



MINISTERUL EDUCAȚIEI
ȘI CERCETĂRII



INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN
NEAMȚ



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "DANIELA
CUCIUC" PIATRA-NEAMȚ

ȘCOALA GIMNAZIALĂ
DANIELA CUCIUC
PIATRA NEAMȚ
Nr. 2605/01.07.2026

CAIET DE SARCINI
privind achiziționarea de servicii de catering
CPV 55524000-9 SERVICII DE CATERING PENTRU SCOLI

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 la sediul **Grădiniței cu PP „Daniela Cuciuc”** din Strada Progresului, nr. 108, Piatra-Neamț, tel. 0233/211582, structură a **Școlii Gimnaziale „Daniela Cuciuc” Piatra Neamț**.

Grădinița cu PP „Daniela Cuciuc”, Piatra Neamț este o unitate de învățământ preșcolar, care se ocupa cu educarea, instruirea și formarea copiilor preșcolari și asigură micul dejun, masa de prânz și gustarea de la ora 16.

Încăperea pusă la dispoziție este situată la parterul unității și va fi modernizată începând cu mobilier adecvat vârstei copiilor (măsuțe melaminate și scaunele) până la veselă.

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 **65** preșcolari.

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



MINISTERUL EDUCAȚIEI
ȘI CERCETĂRII



INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN
NEAMȚ



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "DANIELA
CUCIUC" PIATRA-NEAMȚ

CONSIDERAȚII GENERALE :

I. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru preșcolarii Grădiniței cu PP, „Daniela Cuciuc” Piatra Neamț 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

Nr.crt.	Denumire serviciu	COD CPV	Prestatie maxima pentru perioada 07.09.2026- 31.08.2027	Valoarea alocatiei de hrana/zi
1	Servicii de catering pentru grădiniță	55524000-9	66 preșcolari x 179 zile compus din mic dejun; prânz; gustare	21,49lei/+TVA valoarea maximă/zi/copil reprezentând valoare meniu + cv caserole unica folosință +cv pahar unică folosință
Total lei			253882,86lei/+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** (cu condiția ca prezența să fie maximă).

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



MINISTERUL EDUCAȚIEI
ȘI CERCETĂRII



INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN
NEAMȚ



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "DANIELA
CUCIUC" PIATRA-NEAMȚ

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

- 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, Școala Gimnazială „Daniela Cuciuc”, structura Grădinița „Daniela Cuciuc”, beneficiară a serviciului de catering

ANEXA NR.1 (meniu cantități-opțiuni)

Mese principale Și secundare	Beneficiar - alocatie maximă 21.49 lei + TVA/zi pentru un copil prezent în sala de curs
Mic dejun 08:15-08:30	-Paine = 40g -Ceai de fructe îndulcit 10% zahar sau lapte pasteurizat = 250 ml -la care se adauga alte două produse, cum ar fi: Mușchi file, pastramă, șuncă pui, ruladă pui, șuncă presată, gem, branză telemea, cașcaval = 50g Unt = 15 g Branza topita, ou = 1buc/pers Iaurt simplu = 150 ml și cereale= 30 g Caserola Pahar unică folosință
Pranz 11:15-11:30	Cuprinde 3 feluri de mancare și o salata de sezon (ciorba/supa și felul II ; desert), astfel: Felul I -ciorba de legume dreasă cu ou sau supa de pui cu tăiței sau



MINISTERUL EDUCAȚIEI
ȘI CERCETĂRII



INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN
NEAMȚ



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "DANIELA
CUCIUC" PIATRA-NEAMȚ

	<p>găluște = 200 ml</p> <p>-ciorba cu carne de pui sau vita = 200 ml/50g</p> <p>Felul II</p> <p>-mâncare scazută, garnitură = 200 g</p> <p>-friptură carne pui, vită sau porc= 100 gr procesată și fara os</p> <p>Salata de sezon = 100 g,</p> <p>Paine = 60 g</p> <p>caserola de unică folosință</p>
Gustare ora 16	<p>Fructe: mere, banana, portocale, kiwi, piersici, nectarine, prune, fructe sezon- 1 buc /copil</p> <p>Produs patiserie prepat propriu (placinta cu mere, brânza, strudel cu mere sau branza, pandișpan, chec, exclus foietaj</p>

Menționăm că toate gramajele sunt produse finite.

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

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

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

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

Nota:

1. Se face precizarea ca se solicita ca atat alimentele ce compun micul dejun (cu exceptia painii) cat si carnea de la masa de pranz (felul II) sa fie portionate la gramajul prevazut in particularitatile prevazute de legislatia sanitară.



MINISTERUL EDUCAȚIEI
ȘI CERCETĂRII



INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN
NEAMȚ



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "DANIELA
CUCIUC" PIATRA-NEAMȚ

2. Pentru beneficiarii care merg în excursii prestatorul va asigura hrana rece conform Notei de comanda transmisă cu cel puțin 3 (trei) zile înainte, cu avizul medicului unității de învățământ.
3. Dacă pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri 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 școlărilor și preșcolărilor. 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:

- 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 galuste și friptura 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 caror combinație produce efecte digestive nefavorabile (cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot);
- nu se vor permite mâncărurile gen tocături prajite, numai dacă sunt prelucrate termic, în prealabil, prin fierbere sau sub formă de salamuri prajite ori pregătite la cuptor, să se asigure 1 ou/săptămână/persoană sub diverse forme (ou fiert, omleta la cuptor);



MINISTERUL EDUCAȚIEI
ȘI CERCETĂRII



INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN
NEAMȚ



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "DANIELA
CUCIUC" PIATRA-NEAMȚ

- 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 îngrosare, să nu fie condimentate, să fie moderat sărate.

Mâncărurile scăzute (pentru felul II) constă 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 lva 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 echilibrat enutrițional – 100 gr.
- 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 ingerate ce satisface calitativ și cantitativ, nevoile nutritive ale elevilor;



MINISTERUL EDUCAȚIEI
ȘI CERCETĂRII



INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN
NEAMȚ



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "DANIELA
CUCIUC" PIATRA-NEAMȚ

- *tine cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt: lipide (grasimi), glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume) si proteine (carne, branza, lapte, oua si proteine vegetale).*

Intr-o ratie echilibrata:

1. **Proteinele** trebuie sa reprezinte, cca 15% - ele se recomanda a fi reprezentate mai ales de proteinele plastice de calitate I, ce provin din: carne, branza, lapte, oua dar si din proteinele vegetale.
2. **Lipidele** trebuie sa reprezinte, 25-30% din valoarea calorica globala din care 2/3 sa aiba origine vegetala.
3. **Glucidele** sunt elementul esential energetic din ratie, acoperind 55-60% din valoarea globala. Nu se recomanda glucide provenind din zahar rafinat, ci din fructe, cereala, legume.

*Organismul are nevoie de **elemente minerale, vitamine**, cat si de cca. 2000 ml **apa**/zi, majoritatea venind odata cu alimentele.*

*Ca sa se realizeze un aport echilibrat al **factorilor nutritivi** trebuie ca alimentele sa fie combinate intr-un anumit mod si in anumite proportii conform nevoilor organismului.*

*Administratorul și medicul școlii, împreună cu administratorul firmei de catering stabilesc meniul săptămânal, ținând cont de factorii enumerati mai sus. Firma de catering **nu are voie sa modifice meniul stabilit**, fara acordul autoritatii contractante si trebuie sa tina cont de faptul ca preșcolarii unitatii noastre trebuie sa beneficieze de hrana mai saraca in grasimi (uleiuri vegetale), produse afumate si 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.



MINISTERUL EDUCAȚIEI
ȘI CERCETĂRII



INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN
NEAMȚ



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "DANIELA
CUCIUC" PIATRA-NEAMȚ

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 PRESTĂRI SERVICII
SERVICII DE CATERING PENTRU GRĂDINIȚE	55524000-9	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 :

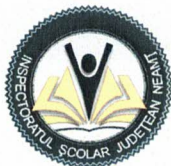
Programul de servire al meselor este stabilit pentru unitatea noastră după următorul orar:

- Micul dejun - între orele 8.30-9.00;
- Masa de prânz - între orele 11.30-12.30
- Gustarea a II a - 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.



MINISTERUL EDUCAȚIEI
ȘI CERCETĂRII



INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN
NEAMȚ



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "DANIELA
CUCIUC" PIATRA-NEAMȚ

Programul va fi anunțat în scris la începutul derularii contractului și el va suferi modificări, ce vor fi aduse la cunoștiinta cu minim 3 zile înainte de schimbările ce au aparut 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 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 încât pe parcursul unei săptămâni, să nu se repete felurile de mâncare;

-realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreeate 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.

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

•Beneficiarul va fi obligat să afișeze "Planul meniu săptămânal" care a fost aprobat în sala de mese.



MINISTERUL EDUCAȚIEI
ȘI CERCETĂRII



INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN
NEAMȚ



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "DANIELA
CUCIUC" PIATRA-NEAMȚ

CONDITII PRIVIND AMBALAREA, LIVRAREA, RECEPTIA SI TRANSPORTUL

• Dacă vreunul 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 două anexe:

1. Lista meniurilor propuse pentru o lună de servicii – întocmită de Prestator și aprobată de Achizitor /sau cea propusa 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 elevii 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 sanitar – veterinar

aviz de însoțire a marfurilor.

• **Recepția hranei** se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de directorul unității de învățământ. Prestatorul va prezenta la livrare



MINISTERUL EDUCAȚIEI
ȘI CERCETĂRII



INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN
NEAMȚ



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "DANIELA
CUCIUC" PIATRA-NEAMȚ

procesul verbal de receptie al hranei insotit de declaratia de conformitate, calculul caloriilor si gramajul pe portie. 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 grade Celsius 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 oferit). 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*



MINISTERUL EDUCAȚIEI
ȘI CERCETĂRII



INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN
NEAMȚ



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "DANIELA
CUCIUC" PIATRA-NEAMȚ

alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățire 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 șterge, 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**".*
- *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/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 prezenta oricând eventurilor inspectorilor / controlorilor.



MINISTERUL EDUCAȚIEI
ȘI CERCETĂRII



INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN
NEAMȚ



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "DANIELA
CUCIUC" PIATRA-NEAMȚ

Deasemenea hrana va fi verificata obligatoriu (CANTITATIV SI ORGANOLEPTIC), de catre personalul responsabil de servirea hranei si de asistentul medical prezent la receptia acesteia.

ESTE INTERZIS, pastrarea alimentelor de la o masa 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 fara plata unor daune materiale (banesti), 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 componentă 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 prestari 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.



MINISTERUL EDUCAȚIEI
ȘI CERCETĂRII



INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN
NEAMȚ



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "DANIELA
CUCIUC" PIATRA-NEAMȚ

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 gustari și pranz.

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

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

În funcție de modificările intervenite în frecvența prescolarilor, beneficiarii 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.

Numărul de prescolari pentru care se face comanda poate varia între un minim de 20 un maxim de 65.

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 hrani 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 sanatoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și cu respectarea prevederilor Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sanatoase pentru copii și adolescenți.



MINISTERUL EDUCAȚIEI
ȘI CERCETĂRII



INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN
NEAMȚ



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "DANIELA
CUCIUC" PIATRA-NEAMȚ

CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ :

SOLICITAM In 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 prestari 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-veterinar/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 dotarilor – cuptoare, frigidere profesionale, plite, masini de gatit, masini izoterme pentru transportul alimentelor, cu imagini exemplificative si acte de dobandire;*
5. *prezentarea personalului angajat prin depunerea a minim 1 Contract de munca pentru personalul calificat (Bucatar/Cofetar) si certificatelor de calificare a acestora, prezentarea Contractului de munca /presatari servicii – pentru medicul nutritionist;*
6. *prezentarea unei persoane – administratorul - sau o persoana desemnata de acesta, cu care se va solutiona in scris orice problema aparuta dupa incheierea contractului, iar noi nu o putem previziona la momentul intocmirii 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 sa 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 si prescolari.*



MINISTERUL EDUCAȚIEI
ȘI CERCETĂRII



INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN
NEAMȚ



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "DANIELA
CUCIUC" PIATRA-NEAMȚ

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.

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.**

- *Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare ale serviciului de catering prevazute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu.*

9. Ofertantul castigator trebuie să asigure la semnarea contractului de achiziție dotarea beneficiarului (gradinița) cu mobilier, vesela și crearea condițiilor igienico-sanitare corespunzătoare).

10. Echipamentele menționate vor fi asigurate de către ofertantul castigator pe toată durata derulării contractului, fără costuri suplimentare. urmand ca la data expirării contractului beneficiarul să le returneze prestatorului.

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 oră de circulație intensă.*

Nota1: pentru bună aprovizionare și îndeplinirea tuturor solicitărilor noastre considerăm că o SC cu un punct de lucru situat la o distanță mai mare de 10 KM (măsurată de la poarta școlii până la adresa punctului de lucru), este scos din competiție.

- *Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cât și echipamentele de rezervă, vor fi conform legislației române în vigoare și standardelor europene.*



MINISTERUL EDUCAȚIEI
ȘI CERCETĂRII



INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN
NEAMȚ



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "DANIELA
CUCIUC" PIATRA-NEAMȚ

- *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 prescolarilor 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 substituie, 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 caloriilor, 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 igiena personală

- *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.*



MINISTERUL EDUCAȚIEI
ȘI CERCETĂRII



INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN
NEAMȚ



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "DANIELA
CUCIUC" PIATRA-NEAMȚ

• *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 grade Celsius pentru hrana caldă și la max.+8 grade Celsius pentru hrana rece.*

• *Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.*

Ofertatul poartă întreaga răspundere pentru calitatea și cantitatea serviciilor de catering.



MINISTERUL EDUCAȚIEI
ȘI CERCETĂRII



INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN
NEAMȚ



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "DANIELA
CUCIUC" PIATRA-NEAMȚ

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 cheltuiala 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 cărui plată facturilor reprezentând contravaloarea serviciilor achiziționate, prestarilor de servicii prestate sau a lucrărilor 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 SUBSECVENT :

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

Director,

Prof. SOLOAN MIHAI



Administrator de patrimoniu,

MOȘNEGUTU IONELA-DIANA