Școala Gimnaziala "Șfintii Voievozi"
Adresa: **str. Atelierului nr. 25 sector 1, Bucuresti**
Telefon/fax: 021.317.99.16, 021.312.75.72
E-mail: office@scoala1-sfintiivoievozi.ro

Anexa 3

CAIET DE SARCINI
Servicii de catering in cadru proiectului Educatie pentru viata

1. INTRODUCERE

Prezentul caiet de sarcini oferă informații asupra încheierii unui contract, care va avea ca obiect prestarea de **servicii de catering**

Acest caiet de sarcini a fost întocmit în conformitate cu prevederile legislației în vigoare, face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de fiecare ofertant propunerea tehnică și propunerea financiară.

Pentru scopul prezentei secțiuni a Documentației de Atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului.

2. CONTEXTUL REALIZARII ACESTEI ACHIZITII

Informatii despre Autoritatea Contractantă:
Unitatea de învățământ: Școala Gimnazială "Sfintii Voievozi"
Adresa: Str. Atelierului, nr.25, Sector 1, Bucuresti

Scopul achizitiei este prestarea serviciilor de catering, respectiv pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei pentru elevii din invatamantul primar de stat pentru un număr de 50 elevi beneficiari.

3. DATE GENERALE

Obiectul achiziției îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru 300 elevi beneficiare din cadrul **scolii**

Prepararea hranei se va face la sediul/punctul de lucru al prestatorului, iar livrarea cu mijloacele proprii de transport autorizate conform normelor în vigoare.

Program estimativ de livrare zilnic: 7-730, 11

Se va livra suport alimentar, astfel:
Micul dejun: sandvis, ceai, lapte, dulceata, unt, miere, iaurt , cereale, gris cu lapte, orez cu lapte, cascaval, branza,
Gustare: fructe de sezon
Masa de pranz va fi compusă din 2 (doua) feluri de mâncare:

- Felul 1(250 gr.) – supe, ciorbe, borșuri, supe creme, etc.;
- Felul 2 (250 gr.) – fripturi, şniţele, chiftele etc. + garnituri şi/sau salate, mâncăruri, paste, etc.

Gustare:– deserturi: prăjituri, tarte, compoturi, budinci, dulciuri de casă etc.

Pâinea și produsele de patiserie servite elevilor vor conține numai ingrediente naturale, fără aditivi și conservanți.

Meniul poate fi îmbunătățit de comun acord cu institutia de învățământ. Meniul va fi avizat de un medic nutriționist / tehnician nutriționist.

Durata contractului: 2 luni (01.11.2025-31.12.2025) cu posibilitatea prelungirii pe o perioada de inca 4 luni (01.01.2026-30.04.2026) în perioada desfășurării activității didactice, porţiile vor fi pregătite şi preparate zilnic de către ofertant în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislaţia în vigoare, cu modificările și completările ulterioare.

3.1. Cantități zilnice necesare estimate pentru 300 portii/zilnic

Total cantități necesare estimate pentru perioada noiembrie 2025-decembrie 2025(34 zile): 10.200 portii

Total cantități necesare estimate pentru perioada ianuarie 2026-aprilie 202669 zile): 20.700 portii

3.2. Valoarea estimată :

Valoarea estimată maximă / porție: 31,53 lei fara TVA
Oferta nu poate depăşi valoarea de 31,53 lei fara TVA / porţie.

Orice ofertă care depăşeşte valoarea maximală de 31,53 lei/porţie va fi respinsă ca inacceptabilă.

Valoarea estimată a serviciilor de catering pentru perioada noiembrie 2025-decembrie 2025; 34 zile) este de 321.606 lei fara TVA.

Valoarea estimată a serviciilor de catering pentru perioada ianuarie 2026 -aprilie 2026; 69 zile) este de 652.671 lei fara TVA.

4. CARACTERISTICI TEHNICE MINIMALE

4.1. Considerații generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl au elevii prezenți fizic la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Institutia prin reperezentantul sau, vor comunica zilnic prestatorului numărul de porții necesar, iar acesta din urmă va preda institutiei numărul de porții corespunzător numărului de elevi prezenți

Institutia de invatamant răspunde, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare. Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează lunar, în termen de 30 de zile de la emiterea documentului fiscal, la solicitarea prestatorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de catre conducerea institutiei.

Distribuirea hranei se face de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului Ministrului Sănătății și al Ministrului Educației, Cercetării și Tineretului nr. 1225/5031/2003 privind aprobarea

Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind insușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare.

Coordonarea programului constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii de evidență zilnică a livrării meselor, completarea formularelor de raportare periodică.

4.2. Caracteristici generale

Produsele alimentare vor fi livrate către institutie zilnic, din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în cadrul institutiei, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Produsele trebuie însoțite de ustensile sigilate necesare, după caz, care permit consumul în condiții optime de igienă.

Suportul alimentar- are la bază variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică, exemplificate în anexa 3 din Normele Metodologice de aplicare ale OUG nr. 77/2023.

NOTĂ:

În fiecare săptămână se vor prezenta 5 variante de suport alimentar pentru următoarea săptămână de livrare, variante ce trebuie să fie aprobate de către institutie. Variantele de meniu vor fi întocmite astfel încât, pe parcursul unei săptămâni să nu se furnizeze același tip de suport alimentar.

Dacă la nivelul institutiei, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 1 alin (4) din OUG nr. 77/2023 și în conformitate cu prevederile art. 2 alin. (4) din Normele Metodologice de aplicare a prevederilor OUG nr. 77/2023 elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un pachet alimentar/elev.

4.3. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Institutia de învăţământ beneficiară a proiectului va ţine evidenţa cantităţii de produse consumate, menţionând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porţie, numărul de porţii şi numărul de zile de şcoală, precum şi evidenţa numărului de copii.

Furnizorul/ Prestatorul autorizat/înregistrat şi unităţile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor vor păstra şi vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale şi tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum şi documentele care să ateste calitatea şi siguranţa acestora, după caz; institutia de învăţământ are obligaţia de a păstra avizele de expediţie aferente fiecărei distribuţii.

Avizele de însoţire a mărfii se întocmesc pentru sediul institutiei de învăţământ şi vor avea anexat declaraţia de conformitate.

Lunar, se va realiza centralizarea cantităţii de produse consumate per categorie de produs, în funcţie de situaţia numărului de copii şcolarizaţi în luna precedentă, pe care o va corela cu situaţia existentă la furnizor.

Toate părţile implicate în procesul de distribuţie a produselor alimentare vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puţin 1 an, începând de la sfârşitul anului întocmirii acestora.

4.5. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările şi completările ulterioare.

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European şi al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a pieţelor produselor agricole şi de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 şi (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - caşcaval.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranţă la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim şi cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de prestări servicii de catering.

Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinare.

Ofertantul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția hranei.

Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate. Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.

Produsele din carne trebuie să conțină materii prime 100% naturale. Produsele lactate trebuie să fie fabricate din lapte natural cu concentrație de grăsimi de cel puțin 45%.

4.6. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la prestator către institutia de invatamant, respectiv elev, după caz, va fi:

a) ziua producerii pentru meselor;

Pentru depozitare în scoala se vor folosi spaţii special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiţii de siguranţă a alimentelor prevăzute de legislaţia în vigoare, asigurate de către beneficiar (institutia de învăţământ).

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condiţiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

4.7. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția hranei se va face zilnic la locația menționată în prezentul caiet de sarcini, pe baza comenzii primite în scris în ziua precedentă, până la ora 13:00, din partea institutiei de

învățământ. După ora 17.00 se poate comunica modificarea comenzii telefonic, urmând ca a doua zi să fie confirmată în scris modificarea solicitării.

În funcţie de necesităţi, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, şi în alt mod.

Produsele alimentare vor fi transportate de la prestator către institutia de învățământ, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației aplicabile în materie.

Beneficiarul (institutia de invatamant) își rezervă dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligația de a anunța prestatorul cu 48 ore înainte de data de livrare.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului.

În funcție de modificările intervenite în frecvența elevilor sau în cazul întreruperii activităților școlare, instituția de învățământ își rezervă dreptul de a diminua numarul de porții, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari, cuprinse în comanda lansată către prestator.

4.8. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

În acest sens, contractantul va asigura analiza la laborator pe parcursul derulării contractului, conform legislației în domeniu.

Dacă unul dintre produse nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul caiet de sarcini, achizitorul are dreptul să-l respingă, iar prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui produsul refuzat și de a face toate modificările necesare pentru ca pe viitor, acestea să corespundă din punct de vedere calitativ.

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate al beneficiarului va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască produsul în cauză cu altul corespunzător, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de **maxim 2 (două) ore** de la primirea notificării.

Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din aceasta.

4.9. Distribuția alimentelor

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare și fisă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul operatorului economic care distribuie suportul alimentar elevilor, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Hrana va fi împachetată, manipulată și transportată astfel încât să fie protejată împotriva oricăror contaminări probabile ce pot face ca alimentele să fie improprii consumului, periclitării sănătății sau contaminării.

Prestatorul va livra mâncarea în ambalaj de unică folosință, astfel încât să fie asigurate respectarea normelor de igienă și sanitar-veterinare, însoțită de declarații de conformitate.

4.10. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European şi al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 şi (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European şi ale Consiliului şi de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European şi a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE şi 2008/5/CE ale Comisiei şi a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

a) denumirea produsului, de exemplu: sandvici cu şuncă şi roşii, sandvici cu unt, caşcaval şi salată;

b) lista ingredientelor;

c) substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe: sunt puse în evidenţă printr-un set de caracteristici grafice care le diferenţiază de restul ingredientelor;

d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: şuncă x%; caşcaval y%;

e) cantitatea netă;

f) data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii şi anului;

g) condiţii de depozitare - se menţionează inclusiv intervalele de temperatură pentru menţinerea parametrilor de calitate şi siguranţă ai produselor alimentare;

h) declaraţie nutriţională.

Etichetarea nutriţională trebuie să conţină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică Kj/kcal	
Grăsimi g, din care	
Acizi grași saturați g	

Glucide g, din care:	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Declaraţia nutriţională se prezintă, în funcţie de spaţiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spaţiul nu permite, declaraţia este prezentată în format liniar;

i) menţiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j) elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

k) denumirea/numele şi adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiţiei "produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerinţe:

a) pentru cele distribuite de unităţile de alimentaţie publică, se va indica la livrare, printr- un document scris care însoţeşte produsele: denumirea produsului, substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe, o menţiune privind lotul, respectiv data producerii şi sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT"(n.n. masa calda in regim catering);

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afişată la loc vizibil va conţine denumirea produsului, ingredientele componente şi substanţele care provoacă alergii sau intoleranţe.

5. NORME MINIME OBLIGATORII CARE TREBUIE RESPECTATE ÎN PREGĂTIREA MESEI PENTRU ELEVI

i. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația aplicabilă în materie.
ii. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate.
iii. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
iv. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
v. Se evită asocierea alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite.
vi. Se evită mâncărurile 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 compot.
vii. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.

viii. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate din crudități și adăugare de legume – frunze în supe și ciorbe.

ix. Se interzice folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălelor fierte, nesecționate după fierbere.

x. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației aplicabile în materie.

xi. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul-pilot are obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației aplicabile în materie.

La întocmirea "Meniului" săptămânal trebuie să se ţină cont de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);
- sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană;
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de beneficiari - în calitate de consumatori;
- mâncarea să fie consistentă şi să dea senzaţia de saţietate;
- să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât şi prin tehnologia culinară;
- eventualele observații despre preparate sau mai puțin preferate vor fi aduse la cunoștința prestatorului de către autoritatea contractantă pe măsură ce aceasta le va primi de la elevi.

6. MODIFICAREA CONTRACTULUI

Pe toată durata derulării contractului, Autoritatea Contractantă nu poate să suplimenteze cantitățile prevăzute inițial, conform prevederilor legale în vigoare.

Orice modificare a contractului se poate face prin act adițional și numai în timpul perioadei de execuție a contractului. Scopul actului adițional trebuie să fie strâns legat de contractul inițial.

Pe toată durata derulării contractului prestatorul este obligat să presteze numai serviciile declarate în propunerea tehnică.

7. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

Prin propunerea tehnică operatorii economici vor prezenta descrierea detaliată a serviciilor, precum și alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice.

Propunerea tehnică va cuprinde în mod obligatoriu toate cerințele cuprinse în descrierea serviciilor solicitate, pentru care operatorul economic depune oferta.

Se solicită următoarele documente ca anexă la propunerea tehnică:

- Autorizarea/înregistrarea sanitar-veterinară a ofertantului;
- Documente vehicul pentru transportul produselor ce fac obiectul contractului: modalitatea de deținere, certificat de înmatriculare cu ITP valabil la data depunerii ofertelor;
- Autorizarea/înregistrarea sanitar-veterinară a vehiculului;

- Dovada absolvirii unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă pentru personal;
- Grafic de livrare.

8. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

Actul prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu Autoritatea Contractanta îl reprezintă formularul de ofertă.

Prețul total ofertat va fi exprimat în lei, fara TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea și descărcarea la sediile beneficiarului.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei. Nu se acceptă oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta sa furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în concordanță cu propunerea tehnică.

În cazul unei discrepanțe între prețul unitar și prețul total se va lua în considerare prețul unitar.

Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

Intocmit
Manager proiect