CAIET DE SARCINI

Selecția unui operator economic pentru servicii de cantină / alimentație publică și catering destinate comunității UMFT

Autoritate / instituție beneficiară: Universitatea de Medicină și Farmacie „Victor Babeș" din Timișoara

Locație: spațiul destinat cantinei din incinta căminului studențesc aflat în folosința universității în baza unui contract de închiriere cu Episcopia Romano-Catolică. Adresa exactă: Regimentul 13 Calarasi nr.3.

1. Obiectul selecției

Selectarea unui operator economic specializat care să organizeze și să asigure servicii de alimentație publică/cantină și, după caz, catering, pentru studenții și personalul universității, cu meniuri zilnice diversificate la prețuri accesibile și cu obligația de a furniza gratuit câte o masă zilnică pentru 30 de studenți orfani eligibili.

Serviciile se vor desfășura în spațiul destinat cantinei, numai în condițiile permise de contractul de colaborare al universității și de avizele și autorizațiile aplicabile.

2. Scop și beneficiari

- Asigurarea unei opțiuni constante de alimentație pentru studenții și personalul UMFT.
- Sprijinirea concretă a 30 de studenți orfani prin acordarea gratuită a unei mese zilnice.
- Asigurarea calității, siguranței alimentare, continuității serviciului și transparenței prețurilor.

3. Datele spațiului și condiții prealabile

Element	Situație / cerință
Imobil	Cămin studențesc aflat în folosința UMFT în baza contractului de închiriere cu Episcopia Romano-Catolică.
Adresă, suprafață, capacitate	200 mp, incinta C1-2, str. Regimental 13 Calarasi, nr.3, Timisoara
Dotări existente	Dulapuri veselă, linie servire mese inox, lavoare inox
Utilități și costuri	Apa, canalizare, curent electric,
Regim contractual	Contract de colaborare

4. Serviciile minime solicitate

- Pregătirea și/sau distribuirea zilnică a preparatelor alimentare și servirea acestora în condiții igienico-sanitare corespunzătoare.
- Asigurarea unui meniu zilnic variat, cu opțiuni care să răspundă unor preferințe alimentare rezonabile, inclusiv o opțiune fără carne, în funcție de cerere.
- Afișarea clară a meniului, gramajelor, prețurilor, ingredientelor, alergenilor și a informațiilor obligatorii.
- Organizarea fluxurilor de aprovizionare, depozitare, preparare, servire, colectare și evacuare a deșeurilor.
- Asigurarea personalului, echipamentelor, materialelor și consumabilelor necesare prestării serviciilor, în limitele responsabilităților stabilite contractual.

- Aplicarea procedurilor de trasabilitate, control al temperaturii, igienizare și prevenire a contaminării încrucișate.

5. Obligația socială: 30 de mese gratuite pe zi

Operatorul va furniza gratuit câte o masă zilnică pentru 30 de studenți orfani desemnați de universitate pe baza criteriilor de eligibilitate și a modalității de acordare aprobate de UMFT. Nu se solicită operatorului să stabilească eligibilitatea socială a studenților.

- Masa gratuită va fi echivalentă calitativ și cantitativ cu o masă completă oferită în mod obișnuit contra cost; componența minimă și gramajele se vor defini în ofertă.
- Numărul porțiile zilnice(30), neconsumat într-o zi, se va reporta în zilele/săptămânile următoare astfel încât să se ajungă lunar la o medie de 900 porții.
- Beneficiarii vor fi identificați printr-o procedură discretă (de exemplu, card, voucher sau listă securizată), cu minimizarea datelor personale comunicate operatorului.
- Operatorul nu va percepe beneficiarilor costuri suplimentare pentru masa inclusă în program.
- Zilele de acordare și regimul vacanțelor/sărbătorilor universitare vor fi în concordanță cu structura anului universitar.
- UMFVBT va suporta contravaloarea meniurilor acordate studenților orfani, de pe listele transmise, care depașesc cele 900 porții gratuite. Contravaloarea meniurilor achitate nu poate depăși 30 lei/portie(cost final cu TVA inclus).

6. Program și continuitate

Programul minim de funcționare: 12-16. Operatorul va asigura continuitatea în perioadele de activitate universitară, cu excepțiile aprobate și comunicate în prealabil.

În situații de întrerupere temporară a activității din cauze imputabile operatorului, acesta va propune o soluție alternativă legală și sigură de furnizare a meselor, inclusiv pentru cei 30 de beneficiari ai programului social.

7. Cerințe de siguranță alimentară și autorizare

- Respectarea tuturor normelor legale aplicabile privind siguranța alimentelor, igiena, protecția consumatorilor, securitatea și sănătatea în muncă și prevenirea incendiilor.
- Deținerea documentelor de înregistrare/autorizare corespunzătoare activității și amplasamentului, la momentul impus de legislație și de documentația de atribuire.
- Implementarea procedurilor bazate pe principiile HACCP și instruirea personalului în domeniul igienei alimentare.
- Respectarea condițiilor de depozitare, lanț frigorific, termen de valabilitate, trasabilitate și gestionare a produselor neconforme.
- Colectarea selectivă și evacuarea deșeurilor, inclusiv a uleiurilor alimentare uzate, prin operatori autorizați, dacă este cazul.

8. Cerințe privind calitatea și meniurile

Cerință	Standard propus
Diversitate	Meniu publicat periodic, cu rotația preparatelor și evitarea repetării nejustificate.
Componența mesei sociale	fel principal, garnitură si supă/ciorbă, pâine,

Informare	Preț, gramaj, alergeni și informații obligatorii afișate la loc vizibil.
Calitate	Preparatele să fie proaspete, corespunzătoare organoleptic și servite la temperaturi sigure.
Reclamații	Registru de sesizări și răspuns motivat în zile lucrătoare.

9. Politica de prețuri și accesibilitate

Operatorul va prezenta o listă de prețuri pentru meniurile și produsele principale, cu evidențierea unui meniu complet destinat studenților. Prețurile vor fi ferme pentru perioada inițială stabilită prin contract și vor putea fi actualizate numai în condiții obiective, transparente și aprobate contractual.

Prețul maxim admis pentru meniu: 32 lei(TVA inclus).

10. Obligațiile operatorului economic

- Să asigure personal calificat și suficient pentru funcționarea serviciului.
- Să mențină curățenia, igienizarea, dezinsecția/deratizarea în responsabilitatea sa contractuală și buna stare a dotărilor preluate.
- Să utilizeze spațiul exclusiv pentru activitățile autorizate și permise prin contract.
- Să nu cesioneze ori transmită dreptul de folosință fără aprobările necesare.
- Să suporte costurile asumate prin contract și să remedieze prejudiciile imputabile.
- Să permită verificările universității și ale autorităților competente, cu respectarea legii.
- Să prezinte lunar raport privind activitatea, meniurile, sesizările și mesele sociale acordate.

11. Obligațiile universității

- Să desemneze beneficiarii programului social și să comunice operatorului doar datele strict necesare.
- Să asigure, în limita drepturilor sale contractuale, accesul la spațiul convenit, pe baza procesului-verbal de predare-primire.
- Să comunice programul universitar relevant și eventualele modificări.
- Să desemneze responsabili pentru monitorizarea îndeplinirii obligațiilor contractuale.

12. Documente și capacități solicitate ofertanților

- Date de identificare și documente privind înregistrarea operatorului economic.
- Propunere de meniu, gramaje, prețuri și model de rotație a preparatelor.
- Propunere privind îndeplinirea obligației de 30 de mese gratuite zilnic.

13. Propunerea tehnică și financiară

Ofertele vor fi depuse la Registratura UMFVBT până în data de 06.11.2026 ora 14,00.

14. Evaluarea ofertelor

Criterii de calificare tehnică și evaluare a ofertelor

A. Cerințe minime obligatorii

Ofertanții vor avea obligația de a respecta cumulativ următoarele condiții:

1.Să asigure zilnic, în zilele de funcționare a cantinei stabilite de universitate, 30 de meniuri complete gratuite, destinate studenților desemnați de UMFT, fără solicitarea vreunei contribuții financiare din partea acestora sau a universității, cu excepția celor care depășesc media de 900 porții gratuite/lunar(care vor fi facturate cu maxim 30 lei/porție, TVA inclus).
2.Să comercializeze meniurile complete destinate celorlalți beneficiari la un preț de maximum 32 lei/meniu, TVA inclus, pe întreaga perioadă contractuală, cu excepția eventualelor ajustări expres prevăzute și permise de contract.
3. Meniul complet va cuprinde cel puțin două feluri de mâncare, în gramajele minime stabilite în documentația de atribuire. Operatorul va asigura zilnic alternative de meniu, inclusiv o opțiune fără carne.
4. Cele 30 de meniuri gratuite vor avea aceeași calitate, compoziție, gramaj și condiții de servire ca meniurile comercializate contra cost.
5. Ofertanții vor prezenta propuneri de meniuri pentru minimum 10 zile de funcționare, cu precizarea preparatelor, gramajelor, alergenilor și prețurilor.

B. Criteriul de atribuire

Dintre ofertele care îndeplinesc toate cerințele minime obligatorii, va fi selectată oferta care obține cel mai mare punctaj, potrivit factorilor de evaluare și metodologiei detaliate în documentația de atribuire:
Prețul meniului complet: 70 puncte;
Calitatea și diversitatea meniurilor: 30 puncte;

C. Obligații contractuale
Nerespectarea obligației de a furniza cele 30 de meniuri gratuite sau depășirea plafonului de 32 lei pentru meniul complet constituie neconformități contractuale, pentru care se vor prevedea măsuri de remediere, penalități și, în cazurile stabilite contractual, posibilitatea încetării contractului.

15. Monitorizare, recepție și neconformități

Domeniu	Modalitate de verificare
Mese sociale	Centralizator lunar al meselor efectiv furnizate și verificare de către responsabilul UMFT.
Meniuri și prețuri	Verificarea afișajului și a respectării ofertelor contractuale.
Igienă și siguranță	Controale documentate, cu respectarea competențelor autorităților sanitare.
Continuitate	Evidența zilelor și intervalelor de funcționare, a întreruperilor și remedierilor.
Sesizări	Registru de reclamații și măsuri corective urmărite de responsabilul contractului.

Abaterile, termenele de remediere, penalitățile și condițiile de încetare se vor stabili clar și proporțional în proiectul de contract.

16. Durata și încetarea contractului

Durata propusă: an universitar 2026-2027. Intrarea în vigoare și funcționarea efectivă vor fi condiționate de obținerea aprobărilor, a drepturilor de folosință și a documentelor de funcționare necesare.

17. Vizitarea amplasamentului

Universitatea poate organiza vizite ale spațiului pentru toți operatorii interesați, în condiții egale și transparente, după clarificarea accesului și a acordului proprietarului, dacă este necesar. Întrebările și răspunsurile relevante vor fi comunicate tuturor participanților.