



INSPECTORATUL ȘCOLAR
JUDEȚEAN NEAMȚ



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII



COLEGIUL TEHNOLOGIC „SPIRU HARET”

Strada Petru Rareș, nr.26, Piatra Neamț

Telefon/fax: 0233/226079

E-mail: spiru_haret20022000@yahoo.com

www.liceul-spiru-haret.ro

Nr. 1564/27.08.2026

CAIET DE SARCINI

privind achiziționarea de servicii de catering

CPV 55524000-9 SERVICII DE CATERING PENTRU ȘCOLI

Prezentul Caiet de sarcini face parte 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 la sediul **Colegiului Tehnologic „Spiru Haret” Piatra-Neamț-Grădinița cu Program Prelungit** din str. Castanilor Nr. 7/str. Ștefan cel Mare Nr. 31, Piatra-Neamț, tel. 0233/211582.

Colegiul Tehnologic „Spiru Haret” Piatra-Neamț-Grădinița cu Program Prelungit este o unitate de învățământ preșcolar, care se ocupă de educarea, instruirea și formarea copiilor preșcolari și asigură micul dejun, masa de prânz și gustarea de la ora 16.

Încăperile puse la dispoziție sunt situate în incinta unităților și vor avea mobilier adecvat vârstei copiilor (măsuțe melaminate și scaunele).

Personalul desemnat de firma de catering pentru buna funcționare a activităților legate de servirea mesei va asigura zilnic servirea propriu-zisă a celor două mese principale, debarasarea și igienizarea sălilor de mese, precum și spălarea și dezinfectarea veselei aferente servirii zilnice a unui număr mediu de 140 de preșcolari.

Produsele / preparatele se vor livra în fiecare zi în perioada cuprinsă între **07 septembrie 2026 – 31 august 2027**.

CONSIDERAȚII GENERALE :

I. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru preșcolarii **Colegiului Tehnologic „Spiru Haret” Piatra-Neamț-Grădinița cu Program Prelungit** în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea nivelului minim al alocației de hrană stabilit pentru consumul colectiv din unitățile de învățământ preșcolar



INSPECTORATUL ȘCOLAR
JUDEȚEAN NEAMȚ



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII



COLEGIUL TEHNOLOGIC „SPIRU HARET”

Strada Petru Rareș, nr.26, Piatra Neamț

Telefon/fax: 0233/226079

E-mail: spiru_haret20022000@yahoo.com

www.liceul-spiru-haret.ro

Nr. crt.	Denumire serviciu	COD CPV	Prestația maximă pentru perioada 07.09.2026-31.08.2027	Valoarea alocației de hrana/zi
1	Servicii de catering pentru grădiniță	55524000-9	60 preșcolari x 179 zile compus din mic dejun; prânz; gustare pentru sediul din str. Castanilor Nr. 7	23,43 lei/+TVA valoarea maximă/zi/copil reprezentând valoare meniu + cv caserole unică folosință +cv pahar unică folosință
	Servicii de catering pentru grădiniță	55524000-9	80 preșcolari x 179 zile compus din mic dejun; prânz; gustare pentru sediul din str. Ștefan cel Mare Nr. 31	23,43 lei/+TVA valoarea maximă/zi/copil reprezentând valoare meniu + cv caserole unică folosință +cv pahar unică folosință
Total lei			587.155,80 lei/+TVA	
Total Euro				

Prestația maximă este raportată la perioada inițială de derulare a contractului de achiziție publică, respectiv de la **07.09.2026** până la data de **31.08.2027** (prezența să fie maximă).

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează conform prevederilor legale în vigoare:

- **Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, H.G. nr. 395/2016, Legea nr. 101/2016 privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică**



INSPECTORATUL ȘCOLAR
JUDEȚEAN NEAMȚ



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII



COLEGIUL TEHNOLOGIC „SPIRU HARET”

Strada Petru Rareș, nr.26, Piatra Neamț

Telefon/fax: 0233/226079

E-mail: spiru_haret20022000@yahoo.com

www.liceul-spiru-haret.ro

- Ordinul nr. 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna, recreerea copiilor și tinerilor

Particularități ale meniurilor solicitate de autoritatea contractantă, Colegiul Tehnologic „Spiru Haret” Piatra-Neamț-Grădinița cu Program Prolungit, beneficiară a serviciului de catering:

ANEXA NR.1 (meniu cantități-opțiuni)

Mese principale și secundare	Beneficiar - alocație maximă 23.43 lei + TVA/zi pentru un copil prezent în sala de curs
Mic dejun 08:15-08:30	-Pâine = 40 g -Ceai de fructe îndulcit 10% zahăr sau lapte pasteurizat = 250 ml, la care se adaugă alte două produse, cum ar fi: Mușchi file, pastramă, șuncă pui, ruladă pui, șuncă presată, gem, brânză telemea, cașcaval = 50 g Unt = 15 g Branză topită, ou = 1 buc./pers. Iaurt simplu = 150 ml și cereale = 30 g Caserolă Pahar unică folosință
Prânz 11:15-11:30	Cuprinde 3 feluri de mâncare și o salată de sezon (ciorbă/supă și felul II; desert), astfel: Felul I -ciorbă de legume dreasă cu ou, supă de pui cu tăiței, găluște 200 ml, ciorbă de pui sau vită = 200 ml/50 g Felul II -mâncare scăzută, garnitură = 200 g -friptură carne pui, vită sau porc = 100 g procesată și fără os Salata de sezon = 100 g, Pâine = 60 g caserolă de unică folosință



Gustare ora 16	Fructe: mere, banane, portocale, kiwi, piersici, nectarine, prune, fructe de sezon- 1 buc./copil Produs patiserie preparat propriu (plăcintă cu mere, brânză, strudel cu mere sau brânză, pandișpan, chec, exclus foietaj.
-------------------	---

Menționăm că toate gramajele sunt produse finite.

Meniul săptămânal va fi stabilit în colaborare cu conducerea unității de învățământ și avizat de medicul școlii, afișat la loc vizibil, cu gramajul/porție și cu lista de alergeni prezenți în alimentele furnizate.

Porțiile vor fi individualizate și transportate în recipiente de unică folosință.

Vor fi păstrate probe alimentare (câte o porție) din fiecare aliment servit timp de 48 de ore în frigiderul unității.

Meniul zilnic va fi însoțit de o listă a ingredientelor cu gramaj/porție individuală.

Notă:

1. Se face precizarea că 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 prevăzute de legislația sanitară.
2. Pentru beneficiarii care merg în excursii prestatorul va asigura hrana rece conform notei de comandă transmise cu cel puțin 3 (trei) zile înainte, cu avizul medicului unității de învățământ.
3. Dacă pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnaviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective.

Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor. În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile OMS 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat școlarilor și preșcolarilor. Meniul va fi întocmit cu observarea nevoilor pentru cantități satisfăcătoare și echilibrate din principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt lipidele (grăsimi), glucidele (dulciuri, fructe, cereale, legume) și proteinele (carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale). Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi, trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.

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



INSPECTORATUL ȘCOLAR
JUDEȚEAN NEAMȚ



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII



COLEGIUL TEHNOLOGIC „SPIRU HARET”

Strada Petru Rareș, nr.26, Piatra Neamț

Telefon/fax: 0233/226079

E-mail: spiru_haret20022000@yahoo.com

www.liceul-spiru-haret.ro

- 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 cu derivate lactate; în schimb, se poate folosi lapte cu pâine cu gem sau biscuiți. La masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preparate preponderent din glucide (cereale) ca, de exemplu, supă de găluște și friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume; făinoasele vor fi înlocuite cu legume variate;
- evitarea mâncărurilor 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);
- nu se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite, numai dacă sunt prelucrate termic, în prealabil, prin fierbere sau sub forma de salamuri prăjite ori pregătite la cuptor, să se asigure 1 ou/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 de vițel, 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.

Desertul va fi reprezentat de:

- Un produs de panificație sau patiserie - plăcinte (mere, brânză, dovleac, etc), briose, tarte, prăjituri de casă, chec, cozonac, gogoși cu umplutură (brânză, gem de fructe, etc) sau orice alte deserturi echilibrate nutrițional – 100 g.
- Un fruct/fructe de sezon (mere, pere, banane, portocale, piersici, caise, etc.) – 150 gr

Pâinea se va prezenta sub forme de felii. Pâinea vor fi ambalată individual în folie de protecție.

Gustarea va fi ambalată individual, după caz, în pungi de plastic sau folie de plastic de uz alimentar sau, atunci când consistența acestuia o cere, în caserole speciale pentru desert. Produsele de panificație și patiserie trebuie să aibă inscripționate data fabricației și termenul de valabilitate. În condițiile în care acestea sunt preparate în unitatea ofertantului, acestea trebuie să fie pregătite cu maxim 24 de ore înainte de ora livrării.



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

- urmărește încadrarea în **rația alimentară** care este cantitatea de alimente ingerată ce satisface calitativ și cantitativ, nevoile nutritive ale preșcolarului;
- ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt: lipide (grăsimi), glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume) și proteine (carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale).

Într-o rație echilibrată:

1. **Proteinele** trebuie să reprezinte, cca 15% - ele se recomandă a fi reprezentate mai ales de proteinele plastice de calitate I, ce provin din: carne, brânză, lapte, ouă dar și din proteinele vegetale.
2. **Lipidele** trebuie să reprezinte, 25-30% din valoarea calorică globală din care 2/3 să aibă origine vegetală.
3. **Glucidele** sunt elementul esențial energetic din rație, acoperind 55-60% din valoarea globală. Nu se recomandă glucide provenind din zahăr rafinat, ci din fructe, cereale, legume.

Organismul are nevoie de **elemente minerale, vitamine**, cât și de cca. 2000 ml **apa/zi**, majoritatea venind odată cu alimentele.

Ca să se realizeze un aport echilibrat al **factorilor nutritivi** trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.

Administratorul și medicul școlii, împreună cu administratorul 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 preșcolarii unității noastre 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 oricăror factori alergogeni.

Graficul de prestare a serviciilor de catering

Prestarea serviciilor de catering se va efectua de 2 (două) ori pe zi, după cum urmează:



DENUMIRE SERVICII	COD CPV	TERMEN SERVICII	PRESTĂRI
SERVICII DE CATERING PENTRU GRĂDINIȚE	5524000-9	1. Zilnic, între orele 7.30-8.00, se va livra: - micul dejun (din ziua respectivă) 2. Zilnic, între orele 11.30-12.00, se va livra: - prânzul (din ziua respectivă) și gustarea a II-a	

Programul de servire al meselor :

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

- Micul dejun - între orele 8.30-9.00;
- Masa de prânz - între orele 11.30-12.30
- Gustarea - între orele 16.00– 16.30.

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

Programul va fi anunțat în scris la începutul derulării contractului și el va suferi modificări, ce vor fi aduse la cunoștință cu minimum 3 zile înainte de schimbările ce au apărut în programul de servire a meselor.

Spațiile de servire a mesei vor fi asigurate de către unitatea beneficiară, care sunt în conformitate cu legislația în vigoare.

Beneficiarul solicită ca mâncarea gătită să se păstreze caldă în recipiente profesionale.

La întocmirea „planului de meniu”, trebuie să se țină cont de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide etc.);
- afecțiunile, bolile și indicațiile medicale;
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- preferințele beneficiarilor pentru anumite feluri de mâncare;
- planurile de meniu vor fi întocmite astfel încat pe parcursul unei săptămâni, să nu se repete felurile de mâncare;
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de cei care le consumă;
- mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- să fie variată, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară.



INSPECTORATUL ȘCOLAR
JUDEȚEAN NEAMȚ



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII



COLEGIUL TEHNOLOGIC „SPIRU HARET”

Strada Petru Rareș, nr.26, Piatra Neamț

Telefon/fax: 0233/226079

E-mail: spiru_haret20022000@yahoo.com

www.liceul-spiru-haret.ro

- preferințele culinare ale consumatorilor se vor solicita lunar, pe baza unui chestionar;

Beneficiarul va fi obligat să afișeze „Planul meniului săptămânal” care a fost aprobat, în sala de mese.

CONDIȚII PRIVIND AMBALAREA, LIVRAREA, RECEPȚIA ȘI TRANSPORTUL

- Dacă unul din produsele livrate nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de Sarcini, achizitorul are dreptul să îl respingă, iar Prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui produsele refuzate și de a face toate modificările necesare pentru ca pe viitor, produsele să corespundă din punct de vedere calitativ.
- Recepția serviciilor se va realiza în baza unui **Proces-verbal de recepție lunar**, semnat de administrator și asistentul medical (din partea beneficiarului) și un reprezentant al Prestatorului. Procesul verbal de recepție va avea trei anexe:
 1. **Lista meniurilor propuse pentru o lună de servicii** – întocmită de Prestator și aprobată de Achizitor /sau cea propusă de noi.
 2. **Borderoul de porții livrate** – în care se consemnează zilnic: ora la care s-a efectuat livrarea, varianta de meniu (numerotate de la 1 la 30), nr. porțiilor livrate, semnăturile părților (administrator, asistentul medical și reprezentantul Prestatorului);
 3. **Lista de participanți** – un centralizator cu preșcolarii prezenți, completat zilnic de asistentul medical și educatoarea fiecărei grupe (cu absent/prezent), cu estimare pentru ziua următoare.

Toate produsele vor fi însoțite la livrare de:

- Certificate sanitare – veterinare
- Aviz de însoțire a mărfurilor.
- **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. 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 distribuirea hranei, iar **prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta/altele corespunzătoare, 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 acestea.

- *Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp*
- *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, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare/caldă la destinația finală și menținută la o temperatură mai mare de 60 °C pentru hrana caldă.*
- *Prestatorul trebuie să dețină autorizație pentru activități de catering, livrarea va fi asigurată cu mașini izoterme autorizate DSV și nu va majora în niciun caz prețul oferat). În vederea conservării temperaturii preparatelor culinare, transportul se va efectua cu mașinile izoterme. 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 și trebuie, unde este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățare adecvată și/sau dezinfecție. Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare. Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, unde este cazul, să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.*
- *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.*
- *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 și/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar. Aceste containere trebuie marcate în clar și la loc vizibil, astfel încât să nu se poată ștergă, într-una sau mai multe limbi comunitare, care să ateste faptul că ele sunt utilizate la transportul alimentelor sau să fie marcate „**numai pentru alimente**”.*



INSPECTORATUL ȘCOLAR
JUDEȚEAN NEAMȚ



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII



COLEGIUL TEHNOLOGIC „SPIRU HARET”

Strada Petru Rareș, nr.26, Piatra Neamț

Telefon/fax: 0233/226079

E-mail: spiru_haret20022000@yahoo.com

www.liceul-spiru-haret.ro

- *Pe parcursul derulării contractului, operatorul economic are obligația de a menține curate și în bună stare de întreținere și funcționare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării și să permită igienizarea. În acest sens, se va prezenta în mod obligatoriu, contract de prestare a serviciilor privind igienizarea periodic (lunar/trimestrial).*

Alte prevederi :

Achizitorul are dreptul de a diminua sau suplimenta numărul de porții în fiecare zi.

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 inspeciori / controlori.

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 INTERZISĂ, pastrarea alimentelor de la o masă la alta.

CONDIȚII DE REZILIERE A CONTRACTULUI

Pierderea de către Prestator a autorizațiilor sanitar - veterinare, atât pentru punctul de lucru cât și pentru vehiculele cu care se realizează transportul alimentelor atrage după sine rezilierea contractului de plin drept.

Contractul se reziliează de drept fără plata unor daune materiale (banești), în situația îndeplinirii cel puțin a uneia din următoarele condiții:

➤ *consemnarea de către comisia de recepție a unor întârzieri nejustificate și repetate a livrărilor. În sensul prezentului Caiet de Sarcini, întârzieri acceptabile constituie întârzieri nu mai mari de:*

- *15 minute, dar nu mai mult de 1 dată pe săptămână*
- *30 de minute, dar nu mai mult de 1 dată la 2 săptămâni.*

➤ *întreruperea nejustificată de către Prestator a prestării serviciilor de catering*



- *livrarea unor produse neconforme cu prezentul Caiet de Sarcini (cu gramaj mai mic sau cu altă componență decât cea agreată de medicul nutriționist)*
- *îmbolnăvirea a mai mult de 5 dintre preșcolari, îmbolnăvire datorată folosirii unor alimente cu potențial alergogen, alimente sau ingrediente alterate/păstrate/preparate în condiții necorespunzătoare, stabilit de medicul unei unitati spitalicesti.*

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 de suspendare/ reziliere.

Comanda cuprinde numărul de porții ce vor fi preparate și aduse beneficiarului.

Comanda se va transmite prestatorului zilnic, până la orele 07.30, va conține numărul de porții clar stabilit pentru gustări și prânz.

Pentru micul dejun prestatorul va aduce un numar estimativ de portii în funcție de prezența din ziua precedentă.

Comanda se face pe baza foii zilnice de prezență a preșcolarilor (sub semnătura educatoarelor), în urma efectuării prezenței și cunoașterii exacte a numărului preșcolarilor prezenți.

În funcție de modificările intervenite în frecvența preșcolarilor, beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul 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.

Numarul de preșcolari pentru care se face comanda poate varia între un minim de 20 un maxim de 140.

Meniurile se pot modifica în funcție de recomandarea medicului școlar și reglementările legislative în vigoare, OMS 1563/ 2008, OMS 975/1998, OMS 976/1998 etc. Porțiile vor fi pregătite și preparate de către prestatorul serviciilor de catering în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare conform Ordinului nr. 1955 din 18/10/1995 pentru aprobarea Normelor de igienă privind unitățile pentru ocrotirea, educarea și instruirea copiilor și tinerilor, în conformitate cu Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile



de învățământ preuniversitar și cu respectarea prevederilor Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ :

SOLICITĂM în cadrul propunerii tehnice:

1. *Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate, **servicii de catering**, prezentarea Certificatului de clasificare pentru servicii de catering, valabil la data deschiderii ofertelor- este obligatoriu;*
2. *Prezentarea unei liste a principalelor prestări de servicii în ultimii 3 ani conținând valori, perioade de prestare, beneficiari, indiferent dacă aceștia din urmă sunt autorități contractante sau clienți privați;*
3. *Prezentarea Autorizațiilor sanitar-veterinare/Documente ANSVSA doveditoare, prin care se atestă respectarea normelor legale în vigoare, valabile la data deschiderii ofertelor;*
4. *Prezentarea generală a punctului de lucru și a tehnologiei de producție, însoțită de imagini exemplificative. Descrierea dotărilor – cuptoare, frigidere profesionale, plite, mașini de gătit, mașini izoterme pentru transportul alimentelor, cu imagini exemplificative și acte de dobândire;*
5. *Prezentarea personalului angajat prin depunerea a minim 1 Contract de munca pentru personalul calificat (bucătar/cofetar) și certificatelor de calificare a acestora, prezentarea contractului de muncă/prestări servicii – pentru medicul nutriționist;*
6. *Prezentarea unei persoane – administratorul - sau o persoană desemnată de acesta, cu care se va soluționa în scris orice problema apărută după încheierea contractului, iar noi nu o putem previziona la momentul întocmirii prezentului caiet de sarcini.*
7. *Prezentarea de către Prestator a unui număr de 10 variante (propuneri) de meniuri (numerotate de la 1 la 10), obligatoriu să fie conforme cu recomandările prezentului Caiet de Sarcini, aceste meniuri propuse vor fi trimise spre aprobare/avizare/parafare unui medic nutriționist după semnarea contractului, dar înainte de începerea execuției acestuia. 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 nutriționist va urmări încadrarea necesarului caloric al școlarilor în rația alimentară și*



dacă respectiva cantitate de alimente ingerată satisface calitativ și cantitativ nevoile nutritive ale elevilor școlari și preșcolari.

8. *Administratorul firmei de catering stabilește împreună cu bucătarul care va fi structura meniurilor care urmează a fi livrate pe parcursul unei luni calendaristice și o trimite spre aprobare Achizitorului în ultima săptămână a lunii anterioare (**Lista meniurilor propuse lunar**). Firma de catering nu are voie să modifice structura meniurilor stabilite și aprobate fără acordul Achizitorului.*
9. *Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu.*
10. *Ofertantul câștigător trebuie să asigure la semnarea contractului de achiziții dotarea beneficiarului (gradinița) cu mobilier, veselă și crearea condițiilor igienico-sanitare corespunzătoare).*
11. *Echipamentele menționate vor fi asigurate de către ofertantul câștigător pe toată durata derulării contractului, fără costuri suplimentare. Urmând ca la data expirării contractului beneficiarul să le returneze prestatorului.*

Cele 10 variante de meniuri vor fi folosite, alternativ sau în diverse combinații, pe toată perioada derulării contractului. Dacă se dorește, pe parcursul execuției contractului înlocuirea unui meniu sau suplimentarea numărului de meniuri, meniurile noi trebuie supuse și ele spre aprobarea unui medic nutriționist.

Alte cerințe privind capacitatea tehnică și profesională

- *Solicităm în mod expres unde este situat punctul de lucru/ secția de producție a prestatorului de servicii, traseul pe care îl parcurg mașinile transportoare de la punctul de lucru până la sediul nostru (ȘCOALA), timpul în care parcurge acest traseu la o ora de circulație intensă.*

***Nota 1:** pentru buna aprovizionare și îndeplinirea tuturor solicitărilor noastre considerăm ca o SOCIETATE COMERCIALĂ cu un punct de lucru situat la o distanță mai mare de 10 KM (masurați de la poarta școlii până la adresa punctului de lucru), este scosă din competiție.*

- *Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cât și echipamentele de rezervă, vor fi conform legislației române în vigoare și standardelor europene.*
- *Ofertantul trebuie să execute la termenele legale și, ori de câte ori este nevoie, verificările metrologice ale aparatelor de măsură și control utilizate.*



- *La data semnării contractului prestatorul câștigător va prezenta obligatoriu rețetarele care urmează a fi folosite în desfășurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentații de atribuire.*
- *La prepararea mâncărilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetarelor.*
- *Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția preșcolarilor.*
- *În funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.*
- *Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituție, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a directorului școlii la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.*
- *Prestatorul trebuie să întocmească la sfârșitul fiecărei luni pentru luna următoare patru variante de plan meniu însoțite de calculul kaloriilor, conținutul de lipide, proteine și glucide care vor fi trimise centrelor beneficiare spre aprobare.*
- *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.*

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENĂ PERSONALĂ:

- *Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igienă 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 în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și 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** ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate.
- 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**. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.
- 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 maximum +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.

Cerințe specifice privind deșeurile alimentare :

- Deșeurile alimentare trebuie colectate în containere închise etanș 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 cheltuiela sa.
- Prestatorul are obligația **evacuării zilnice a deșeurilor alimentare**.

Condiții de plată

Procesul verbal de recepție va fi înaintat Achizitorului împreună cu Factura. Facturile se întocmesc lunar și se prezintă însoțite de documentele mai sus enumerate până în data de 7 a lunii următoare.

Plata se va efectua prin virament bancar - cu Ordin de plată în contul prestatorului deschis la Trezoreria Statului, cu respectarea prevederilor art. 36, conform căruia plata facturilor reprezentând contravaloarea serviciilor achiziționate, prestărilor de servicii prestate sau a lucrărilor



INSPECTORATUL ȘCOLAR
JUDEȚEAN NEAMȚ



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII



COLEGIUL TEHNOLOGIC „SPIRU HARET”

Strada Petru Rareș, nr.26, Piatra Neamț

Telefon/fax: 0233/226079

E-mail: spiru_haret20022000@yahoo.com

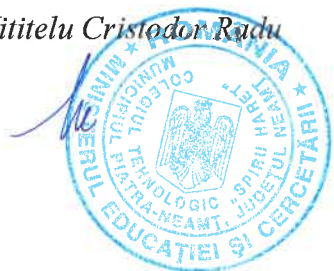
www.liceul-spiru-haret.ro

efectuate se realizează de către instituțiile publice în perioada 15 – 20 ale fiecărei luni, în termen de maxim 30 (treizeci) de zile, de la emiterea facturii.

Durata contractului este perioada cuprinsă între 07 septembrie 2026 – 31 august 2027.

Director,

Prof. Mititelu Cristodor Radu



Administrator de patrimoniu,

Roșca Adriana Camelia