

Școala Profesională Specială Nr. 8
Adresa: București, Strada Victor Daimaca 2, Sector 1
Cod de identificare fiscală: 4602106

Nr. 98/20.04.2026



CAIET DE SARCINI

privind achiziționarea de servicii de catering pentru școli
CPV 55524000-9 – SERVICII DE CATERING PENTRU ȘCOLI

Procedura aplicabilă: Procedură proprie (servicii cuprinse în Anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016, cu modificările și completările ulterioare), organizată cu buget fix în aplicarea art. 187 alin. (6) din Legea nr. 98/2016.

1. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din Documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering – pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei (mic dejun, prânz și cină) la sediul Școlii Profesionale Speciale nr. 8 din Strada Victor Daimaca, nr. 2, Sector 1, București.

Școala Profesională Specială nr. 8 este o unitate de învățământ special, care se ocupă cu educarea, instruirea și formarea copiilor preșcolari și școlari, cu probleme psihice și fizice, în regim de internat și semiinternat, și asigură micul dejun, masa de prânz și cina elevilor.

Cantina este adaptată pentru servirea mic dejunului, prânzului și cinei, în sistem catering. Încăperile puse la dispoziție sunt situate la parterul unității și sunt repartizate astfel:

- sectorul de consum reprezentat prin sala de mese;
- sala de distribuire a mâncării (bloc alimentar);
- oficiu pentru debarasarea, spălarea veselei și a tacâmurilor.

Spațiul amenajat este dotat corespunzător cu: mobilier bucătărie, frigider, chiuveță inox cu două cuve, masă inox, oale și cratițe inox, tacâmuri și căni inox, farfuri de inox, tăvi melaminate, fețe de masă din material textil, mese și scaune.

Personalul desemnat pentru buna funcționare a activităților legate de cantină este format din:

- administrator/magaziner
- medic și asistentă medicală
- lucrător cantină.

Produsele/preparatele se vor livra în fiecare zi în perioada 05.05.2026 – 31.12.2026, cu posibilitate de prelungire prin act adițional până la data de 30.04.2027.

2. TEMEIUL LEGAL

La elaborarea prezentului Caiet de sarcini și la executarea contractului se vor respecta următoarele acte normative:

- Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- Hotărârea Guvernului 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;
- Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului, republicată, cu modificările și completările ulterioare, art. 129 alin. (3);
- Legea nr. 198/2023 privind învățământul preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare;
- Hotărârea Guvernului nr. 6/2026 privind actualizarea cuantumului alocației de hrană, publicată în Monitorul Oficial nr. 29 din 16.01.2026, aplicabilă începând cu data de 01.02.2026;
- Hotărârea Guvernului nr. 1447/2007 privind normele de alimentație pentru unele categorii de elevi, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul Ministerului Sănătății nr. 1563/2008 privind aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarii și școlarii și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;
- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului privind igiena produselor alimentare;
- Hotărârea Guvernului nr. 924/2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare;
- Legea nr. 256/2015 privind exercitarea profesiei de dietetician, cu modificările și completările ulterioare;
- alte acte normative în vigoare aplicabile domeniului.

3. VALOAREA ESTIMATĂ A CONTRACTULUI

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru preșcolarii și elevii Școlii Profesionale Speciale nr. 8 București, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, respectiv art. 129 alin. (3) din Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului.

Cuquantumul alocației zilnice de hrană, stabilit prin Hotărârea Guvernului nr. 6/2026:

- 48 lei/zi cu TVA (39,67 lei/zi fără TVA) – elev cu certificat de încadrare în grad de handicap;
- 32 lei/zi cu TVA (26,45 lei/zi fără TVA) – elev fără certificat de încadrare în grad de handicap.

Cota TVA aplicabilă: 21%.

Tarifele unitare indicate mai sus sunt fixe pentru toți ofertanții, procedura fiind organizată cu buget fix, în aplicarea art. 187 alin. (6) din Legea nr. 98/2016. Ofertanții nu pot propune tarife diferite – acestea nu fac obiectul licitării sau negocierii. Factorii de evaluare pentru atribuirea contractului se referă exclusiv la aspecte calitative, detaliate în Documentația de atribuire și în Strategia de contractare.

Valoarea estimată pentru perioada contractuală inițială (05.05.2026 – 31.12.2026):

Nr. crt.	Denumire serviciu	Cod CPV	Valoare maximă fără TVA pentru perioada 05.05.2026 – 31.12.2026	Alocație/elev/zi
1	Servicii de catering pentru școli	55524000-9	<p>40 elevi cu certificat de handicap/zi × 102 zile × 39,67 lei fără TVA</p> <p>(meniu/zi/elev: mic dejun + prânz + cină)</p> <p>= valoare maximă 161.853,60 lei fără TVA</p> <p>30 elevi fără certificat de handicap/zi × 102 zile × 26,45 lei fără TVA</p> <p>(meniu/zi/elev: mic dejun + prânz + cină)</p> <p>= valoare maximă 80.937,00 lei fără TVA</p>	<p>39,67 lei fără TVA (48 lei cu TVA)</p> <p>26,45 lei fără TVA (32 lei cu TVA)</p>
TOTAL perioada inițială	242.790,60 lei fără TVA			

Valoarea estimată a actelor adiționale (01.01.2027 – 30.04.2027):

- 40 elevi cu certificat de handicap/zi × 70 zile × 39,67 lei fără TVA = 111.076 lei fără TVA
- 30 elevi fără certificat de handicap/zi × 70 zile × 26,45 lei fără TVA = 55.545 lei fără TVA

- Total adiționale = 166.621 lei fără TVA

Valoare Totală Serviciu (perioada inițială + adiționale): 409.411,60 lei fără TVA

4. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru preșcolarii și elevii Școlii Profesionale Speciale nr. 8, sub forma a trei mese complete pe zi (mic dejun, prânz și cină), în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, respectiv art. 129 alin. (3) din Legea nr. 272/2004.

Răspunderea profesională privind compoziția, gramajele, echilibrul nutrițional și adecvarea meniurilor la grupele de vârstă revine prestatorului, prin medicul nutriționist sau tehnicianul nutriționist desemnat pentru executarea prezentului contract, în conformitate cu Legea nr. 256/2015 privind exercitarea profesiei de dietetician, cu OMS 1563/2008 și cu celelalte acte normative aplicabile.

Alergii și regimuri dietetice cunoscute:

La semnarea contractului, autoritatea contractantă va comunica prestatorului lista nominală anonimată a elevilor cu alergii alimentare sau regimuri dietetice cunoscute. Prestatorul, prin nutriționistul desemnat, va adapta meniurile pentru acești beneficiari, fără costuri suplimentare. Lista poate fi actualizată pe parcursul executării contractului, cu notificare în scris de minim 5 zile.

Autoritatea contractantă va comunica, de asemenea, structura pe grupe de vârstă a elevilor beneficiari, pentru ca prestatorul să poată adapta gramajele și conținutul caloric al meniurilor la fiecare grupă.

5. PARTICULARITĂȚI ALE MENIURILOR (ANEXA NR. 1)

Structura meselor și gramajele orientative sunt cele din Anexa nr. 1 la prezentul Caiet de sarcini. Prestatorul, prin nutriționistul desemnat, are obligația de a întocmi meniuri concrete conforme acestor particularități și legislației în vigoare, adaptate la grupele de vârstă ale elevilor beneficiari.

6. PRINCIPII GENERALE PRIVIND ÎNTOCMIREA MENIURILOR

Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor. În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile Ordinului Ministerului Sănătății nr. 1563/2008, privind aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor.

Meniul va fi întocmit cu observarea nevoilor pentru cantități satisfăcătoare și echilibrate din principalii furnizori de energie ai organismului – lipide (grăsimi), glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume) și proteine (carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale) – astfel încât să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi, conform modelului „farfuriei sănătoase” (Healthy Eating Plate) recomandat de Organizația Mondială a Sănătății.

Pentru întocmirea unui meniu complet și corect, pentru preșcolari și elevi adolescenți, se vor respecta următoarele recomandări:

- evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă de mâncare servite. Spre exemplu, la micul dejun nu se va servi ceai cu pâine și gem, ci cu preparate din carne sau derivate lactate; în schimb, se poate folosi lapte cu pâine cu gem sau biscuiți. La masa de prânz nu se vor servi felul I și felul II preparate preponderent din glucide (cereale), ci din legume; făinoasele vor fi înlocuite cu legume variate;
- evitarea la cină a mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile (cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot);
- se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite, numai dacă sunt prelucrate termic, în prealabil, prin fierbere sau sub formă de salamuri prăjite ori pregătite la cuptor; să se asigure 2 ouă/săptămână/persoană sub diverse forme (ou fiert, omletă la cuptor);
- nu se vor folosi creme cu ouă, frișcă sau maioneză;
- mâncărurile să nu fie grase, sosurile să nu conțină multă făină sau alte adaosuri de îngroșare, să nu fie condimentate, să fie moderat sărate;
- mâncărurile scăzute (pentru felul II) constau dintr-un preparat din carne cu garnitură sau dintr-o mâncare scăzută cu carne (mazăre cu pui, ostropel, gulaș cu carne, varză cu carne etc.). Carnea acceptată este cea de pui (piept, pulpă), vită sau porc (mușchi sau pulpă), pește fără oase (sub formă de file). Carnea va fi pregătită pe grătar, cu aburi, la cuptor, la rotisor sau pane. Garniturile vor consta în legume preparate în diferite feluri (la grătar, la abur, piure, la cuptor), orez, paste etc.;
- fructele trebuie să fie spălate în prealabil și ambalate individual (acolo unde este cazul) în folie de protecție de plastic sau coală de hârtie. Unde nu este cazul, fructele vor fi prezentate într-o lădiță sau o caserolă mai mare.

Medicul/tehnicianul nutriționist desemnat de prestator:

- urmărește încadrarea în rația alimentară, care este cantitatea de alimente ingerată ce satisface calitativ și cantitativ nevoile nutritive ale elevilor;
- ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt: lipide, glucide și proteine;
- asigură un aport echilibrat, astfel:
 - proteinele să reprezinte cca 15% din valoarea calorică globală, provenite preponderent din surse de calitate I (carne, brânză, lapte, ouă, proteine vegetale);
 - lipidele să reprezinte 25–30% din valoarea calorică globală, din care 2/3 de origine vegetală;
 - glucidele să acopere 55–60% din valoarea calorică globală, provenite din fructe, cereale, legume (nu din zahăr rafinat);
- asigură necesarul de elemente minerale, vitamine și aproximativ 2500 ml apă/zi.

Administratorul școlii, împreună cu administratorul firmei și medicul/tehnicianul nutriționist al firmei de catering stabilesc meniul săptămânal, ținând cont de factorii enumerați mai sus. Firma de catering nu are voie să modifice meniul stabilit fără acordul autorității contractante și trebuie să țină cont de faptul că elevii unității școlare trebuie să beneficieze de hrană mai săracă în grăsimi (uleiuri vegetale), produse afumate și condimente (sare, piper etc.).

Hrana preparată nu va conține substanțe conservante și coloranți artificiali și în elaborarea ei se va evita pe cât posibil folosirea oricărui factori alergogeni.

Prestatorul are obligația de a întocmi lunar, pentru luna următoare, 4 variante de plan-meniu, însoțite de calculul caloriilor, conținutul de lipide, proteine și glucide, care vor fi trimise autorității contractante spre aprobare.

Pentru beneficiarii care merg în excursii, prestatorul va asigura hrană rece conform Notei de comandă transmisă cu cel puțin 3 (trei) zile înainte, cu avizul medicului unității de învățământ.

Dacă pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective.

7. GRAFICUL DE PRESTARE A SERVICIILOR

Prestarea serviciilor de catering se va efectua de 3 (trei) ori pe zi, după cum urmează:

Denumire servicii	Cod CPV	Termen prestări servicii
Servicii de catering pentru școli	55524000-9	1. Zilnic, între orele 07:30 – 07:45– se va livra: micul dejun (din ziua respectivă); 2. Zilnic, între orele 11:30 – 12:00 – se va livra: prânzul (din ziua respectivă); 3. Zilnic, între orele 17:30 – 18:00 – se va livra: cina (din ziua respectivă).

8. PROGRAMUL DE SERVIRE AL MESELOR

Programul de servire al meselor este stabilit pentru unitatea noastră după următorul orar:

- Micul dejun – între orele 08:00 – 08:50;
- Masa de prânz – între orele 12:30 – 13:00 (Seria I) și 13:15 – 14:00 (Seria a II-a);
- Cina – între orele 18:30 – 19:00.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cererea motivată a beneficiarului. Programul va fi anunțat în scris la începutul derulării contractului, iar el va suferi modificări, ce vor fi aduse la cunoștință cu minim 3 zile înainte de schimbările ce au apărut în programul de servire a meselor.

Spațiile de servire a mesei și vesela de servit vor fi asigurate de către unitatea beneficiară, în conformitate cu legislația în vigoare.

Beneficiarul solicită ca mâncarea gătită să se păstreze caldă în recipiente profesionale pentru ambele serii de masă de prânz și pentru cină. Pentru respectarea normelor de igienă alimentară, prestatorul asigură menținerea temperaturii hranei calde la minimum +60°C de la preparare până la momentul servirii, prin utilizarea de recipiente izoterme profesionale pentru toate cele 3 mese ale zilei (mic dejun, prânz, cină).

9. CONDIȚII PRIVIND AMBALAREA, LIVRAREA, RECEPȚIA ȘI TRANSPORTUL

9.1. Ambalare și transport

Prestatorului îi revine sarcina de a ambala și depozita produsele în vederea transportului la destinație pentru ca acestea să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare la destinația finală.

Prestatorului îi revine sarcina de a ambala produsele în cutii speciale pentru transportul hranei, pentru ca acestea să facă față condițiilor din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare/caldă la destinația finală și menținute la o temperatură mai mare de 60°C pentru hrana caldă.

Livrarea va fi asigurată de prestator cu mașinile izoterme autorizate DSVSA și nu va majora în niciun caz prețul (de ex.: condiții extreme de vreme, drum accidentat etc.). Autovehiculele cu care se realizează transportul vor prezenta autorizații sanitar-veterinare la zi.

Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către organele/organismele de specialitate din subordinea Ministerului Sănătății. Ele vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare. Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare.

Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente din inox închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor – vase izoterme, separat pentru fiecare fel de mâncare sau caseote.

Recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor. Alimentele voluminoase sub formă lichidă, granulată sau pudră trebuie transportate în recipiente rezervate transportului alimentar, marcate în clar „numai pentru alimente”.

Pe parcursul derulării contractului, operatorul economic are obligația de a menține curate și în bună stare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului. În acest sens, se va prezenta în mod obligatoriu contract de prestare a serviciilor privind igienizarea periodică (lunar/trimestrial).

9.2. Recepția

Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de directorul unității de învățământ. Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de recepție al hranei însoțit de declarația de conformitate, calculul caloriilor și gramajul pe porție. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului de specialitate și/sau al directorului unității.

Recepția lunară a serviciilor se va realiza în baza unui Proces-verbal de recepție lunar, semnat de profesorul de serviciu și lucrătorul oficiu alimentar (din partea beneficiarului) și un reprezentant al prestatorului. Procesul verbal de recepție va avea următoarele anexe:

1. Lista meniurilor livrate în luna respectivă, cu valorile nutriționale;
2. Borderoul de porții livrate – în care se consemnează zilnic: ora livrării, varianta de meniu, numărul porțiilor livrate, semnăturile părților (profesorul de serviciu, magazinerul);
3. Lista de participanți – centralizator cu elevii prezenți, completat zilnic de asistentul medical și magaziner (prezent/absent), cu estimarea pentru ziua următoare;
4. Raportul nutrițional lunar, întocmit și semnat de medicul/tehnicianul nutriționist desemnat, cuprinzând:
 - media aportului caloric zilnic pe categoriile de elevi (cu/fără certificat de handicap);
 - respectarea proporțiilor de proteine, lipide și glucide;
 - confirmarea că nu s-au folosit alimente din Lista alimentelor nerecomandate (OMS 1563/2008 – vezi Anexa nr. 2);
 - eventuale incidente nutriționale și măsuri luate.

Toate produsele vor fi însoțite la livrare de:

- certificate sanitar-veterinare;
- aviz de însoțire a mărfurilor.

În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului. În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate și directorul unității de învățământ vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării.

De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu (CANTITATIV ȘI ORGANOLEPTIC) de către personalul responsabil de servirea hranei și de asistentul medical prezent la recepția acesteia.

ESTE INTERZIS să se păstreze alimentele de la o masă la alta.

10. TRANSMITEREA COMENZII

Comanda scrisă se transmite prestatorului prin fax sau e-mail, de către persoana desemnată prin decizie de director. Comanda cuprinde numărul de porții ce vor fi preparate și aduse beneficiarului.

Grila de transmitere a comenzii:

Masă	Termen de transmitere a comenzii
Mic dejun pentru ziua N	până la ora 15:00 în ziua N-1
Prânz + cină pentru ziua N	până la ora 10:00 în ziua N
Porții pentru regim dietetic/alimentar	odată cu comanda obișnuită, cu mențiune separată a categoriei (cu/fără certificat de handicap) și a regimului aplicabil

Comanda se face pe baza foii zilnice de prezență a preșcolărilor și elevilor (sub semnătura profesorilor diriginți), în urma efectuării prezenței și cunoașterii exacte a numărului beneficiarilor prezenți.

În funcție de modificările intervenite în frecvența preșcolărilor și elevilor beneficiari, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții, fără modificarea tarifului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

11. CONTROALE, PROBE ALIMENTARE ȘI ALTE PREVEDERI

Achizitorul are dreptul de a diminua/suplimenta numărul de porții în fiecare zi în funcție de prezența elevilor.

Achizitorul are dreptul de a inspecta oricând locația unde se prepară și ambalează produsele ce urmează a fi livrate.

Prestatorul are obligația de a preleva probe alimentare, de a le păstra 48 de ore, și de a prezenta oricând achizitorului toate autorizațiile de funcționare și transport.

Achizitorul are obligația de a preleva și el probe alimentare (porție oferită gratuit de prestator), conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare, în recipiente din sticlă, etichetate, care se păstrează 48 de ore, și se prezintă oricând eventualilor inspectori/controlori.

Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului inopinat, în ceea ce privește modul de depozitare al alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului și vor fi consemnate în „Registrul de control privind hrănirea”, document ce va fi păstrat la directorul școlii sau persoana desemnată, după caz.

12. PREVEDERI PENTRU ZILE CU PROGRAM MODIFICAT

Pentru zilele cu program modificat (evaluări naționale, olimpiade, vacanțe de 1 zi, activități extrașcolare, serbări etc.), autoritatea contractantă notifică prestatorul cu minim 48 de ore înainte, indicând numărul redus de porții și eventualele modificări de program.

Pentru închideri neprevăzute (intemperii, probleme de sănătate publică, avarii, alte situații similare), notificarea se face de îndată ce devine posibil. Porțiile deja comandate pentru ziua respectivă nu se facturează dacă notificarea se transmite prestatorului până la ora 07:00 a zilei respective.

Pentru excursii sau deplasări organizate, prestatorul va asigura hrană rece/ambalată conform Notei de comandă transmisă cu cel puțin 3 (trei) zile înainte, cu avizul medicului unității de învățământ.

13. CERINȚE PRIVIND IGIENA PERSONALULUI ȘI A ALIMENTELOR

Cerințe specifice privind igiena personalului:

- Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.
- Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor, distribuirea și servirea hranei preparate, se va efectua conform indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă ori de câte ori este cazul.

Cerințe specifice privind alimentele:

- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile, pentru a nu face alimentele improprii consumului uman.
- Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.
- Se recomandă ca hrana să fie servită la aproximativ 30 min. de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de +60°C pentru hrana caldă și la maxim +8°C pentru hrana rece.
- Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

Ofertantul poartă întreaga răspundere pentru calitatea și cantitatea serviciilor de catering, iar medicul/tehnicianul nutriționist desemnat răspunde profesional pentru compoziția nutrițională a meniurilor, în conformitate cu Legea nr. 256/2015.

Cerințe specifice privind deșeurile alimentare:

- Deșeurile alimentare trebuie colectate în containere închise și etichetate; aceste containere trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte și ușor de curățat și dezinfectat.
- Transportul deșeurilor alimentare se va face cu mijloace de transport autorizate ale prestatorului, pe cheltuiala sa.

- Prestatorul are obligația evacuării zilnice a deșeurilor alimentare.

14. PENALITĂȚI PENTRU NECONFORMITĂȚI ȘI CONDIȚII DE REZILIERE

Penalitățile prevăzute în prezenta secțiune se aplică în lună calendaristică, evaluate la valoarea serviciilor efectiv afectate (valoarea mesei, valoarea zilei sau valoarea porțiilor neconforme), nu la valoarea totală a contractului.

14.1. Întârzieri la livrare

Se calculează prin raportare la intervalele de livrare stabilite la pct. 7 (Graficul de prestare).

Tip întârziere	Prima oară în lună	A doua oară în lună	A treia oară în lună
15–30 minute	Notificare scrisă (fără penalitate)	1% din valoarea mesei afectate	3% din valoarea mesei afectate
30–60 minute	2% din valoarea mesei afectate	5% din valoarea mesei + notificare	Declanșarea procedurii de reziliere
Peste 60 minute sau neaprezentare	10% din valoarea mesei + măsură corectivă	Declanșarea procedurii de reziliere	—

14.2. Neconformități cantitative (gramaj / număr porții)

Situație	Consecință
Gramaj sub cel declarat la una sau mai multe porții	Înlocuire imediată + 2% din valoarea porțiilor afectate
Număr porții mai mic decât comanda	Completare imediată + 2% din valoarea porțiilor lipsă
Repetare în aceeași lună a situațiilor de mai sus	5% din valoarea porțiilor afectate + notificare scrisă formală

14.3. Neconformități calitative

Situație	Consecință
Prodot necorespunzător calitativ, constatat la recepție	Înlocuire în max. 2 ore + 3% din valoarea mesei
Neconformitate cu meniul aprobat (produs substituit fără acordul AC)	Înlocuire + 3% din valoarea mesei + notificare
Lipsa documentelor însoțitoare (certIFICATE, declarații) la livrare	Completare în 24 ore + 1% din valoarea zilei
Repetare în aceeași lună a oricăreia dintre situațiile de mai sus	Dublarea penalității aplicate inițial

14.4. Neconformități grave – risc sanitar și cauze de reziliere de drept

În cazurile enumerate mai jos nu se aplică penalitate pecuniară, ci măsuri imediate:

Situație	Consecință
Îmbolnăvire confirmată a minim unui elev din cauza hranei	Suspendare imediată + investigație + reziliere de drept dacă se confirmă culpa prestatorului
Pierderea autorizației DSVSA pe parcursul contractului	Reziliere de drept
Neprezentarea la livrare fără notificare prealabilă (mai mult de 2 zile consecutive)	Reziliere de drept
Refuzul prelevării de probe alimentare	Notificare + 10% din valoarea zilei; repetarea = reziliere
Insolvența prestatorului, întreruperea nejustificată a prestării serviciilor	Reziliere de drept, fără plata de daune

14.5. Situații excepționale – exonerare de penalități

Prestatorul este exonerat de aplicarea penalităților dacă îndeplinește cumulativ următoarele condiții:

- notifică autoritatea contractantă cu minim 1 (una) oră înainte de ora programată pentru livrare;
- explică în scris motivul (defecțiune mașină, boală bucătar, întrerupere utilități, intemperii, accident, alte cauze obiective);
- propune o soluție alternativă (livrare cu întârziere controlată, colaborare cu alt operator pe bază de subcontract de urgență, meniu rece înlocuitor etc.);
- autoritatea contractantă acceptă formal soluția propusă.

Se acceptă maxim 2 (două) astfel de situații excepționale pe lună. La a treia astfel de situație în aceeași lună, exonerarea se pierde – evenimentul se consideră neconformitate și se aplică grila de penalități.

14.6. Plafon lunar al penalităților

Cumulul penalităților aplicate într-o lună calendaristică nu poate depăși 10% din valoarea totală a serviciilor prestate în luna respectivă. La atingerea acestui plafon, părțile se întâlnesc pentru o analiză comună, iar dacă neconformitățile persistă, autoritatea contractantă declanșează procedura de reziliere.

14.7. Procedura de aplicare a penalităților

1. Constatarea neconformității se face prin Proces-verbal de constatare, semnat de profesorul de serviciu + lucrătorul oficiului alimentar (din partea AC) și un reprezentant al prestatorului. Dacă reprezentantul prestatorului refuză să semneze, se consemnează refuzul.
2. Notificarea scrisă a penalității se transmite prestatorului în maxim 48 de ore de la constatare, cu specificarea valorii și temeiului aplicării.
3. Prestatorul poate contesta în scris penalitatea aplicată, în termen de 5 zile lucrătoare de la primirea notificării, cu dovezi.
4. Penalitatea confirmată se deduce din factura lunii în curs. Dacă prestatorul a formulat contestație în termen, se ține cont de analiza acesteia la decizia finală de aplicare.

14.8. Reziliere unilaterală de către autoritatea contractantă

Beneficiarul își rezervă dreptul de a rezilia unilateral contractul, fără plata unor daune materiale, cu o notificare cu cel puțin 30 de zile înainte, în una dintre următoarele condiții:

- închiderea internatului;
- imposibilitatea de plată datorată întârzierilor de rambursare a costurilor de către finanțator;
- intrarea în insolvență a prestatorului.

În situația în care achizitorul intră temporar în imposibilitatea de a efectua plăți și de a-și onora în continuare obligațiile contractuale, acesta va notifica prestatorul serviciilor asupra acestui lucru, iar acesta va sista și el temporar livrarea serviciilor. Contractul de prestări servicii se va suspenda pentru intervalul de timp în care achizitorul se află în imposibilitate de plăți.

În situația în care beneficiarul notifică suspendarea temporară sau rezilierea unilaterală a contractului, acesta se obligă să achite toate serviciile prestate de către prestator până la momentul emiterii notificării.

15. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE

Condiții minime impuse de autoritatea contractantă. În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va prezenta:

- a) dovada înscrierii în actul constitutiv al societății, ca obiect de activitate, a serviciilor de catering;

- b) Autorizație sanitar-veterinară de funcționare, emisă de DSVSA, pentru punctul de lucru în care se prepară hrana, valabilă la data deschiderii ofertelor – este obligatorie;**
- c) prezentarea unei liste a principalelor prestări de servicii similare (catering pentru unități școlare) în ultimii 3 ani, conținând valori, perioade de prestare, beneficiari, indiferent dacă aceștia din urmă sunt autorități contractante sau clienți privați;
- d) prezentarea Autorizațiilor sanitar-veterinare/documente ANSVSA doveditoare pentru mijloacele de transport utilizate, valabile la data deschiderii ofertelor;
- e) prezentarea generală a punctului de lucru și a tehnologiei de producție, însoțită de imagini exemplificative;
- f) prezentarea unei persoane de contact (administratorul sau o persoană desemnată de acesta), cu care se va soluționa în scris orice problemă apărută pe parcursul derulării contractului;
- g) prezentarea a 3 (trei) variante (proponeri) de meniuri, care trebuie să fie conforme cu recomandările prezentului Caiet de sarcini. Meniurile vor conține felurile de mâncare propuse, cu enumerarea ingredientelor și menționarea gramajelor per categorii principale de alimente (carne, legume, cereale), care urmează a fi folosite la prepararea acestora. Medicul/tehnicianul nutriționist desemnat va urmări încadrarea necesarului caloric al școlărilor în rația alimentară și conformitatea cantității și calității ingredientelor cu nevoile nutritive ale elevilor;
- h) prezentarea documentelor privind medicul/tehnicianul nutriționist desemnat pentru prezentul contract (în scopul evaluării factorilor 1 și 2 din criteriul de atribuire): contract individual de muncă, extras REVISAL, CV în format european (HG 1021/2004), diplome de studii și de specializare, declarație de desemnare pentru prezentul contract;
- i) o declarație pe proprie răspundere a ofertantului din care să rezulte că a ținut cont la elaborarea ofertei de obligațiile relevante din domeniul mediului, social și al relațiilor de muncă.

Cele trei variante de meniuri depuse la ofertare vor fi folosite, alternativ sau în diverse combinații, pe toată perioada derulării contractului. La execuția contractului, prestatorul va întocmi lunar pentru luna următoare 4 (patru) variante de plan-meniu însoțite de calculul caloriilor, conținutul de lipide, proteine și glucide, care vor fi trimise autorității contractante spre aprobare.

Firma de catering nu are voie să modifice structura meniurilor stabilite și aprobate fără acordul autorității contractante.

Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare ale serviciului de catering prevăzute în prezentul caiet de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu.

16. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE

Având în vedere că procedura este organizată cu buget fix, în aplicarea art. 187 alin. (6) din Legea nr. 98/2016, tarifele unitare nu fac obiectul licitării sau negocierii. Acestea sunt stabilite la nivelul cuantumului alocației de hrană prevăzute de Hotărârea Guvernului nr. 6/2026:

- 39,67 lei/zi fără TVA (48 lei/zi cu TVA) – elev cu certificat de încadrare în grad de handicap;
- 26,45 lei/zi fără TVA (32 lei/zi cu TVA) – elev fără certificat de încadrare în grad de handicap.

Propunerea financiară va fi elaborată prin completarea formularului de ofertă și a centralizatorului de prețuri, care vor conține:

- a) declarația expresă a ofertantului de acceptare a tarifelor unitare fixe stabilite prin prezenta procedură;
- b) calculul aritmetic al valorii totale a ofertei, pe baza formulei: număr elevi × număr zile școlare × tarif unitar, pentru fiecare din cele două categorii de elevi (cu/fără certificat de handicap);
- c) detalierea estimativă a costurilor pentru mic dejun, prânz și cină (pe fiecare categorie de elevi) – cu scop informativ, nu ofertabil.

Prețurile/tarifele unitare pot avea maximum două zecimale.

Condiții de plată:


Procesul verbal de recepție va fi înaintat achizitorului împreună cu Factura. Facturile se întocmesc lunar și se prezintă însoțite de documentele enumerate mai sus (proces-verbal recepție, borderou porții, listă participanți, raport nutrițional lunar) până în data de 02 a lunii următoare.

Plata se va efectua prin virament bancar cu Ordin de plată în contul prestatorului deschis la Trezoreria Statului, în termen de maxim 30 (treizeci) de zile de la primirea facturii fiscale și a procesului verbal de recepție.

17. DURATA CONTRACTULUI

Durata contractului este perioada cuprinsă între 05.05.2026 – 31.12.2026, cu posibilitate de prelungire prin act adițional pentru perioada 01.01.2027 – 30.04.2027, în aceleași condiții contractuale și în funcție de fondurile disponibile.

Prețurile unitare rămân ferme pe toată durata de valabilitate a contractului, cu excepția modificării cuantumului alocației de hrană prin act normativ (HG sau lege). În acest caz, tarifele se ajustează conform formulei prevăzute în contractul de servicii.

Întocmit,
Administrator de patrimoniu,
Florentina Ciobanu
Semnătura 

ANEXA NR. 1 LA CAIETUL DE SARCINI
PARTICULARITĂȚI ALE MENIURILOR SOLICITATE
(*meniu – cantități – opțiuni*)

Masă	Componentă și cantități orientative
Mic dejun	<ul style="list-style-type: none">• Pâine = 110 g• Ceai de fructe îndulcit 10% zahăr sau lapte pasteurizat = 250 ml• La care se adaugă alte două produse, cum ar fi: salam, șuncă presată, crenvurști, gem, brânză telemea, pateu, cașcaval = 50–100 g; unt = 25 g; brânză topită, ou = 1 buc/persoană
Prânz	<p>Cuprinde 3 feluri de mâncare:</p> <p>Felul I</p> <ul style="list-style-type: none">• Ciorbă/cremă de legume sau supă de pui cu tăiței sau găluște = 300 ml• Ciorbă cu carne de pui sau vită = 300 ml / 60 g / 120 g <p>Felul II</p> <ul style="list-style-type: none">• Mâncare scăzută + garnitură = 300 g• Friptură de carne (pui, vită sau porc) = 100–125 g / 200–225 g procesată și fără os• Pâine = 220 g <p>Felul III – Desert</p> <ul style="list-style-type: none">• Eugenie, napolitană, biscuiți, turtă dulce, fructe
Cina	<p>Conține 2 feluri de mâncare:</p> <ul style="list-style-type: none">• Pâine = 110 g <p>Felul I</p> <ul style="list-style-type: none">• Compot = 250 ml• Un produs pe bază de lapte (ex.: orez cu lapte, gris cu lapte), spaghete cu brânză sau carne, budincă de gris, iaurt, paste cu lapte, mămăliguță cu brânză și smântână = 300 g

Masă	Componentă și cantități orientative
	<p>Felul II</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cartofi franțuzești = 250–300 g, sau • Mâncare scăzută = 400 g / 440 g (din care 360 g fără carne și 40–80 g carne fără os), diferite variante

Menționăm că toate gramajele sunt produse finite.

Notă:

- Se face precizarea că se solicită ca atât alimentele ce compun micul dejun (cu excepția pâinii), cât și carnea de la masa de prânz (felul II) să fie porționate la gramajul prevăzut în particularitățile impuse de legislația sanitară.
- Gramajele și adaptările pe grupe de vârstă sunt responsabilitatea medicului/tehnicianului nutriționist desemnat de prestator, în conformitate cu OMS 1563/2008 și cu nevoile specifice ale elevilor beneficiari.

ANEXA NR. 2 LA CAIETUL DE SARCINI

LISTA ALIMENTELOR NERECOMANDATE PREȘCOLARILOR ȘI ȘCOLARILOR

(extras din Ordinul Ministerului Sănătății nr. 1563/2008)

În întocmirea meniurilor și la execuția contractului, prestatorul nu va utiliza următoarele categorii de alimente:

1. Băuturi răcoritoare carbogazoase și produse cu zahăr adăugat

- băuturi răcoritoare carbogazoase (sucuri acidulate de orice fel);
- băuturi energizante;
- băuturi cu adaos de cofeină;
- nectar de fructe cu conținut de zahăr adăugat peste 10 g/100 ml;
- produse lactate cu conținut de zahăr adăugat peste 11 g/100 g;
- siropuri și concentrate de băuturi.

2. Produse de patiserie și cofetărie cu conținut ridicat de zaharuri / grăsimi

- produse cu zahăr adăugat peste 15 g/100 g (prăjituri, produse de cofetărie);
- înghețate cu grăsimi vegetale hidrogenate;
- produse cu îndulcitori artificiali;
- produse cu conținut ridicat de grăsimi trans;
- gume de mestecat cu zahăr.

3. Produse sărate în exces

- chipsuri;
- produse de tip snack cu conținut de sare peste 1,5 g/100 g;
- produse de patiserie sărate cu conținut ridicat de sare;
- arahide, semințe sau alte produse sărate în exces.

4. Produse din carne procesate

- produse din carne cu conținut ridicat de nitriți;
- afumături în exces;
- mezeluri cu compoziție neclară sau cu aditivi alimentari neadmiși.

5. Alte produse nerecomandate

- alimente preparate cu uleiuri hidrogenate sau cu grăsimi trans;
- alimente cu aditivi alimentari din categoria celor nerecomandați copiilor (conform listei OMS 1563/2008);
- alimente cu coloranți artificiali;
- produse cu termen de valabilitate depășit sau fără etichetare conformă.

Prestatorul va confirma lunar, prin raportul nutrițional al medicului/tehnicianului nutriționist desemnat, că niciun aliment din lista de mai sus nu a fost folosit în meniurile livrate.

Prezenta listă reprezintă un extras. Pentru detalii și completări, se vor consulta prevederile integrale ale OMS nr. 1563/2008, cu modificările și completările ulterioare.