



Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



ASOCIAȚIA SPRIJIN SOCIAL ȘI PROFESIONAL NORD-VEST  
NR. 121 din 08.01.2026

Aprob,  
Reprezentant legal împuternicit  
Maria Gabriela Bechiș

## CAIET DE SARCINI Achiziția de servicii de catering pentru școli

Pentru proiectul:

„*Șanse egale la educație*”, Cod MySMIS2021+: 339179, prin Programul Educație și Ocupare 2021-2027, Prioritatea 6 - Prevenirea părăsirii timpurii a școlii și creșterea accesului și a participării grupurilor dezavantajate la educație și formare profesională

### 1. CONTEXTUL ACHIZIȚIEI

Achizitorul vizează achiziționarea de servicii de catering pentru școli pentru elevii înregistrați în grupul țintă al proiectului „*Șanse egale la educație*”, Cod MySMIS2021+: 339179.

#### 1.1 Descrierea contextului achiziției

Având în vedere faptul că programul din cadrul acestui proiect este complementar programului școlar obligatoriu, care oferă oportunități de învățare formală și non-formală, pentru consolidarea competențelor, învățare remedială, activități educative școlare și extrașcolare etc., achiziționarea serviciilor de catering pentru 143 de elevi, din cadrul unității de învățământ Liceul Tehnologic „Florian Porcius” Rodna, partener în proiect, permit acestora de a participa la activitățile educaționale desfășurate în cadrul proiectului.

#### 1.2 Introducere

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire pentru încheierea contractului și constituie ansamblul cerințelor minime și obligatorii pe baza cărora operatorii economici își vor elabora oferta.

Prezentul caiet de sarcini oferă informații detaliate privind prestarea serviciilor de catering pentru desfășurarea activităților educaționale în cadrul proiectului „*Șanse egale la educație*”, Cod MySMIS2021+: 339179.

#### 1.3 Date generale privind achiziția

**Beneficiar:** ASOCIAȚIA SPRIJIN SOCIAL ȘI PROFESIONAL NORD-VEST

**Partener:** LICEUL TEHNOLOGIC „FLORIAN PORCIUS” RODNA

**Titlul proiectului:** „*Șanse egale la educație*”, Cod MySMIS2021+: 339179.

**Sursa de finanțare:** bugetul proiectului, cheltuieli cu hrana/ cheltuieli cu hrana pentru grup țintă elevi.



**Denumirea achiziției:** *Servicii de catering pentru școli* - Hrană pentru 143 de elevi din grupul țintă (masa caldă).

## 2. Obiectul contractului:

Obiectul contractului îl reprezintă prestarea de servicii de catering pentru un număr de 143 de elevi înregistrați în grupul țintă al proiectului „Șanse egale la educație”, Cod MySMIS2021+: 339179.

## 3. Procedura aplicată:

Procedură proprie pentru achiziția de servicii sociale și alte servicii specifice, întrucât achiziția se încadrează în categoria celor prevăzute în Anexa 2 la Legea 98/2016 privind achizițiile publice, iar valoarea estimată se încadrează sub pragul valoric prevăzut la art. 7 alin. (1) lit d) din Legea 98/2016.

## 4. Serviciile de catering pentru organizarea și desfășurarea programelor educaționale:

Serviciile supuse achiziției – respectiv serviciile de catering destinate organizării și desfășurării activităților educaționale – includ pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru elevii înscriși în grupul țintă al proiectului, pe o perioadă de 12 luni.

Prestatorul va asigura, de două ori pe săptămână, în intervalul luni–vineri, pregătirea, prepararea și livrarea porțiilor de hrană pentru elevii participanți la activitățile educaționale desfășurate în cadrul proiectului „Șanse egale la educație”, Cod MySMIS2021+: 339179.

O porție de hrană va consta într-o masă caldă – felul II și va respecta următoarele cantități minime:

- preparat din carne: **minimum 100 g**;
- garnitură (orez/cartofi/legume): **minimum 100 g**;
- salată (varză, salată asortată, murături): **minimum 50 g**, în funcție de meniu;
- pâine: **minimum 60 g**.

Porțiile de hrană vor respecta principiile unei alimentații sănătoase și echilibrate, adaptate vârstei elevilor de gimnaziu, fiind elaborate în conformitate cu legislația națională în vigoare din domeniul alimentației și nutriției.

Aportul energetic al unei porții de masă caldă (felul II) va fi cuprins, orientativ, între 600–700 kcal, corespunzător unei mese principale pentru copii cu vârsta între 7–14 ani.

Prepararea hranei se va realiza prin metode culinare sănătoase (fierbere, gătire la abur, la cuptor), cu utilizarea moderată a grăsimilor și a sării, fără adaos excesiv de condimente.

Toate porțiile vor fi ambalate corespunzător, în recipiente de unică folosință, și vor include tacâmuri de unică folosință și șervețele. De asemenea, se va avea în vedere asigurarea unui conținut caloric adecvat, corespunzător unei alimentații sănătoase.

În situația în care, pe parcursul derulării contractului, apar îmbolnăviri sau afecțiuni medicale ale beneficiarilor, prestatorul va asigura hrană adaptată regimurilor alimentare specifice, la solicitarea beneficiarului.

Comanda privind numărul de porții ce urmează a fi preparate și livrate va fi transmisă prestatorului la începutul fiecărei luni, cuprinzând numărul de porții necesare, precum și eventualele regimuri alimentare speciale, dacă este cazul.

În cazul apariției unor modificări în desfășurarea programului educațional, prestatorul va fi informat înainte de începerea activităților și ori de câte ori intervin modificări pe parcursul derulării contractului.

Spațiul de servire a hranei va fi asigurat de către beneficiar, iar ambalajele vor fi asigurate de către prestator.

Toate produsele alimentare utilizate vor respecta în totalitate prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor, precum și standardele de igienă și calitate aplicabile sectorului alimentar.

### Condiții minime impuse de achizitor:



- Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare și pentru prepararea și transportul hranei;
- Recepția hranei se va realiza zilnic de către o persoană desemnată din cadrul unității de învățământ unde are loc livrarea. Ofertantul va prezenta la livrare avizul de însoțire al hranei ce va cuprinde numărul de porții livrate conform notei de comandă și o porție suplimentară pentru respectarea legislației în vigoare. În cazul în care se constată anumite nereguli în ceea ce privește prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, ofertantului.
- În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, persoana desemnată cu recepția hranei, din cadrul unității de învățământ are dreptul să sisteze distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta / altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare 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.

### **Conditii privind livrarea, receptia si transportul**

Livrarea hranei se va face la locația specificată în nota de comandă transmisă de către achizitor. Transportul pentru hrană va fi asigurat de către ofertant cu mijloacele sale de transport, până la destinația specificată de beneficiar. 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 curățire adecvată și/sau dezinfecție.

Recepția serviciilor se va realiza în baza procesului verbal de recepție întocmit la final de lună.

### **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. 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, distribuția și servirea hranei, 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 achizitor, ori de câte ori este cazul.

### **5. Valoarea estimată:**

Valoarea estimată a achiziției este de **446.160,00 lei fără TVA**, calculată la numărul de porții, respectiv 14872 de porții x 30 lei/porție fără TVA.

### **6. Durata contractului:**

Contractul intră în vigoare din momentul semnării lui de către ambele părți, data finalizării contractului fiind 31.07.2027.

### **7. Prezentarea ofertei**

#### **7.1 Modul de prezentare a propunerii tehnice**

Propunerea tehnică trebuie să respecte în totalitate cerințele prevăzute în Caietul de sarcini, acestea având caracter obligatoriu.

Orice ofertă care se abate de la prevederile Caietului de sarcini va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică asigură un nivel calitativ superior cerințelor minime obligatorii stabilite prin acesta.



Descrierea serviciilor oferite trebuie să corespundă cerințelor prevăzute la **pct. 4 din Caietul de sarcini**.

Ofertantul va prezenta **minim 2 meniuri**. Meniurile propuse vor respecta principiile unei alimentații sănătoase și echilibrate, adaptate vârstei elevilor de gimnaziu, fiind elaborate în conformitate cu legislația națională în vigoare din domeniul alimentației și nutriției. Meniurile vor respecta cantitățile minime prevăzute în caietul de sarcini și vor fi alcătuite astfel încât să asigure diversitate alimentară, siguranță și calitate nutrițională pentru beneficiari (conținut/aport caloric corespunzător).

În cadrul propunerii tehnice se va prezenta modul de realizare a obiectului contractului prin prezentarea serviciilor oferite.

Propunerea tehnică va cuprinde obligatoriu:

a) Descrierea serviciilor ce fac obiectul contractului, care să cuprindă cerințele minime conform pct. 4 din prezentul Caiet de sarcini;

b) Declarație pe propria răspundere prin care va garanta respectarea tuturor normelor în vigoare aplicabile activităților de alimentație publică;

c) Declarație pe proprie răspundere că oferta tehnică depusă respectă cerințele Caietului de sarcini;

d) Declarație de acceptare a condițiilor contractuale;

e) Dovada că dețin autorizație sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering/restaurant cu livrare/alte activități de alimentație publică cu livrare.

## 7.2 Modul de prezentare a propunerii financiare

### a. Formularul de ofertă

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate, trebuie să fie semnată, pe propria răspundere, de către ofertant sau de către o persoană împuternicită legal de către acesta.

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

**b. Centralizatorul de prețuri** care va cuprinde serviciile oferite, anexă la formularul de ofertă.

Prețul va fi exprimat în lei/serviciu, fără TVA, și va cuprinde toate cheltuielile prestatorului legate de prestarea serviciilor de catering în conformitate cu cerințele caietului de sarcini.

**8. TERMEN DE GARANȚIE:** nu este cazul

## 9. RECEPȚIA

Recepția serviciilor (servicii de catering pentru școli) se va efectua pe bază de proces-verbal astfel:

a) recepția serviciilor ce fac obiectul achiziției va consta în: verificarea documentelor de prestare a serviciilor (anexă la factură privind serviciile prestate, factură etc.).

## 10. MODALITĂȚI ȘI CONDIȚII DE PLATĂ

Plata serviciului se va face în baza facturii transmise prin sistemul RO E-Factura de către prestator și va avea menționat codul CPV, numărul contractului, datele de emisie și de scadență ale facturii respective.

Plata facturii fiscale se va realiza în termen de maxim 30 de zile de la înregistrarea facturii la sediul achizitorului, după recepționarea serviciilor.

**11. CRITERIUL DE EVALUARE:** prețul cel mai scăzut.

Manager de proiect,  
Prlea Daniel Marius