă și o capacitate minimă de 100 locuri permanent disponibile în spațiul destinat servirii



- n) Operatorul economic are obligația să asigure în permanență suficiente locuri disponibile în spațiul destinat servirii mesei, astfel încât să nu existe perioade de așteptare pentru ocuparea locurilor
- o) Operatorul economic are obligația să asigure flexibilitatea servirii mesei într-un interval orar zilnic cuprins între orele 8:00 și 24:00
- p) Operatorul economic este obligat să dispună de un bloc alimentar situat obligatoriu în aceeași locație în care se desfășoară și activitatea de servire a mesei.
- q) Autoritatea contractantă își rezervă dreptul explicit de a descalifica ofertele operatorilor economici care nu respectă integral cerințele tehnice, financiare și de capabilitate menționate explicit în documentația de atribuire
- r) Operatorul economic are obligația de a asigura prestarea serviciilor exclusiv pentru sportivii și personalul autorizat ai Clubului Sportiv Municipal Oradea
- s) Operatorul economic este responsabil să nu servească produse alimentare alterate sau necorespunzătoare standardelor igienico-sanitare. În cazul servirii unor astfel de produse, operatorul economic va suporta integral orice prejudiciu sau daună cauzată beneficiarilor și autorității contractante.
- t) Operatorul economic este obligat să respecte întocmai meniurile, gramajele și cantitățile stabilite explicit în documentația de atribuire și aprobate de autoritatea contractantă, garantând în permanență un standard calitativ superior în ceea ce privește procesul de preparare și servire a hranei
- u) Operatorul economic are obligația de a respecta întocmai meniurile și cantitățile stabilite explicit în documentația de atribuire, asigurându-se că orice modificare intervenită nu afectează calitatea, cantitatea și caracteristicile stabilite în documentația de atribuire. Orice ajustare a meniurilor va fi comunicată în prealabil și justificată prin factori obiectivi, precum disponibilitatea ingredientelor sau sezonabilitatea, fără a compromite standardele asumate în procesul de preparare și servire a hranei.
- v) Operatorul economic are obligația strictă să respecte limitele financiare stabilite prin contract în ceea ce privește contravaloarea meselor servite, fără posibilitatea solicitării unor costuri suplimentare din partea autorității contractante
- w) Operatorul economic are obligația de a întocmi zilnic o listă nominală completă și actualizată cu sportivii care beneficiază de serviciile prestate în ziua respectivă
- x) Operatorul economic are obligația să realizeze săptămânal, în colaborare cu reprezentantul desemnat al autorității contractante, un pontaj detaliat care să reflecte numărul exact al sportivilor care au beneficiat de mesele servite în săptămâna respectivă. Acest pontaj va fi autentificat prin semnătura reprezentantului autorității contractante
- y) Lista nominală zilnică a beneficiarilor serviciilor prestate, care nu poartă semnătura și autentificarea reprezentantului autorizat al autorității contractante, va fi considerată nulă și nu va putea fi luată în considerare pentru justificarea și plata serviciilor prestate
- z) Operatorul economic are obligația să adapteze meniul oferit specificului activității sportive desfășurate de beneficiari, luând în considerare necesitatea asigurării unui aport nutrițional corespunzător efortului fizic intens depus de sportivi
- aa) Pe durata derulării contractului, operatorul economic are dreptul să opereze modificări ale meniului prezentat inițial doar în măsura în care aceste modificări garantează menținerea sau îmbunătățirea standardului calitativ și nutritiv stabilit inițial. Orice modificare trebuie notificată în prealabil și aprobată explicit de către autoritatea contractantă
- bb) Numărul beneficiarilor serviciilor prestate poate înregistra fluctuații pe durata contractului, în funcție de necesitățile și interesele autorității contractante, respectiv în raport cu programul și calendarul competițiilor sportive organizate. Operatorul economic își asumă obligația de a se adapta flexibil acestor modificări, fără ca aceasta să conducă la modificarea condițiilor financiare stabilite prin contract
- cc) Prestarea serviciilor contractate va fi suspendată temporar pe durata pauzelor competiționale, conform programului competițional stabilit de autoritatea contractantă. Operatorul economic va fi notificat cu privire la perioadele exacte de sistare a serviciilor.



V. PROPUNEREA TEHNICA

În cadrul ofertei tehnice ofertanții vor elabora propunerea tehnică detaliată, demonstrând îndeplinirea tuturor cerințelor stabilite de autoritatea contractantă în prezentul caiet de sarcini.

Operatorii economici (ofertanții) vor asigura cu operativitate, eficiență și în mod sustenabil din punct de vedere financiar, servicii de restaurant și servire a mâncării de bună calitate, conform Documentației de atribuire și necesităților autorității contractante, așa cum sunt menționate în documentația de atribuire, după cum urmează:

Propunerea tehnică trebuie să includă **oferta de meniu acceptată**, conform anexei, și să cuprindă în mod obligatoriu dejun și cină în **variantele(meniurile) oferite**: gustări reci, gustări calde, supe, ciorbe, mâncare gătită, preparate din carne, garnituri, salate, desert, apă plată; Ofertanții trebuie să confirme explicit că acceptă condițiile privind gramajele și structura meniurilor stabilite de autoritatea contractantă pentru mesele principale (prânz și cină), conform prezentului caiet de sarcini.

Ofertanții vor prezenta **prețurile aferente meniurilor** încadrarea în valoarea estimată MAXIMA pentru masă, respectiv 68 lei/meniu zi/persoană cu TVA, 61.26 lei/meniu zi/persoana fara TVA.

NU se accepta oferte alternative.

NU se accepta oferte parțiale.

Propunerea tehnică se va elabora astfel încât aceasta să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu cerințele din caietul de sarcini; cerințele din caietul de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale și obligatorii;

VI. PROPUNEREA FINANCIARA

Se va completa corespunzător **Formularul de oferta și anexa**, valoarea TVA va fi evidențiată separat.

Prețul va fi exprimat în **lei** și nu va putea fi majorat pe întreaga perioadă de derulare a contractului.

Oferta depusă va avea o valabilitate de minim 90 de zile. Tarifele stabilite de ofertanți nu pot fi majorate ulterior depunerii ofertei și vor fi valabile pe toată perioada de derulare a contractului.

Intocmit,

Vizat
Responsabili secții,

Intocmit

Nicusor Vasadi

Gepian Petru

Luchin Milan

Sabau Radu



MODEL ORIENTATIV DE MENIU ȘI CONDIȚII DE ADAPTARE

Prezenta anexă cuprinde un model orientativ de meniu săptămânal, având rolul de a ilustra structura nutrițională, nivelul calitativ și complexitatea serviciilor solicitate de Autoritatea Contractantă.

Meniul are caracter orientativ și exemplificativ și nu reprezintă o listă fixă și exhaustivă de preparate obligatorii.

Pe durata derulării contractului, Prestatorul va putea adapta sau rota preparatele, cu respectarea cumulativă a următoarelor condiții:

1 Menținerea valorii nutriționale

Prestatorul are obligația de a asigura o structură nutrițională adecvată activității sportive de performanță, care să includă zilnic:

- surse suficiente de proteine (carne, pește, ouă sau alternative echivalente);
- carbohidrați complecși;
- legume proaspete sau gătit;
- fructe sau desert;
- aport caloric adecvat efortului fizic intens.

Adaptările realizate nu vor conduce la diminuarea valorii nutritive sau energetice a meniului, aceasta urmând a fi menținută la un nivel cel puțin echivalent cu cel prezentat în modelul orientativ..

2 Respectarea gramajelor minime

Prestatorul se obligă să respecte gramajele minime stabilite prin documentația de atribuire pentru fiecare componentă a meniului (fel principal, garnitură, salată, supă/ciorbă, desert).

Orice ajustare a preparatelor nu va conduce la diminuarea cantităților minime asumate.

3 Menținerea valorii financiare oferite

Adaptarea sau rotația meniurilor nu va conduce la depășirea tarifului unitar oferit și acceptat prin contract.

Prestatorul nu poate solicita costuri suplimentare pentru modificări de structură alimentară care respectă condițiile prezentei anexe.

4 Păstrarea standardului calitativ asumat

Prestatorul are obligația de a menține standardul calitativ al ingredientelor și al procesului de preparare, în conformitate cu:

- cerințele Caietului de Sarcini;
- normele sanitar-veterinare și de siguranță alimentară;
- nivelul calitativ prezentat în oferta tehnică.

Orice modificare nu trebuie să conducă la scăderea calității ingredientelor sau la înlocuirea acestora cu produse inferioare.

Dispoziții finale

Modificările realizate în condițiile prezentei anexe nu constituie modificări substanțiale ale contractului în sensul art. 221 din Legea nr. 98/2016, întrucât nu alterează natura generală a serviciilor contractate și nu afectează echilibrul economic al contractului.



MODEL ORIENTATIV DE MENIU SAPTAMANAL

Modelul de mai jos are caracter orientativ și exemplificativ, fiind utilizat pentru determinarea structurii, nivelului calitativ și valorii nutriționale a serviciilor contractate. Preparatele pot fi adaptate sau înlocuite cu alternative echivalente, cu respectarea condițiilor prevăzute în Caietul de Sarcini.

LUNI

Prânz: Ciorbă de legume – 350 g; Piept de pui la grill cu dovlecel și sos – minim 180 g proteină + 170 g garnitură; Salată – minim 120 g.

Cină: Friptură (carne roșie sau albă) cu garnitură – minim 350 g total; Desert sau fruct.

MARȚI

Prânz: Ciorbă de vită – 350 g; Preparat pe bază de pește – minim 180 g; Garnitură – minim 170 g; Salată – minim 120 g.

Cină: Preparat proteic cu salată complexă – minim 350 g total; Fruct.

MIERCURI

Prânz: Supă cremă – 350 g; Preparat pe bază de curcan sau pui – minim 180 g; Garnitură – minim 170 g; Salată – minim 120 g.

Cină: Preparat proteic cu garnitură – minim 350 g total; Fruct.

JOI

Prânz: Supă de pui cu tăiței – 350 g; Pește la grill – minim 180 g; Garnitură legume – minim 170 g.

Cină: Salată complexă cu proteină – minim 350 g total; Fruct.

VINERI

Prânz: Ciorbă – 350 g; Preparat din carne – minim 180 g; Garnitură – minim 170 g; Salată – minim 120 g.

Cină: Preparat proteic cu salată – minim 350 g total; Desert sau fruct.

SÂMBĂȚĂ

Prânz: Ciorbă – 350 g; Pește la grill – minim 180 g; Garnitură – minim 170 g; Salată – minim 120 g.

Cină: Preparat proteic alternativ – minim 320 g total; Fruct.

DUMINICĂ

Prânz: Supă sau supă cremă – 350 g; Tocăniță sau preparat proteic – minim 250 g; Garnitură – minim 170 g; Salată – minim 120 g.

Cină: Preparat proteic – minim 200 g; Garnitură – minim 170 g; Fruct.

Menținerea valorii nutriționale, respectarea gramajelor minime, menținerea valorii financiare oferite și păstrarea standardului calitativ asumat sunt obligatorii pe întreaga durată a contractului, conform condițiilor stabilite în Caietul de Sarcini și în prezenta anexă.

Menținerea valorii nutriționale, respectarea gramajelor minime ajustate, menținerea valorii financiare oferite și păstrarea standardului calitativ asumat sunt obligatorii pe întreaga durată a contractului, conform condițiilor stabilite în Caietul de Sarcini și în prezenta anexă.

Intocmit,

Intocmit

Gepian Petru

Luchin Milan

Sabau Radu

Vizat
Responsabili sectii,

Nicusor Vasadi

