



INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN CONSTANȚA
ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 43 „FERDINAND”
Strada Unirii nr. 22
Loc. Constanța, jud. Constanța, C.P. 900524
Tel./fax 0341.405853
office@scoalaferdinand.ro
www.scoalaferdinand.ro

Nr. 712/22.04.2026

CAIET DE SARCINI

privind achiziția de servicii de catering - Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering

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, livrarea și servirea zilnică a hranei la sediul Grădiniței PP Roboțel Constanța, strada Nicolae Iorga nr 14, structură a Școlii Gimnaziale 43 Ferdinand Constanța

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează conform prevederilor legale în vigoare: - Art. 16 din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 34/2006 privind atribuirea contractelor de achiziție publică, a contractelor de concesiune de lucrări publice și a contractelor de concesiune de servicii, aprobată prin Legea nr. 337/2006, cu modificările și completările ulterioare;

1. AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:

Denumirea	Scoala Gimnaziala 43 Ferdinand Constanța
Adresa	Constanța str.Nicolae Iorga nr 14, Structura Gradinita PP Roboțel Constanta
Telefon / Fax	0724267139
CUI	29429052
Principală activitate	Educație
Obiectul contractului	Servicii de catering – Gradinita cu Program Prelungit Roboțel Constanta, Structura a Scolii Gimnaziale nr 43 Ferdinand Constanța

2. CERINȚE GENERALE

CAIETUL DE SARCINI face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant, propunerea sa pentru achiziția de servicii de catering pentru un număr estimat de 100 prescolari - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei. Prezența preșcolarilor în gradinită va fi între 4 mai 2026 – 18.12.2026, inclusiv în unele vacanțe școlare, în funcție de cererile părinților, la hotărârea Consiliului de Administrație al Școlii Gimnaziale 43 Ferdinand Constanța. Serviciile de catering vor fi prestate în baza contractului de servicii de catering conform unui grafic de prestare stabilit.



INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN CONSTANȚA
ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 43 „FERDINAND”
Strada Unirii nr. 22
Loc. Constanța, Jud. Constanța, C.P. 900524
Tel./ fax 0341.405853
office@scolaferdinand.ro
www.scolaferdinand.ro

3. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei la Grădinița PP Roboșel Constanța, structură a Școlii Gimnaziale 43 Ferdinand pentru un număr estimat de 110 de preșcolari.

4. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Prestarea serviciilor de catering constă în asigurarea micului dejun, a mesei de pranz și gustare.

Se va ține cont că în meniurile preparate, să se includă și meniuri speciale (regim, alimente interzise, etc), la solicitarea părinților cu preșcolari care au probleme de sănătate.

Prestatorul trebuie să asigure termenele de livrare a hranei (conform graficului întocmit de autoritatea contractantă). Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp (15 min maxim).

Hrana caldă este pentru un număr aproximativ de 110 copii, cu un meniu prestabilit săptămânal, la ore exacte (micul dejun, pranzul, gustarea, de luni până vineri respectându-se numărul de calorii conform legislației în vigoare).

Numărul de porții comandate zilnic se va realiza în funcție de prezenta zilnică a copiilor în grădiniță, existând fluctuații în funcție de numărul de intrări și ieșiri, precum și în funcție de anumite situații ce pot interveni (de ex. boala). Număr minim de porții ce pot fi comandate – 1 porție.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate pentru micul dejun se va face cu o zi înainte până la ora 21.00 și va fi valabil pentru micul dejun, numărul porțiilor pentru masa de pranz se va anunța în ziua respectivă până la ora 10.00. Comanda se va face de către persoana desemnată de directorul instituției.

Prestatorul serviciilor de catering nu are voie să modifice numărul de porții și meniul stabilit, fără acordul beneficiarului.

Persoana desemnată din partea autorității contractante va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții, numărul de zile de școală și evidența numărului de copii.

Cantitățile constatate lipsă, dacă vor exista, vor fi acoperite în cel mai scurt timp posibil.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust;
2. Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile;
3. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții igienică-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă, produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și vor fi depozitate în condiții de siguranță alimentară, stabilite de către autoritatea contractantă în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.

Prestatorul autorizat va păstra și va prezenta organismelor de control competente, documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitatea școlară, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz;

Prestatorul își asumă responsabilitatea ca micul dejun, masa de pranz și gustarea să fie adecvate vârstei copiilor ținând necesarul de elemente nutritive specifice fiecărei vârste.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii.

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

La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetelor.



INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN CONSTANȚA
ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 43 „FERDINAND”
Strada Unirii nr. 22
Loc. Constanța, jud. Constanța, C.P. 900524
Tel./fax 0341.405853
office@scolaferdinand.ro
www.scolaferdinand.ro

Predarea – preluarea hranei se va face la sediul Grădinitei PP Roboțel Constanța, strada Nicolae Iorga nr 14 , sub supravegherea persoanei desemnate .

Persoana desemnata din partea autorității contractante are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

În cazul în care se constată unele deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris prestatorului;

În cazul în care se constată abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru sănătatea copiilor, personalul administrativ va avea dreptul să oprească distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele corespunzătoare, în decurs de o oră, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta. Dacă deficiențele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele care decurg din aceasta.

Specificatii tehnice:

Particularitati ale meniurilor solicitate:

Descrierea produsului pentru o porție/meniu	Caracteristici minime
Fel principal	
Ciorbita	370 grame (340g/30)
Felul II +garnitura	200 grame (120g/80)
Paine	50 grame
Salata	50 grame
Desert	
- Patiserie dulce (plăcintă cu branza, plăcintă cu mere, alte variante);	80 grame
- Fructe	100/150
	grame

5. CONDITII DE TRANSPORT SI DISTRIBUTIE

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizatia insotind in permanenta mijlocele de transport dotate corespunzator, folosite in scopul pentru care au fost autorizate, insotite de personal calificat, echipat corespunzator si avizat medical. Hrana calda trebuie ambalata individual , pentru fiecare copil, în caserole etc. - care au capacitatea de a mentine mancarea calda.Servețelele, tacamurile , painea vor fi incluse în preț și vor fi livrate zilnic către beneficiar în număr suficient.

Prestatorul va asigura servirea cu transport si personal propriu, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena si sanitar veterinar, servicii ce vor fi luate in calcul la stabilirea pretului final de pe listele de meniu anexate la caietul de sarcini.

Fiecare persoana/salariat care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine igiena personala si va purta echipament de protectie si de lucru adecvat si curat.

Personalul prestatorului care manipuleaza hrana calda si hrana rece la sediul beneficiarului, va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat. Numai acest personal, avizat medical va distribui felurile de mancare.

Produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie **mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatate**. Pentru siguranta alimentelor,



INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN CONSTANȚA
ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 43 „FERDINAND”
Strada Unirii nr. 22
Loc. Constanța, jud. Constanța, C.P. 900524
Tel./fax 0341.405553
office@scolaferdinand.ro
www.scolaferdinand.ro

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 beneficiarilor 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. 4 grade Celsius pentru hrana rece.

Este interzisă pastrarea alimentelor de la o masă la alta.

6. CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA

Ofertantul împreună cu reprezentantul autorității contractante au obligația prelevării de probe, la sediul unității beneficiare, din fiecare fel de mâncare conform legislației în vigoare, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sterilizate prin fierbere, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

Eticheta va avea menționată următoarele date: data recoltării, ora recoltării, denumirea felului de mâncare recoltat, semnătura persoanei care a recoltat proba.

Se interzice darea în consum a alimentelor în situația nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mâncare. În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă la copii care au servit masa, vor putea reprezenta în caz de litigiu, o așa numită „contraprobă”.

În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitare - veterinare, prestatorul va suporta după caz sancțiuni administrative, contravenționale sau penale.

Ofertantul are obligația să permită membrilor desemnați ai comisiei de monitorizare a serviciului de catering, constituită de beneficiar având ca atribuții respectarea prevederilor contractuale de către părțile contractante, cât și a prevederilor legale, normele sanitare veterinare și de igienă legate de obiectul contractului, a cărui identitate va fi adusă la cunoștință prestatorului în scris să efectueze periodic și inopinat controale la sediul prestatorului unde se prepară hrana.

7. PREȚUL CONTRACTULUI

Prețul contractului de servicii catering rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia, nu se actualizează.

8. CONDIȚII DE PARTICIPARE

Operatorii economici trebuie să aibă capacitatea profesională și autorizațiile necesare prestării serviciilor de catering conform cerințelor de mai sus.

În vederea calificării, ofertanții depun obligatoriu următoarele documente:

1. Certificat constatator emis de Oficiul Registrului Comerțului de pe lângă tribunalele teritoriale din care să rezulte ca obiectul de activitate al ofertantului include lucrările care fac obiectul achiziției - copie lizibilă, stampilată, semnată de către reprezentantul legal al ofertantului și conținând mențiunea „conform cu originalul”;
2. Certificat de înregistrare cu datele de identificare ale ofertantului, în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”;
3. Autorizație de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru schimburi intercomunitare cu produse alimentare de origine animală, emisă de către A.N.S.V.S.A., în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul” și alte autorizații potrivit normelor legale;
4. Stampila ovală - pentru distribuția produselor în spitale, școli și grădinițe.
5. Autorizație sanitară veterinară pentru mijloacele de transport al produselor de origine animală.
6. Contract încheiat cu medic consultant nutriționist care va aviza meniurile săptămânale.
7. Variante de meniuri propuse /gramaje.
8. Sediul în localitatea Constanța, distanța cât mai mică față de beneficiar constituie un avantaj.



INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN CONSTANȚA
ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 43 „FERDINAND”
Strada Unirii nr. 22
Loc. Constanța, jud. Constanța, C.P. 900524
Tel./ fax 0341.405853
office@scolaferdinand.ro
www.scolaferdinand.ro

9. 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.
10. Inspectarea periodică a mijloacelor de transport este, de asemenea, necesară și obligatorie, prezentându-se dovada efectuării operațiunii de inspectare în acest sens.
11. Debarasarea vesei de unica folosință se va face în saci puși la dispoziție de firma contractantă, după care vor fi colectați de către angajații firmei contractante, urmând a fi preluate de la firma de catering de firma de salubritate cu care aceasta are contract.
12. Contract de colectare și eliminare deșeuri SNCU.
13. Transportul deșeurilor alimentare se va face cu mijloace de transport autorizate ale prestatorului pe cheltuiala sa.
14. Prestatorul are obligația evacuării zilnice a deșeurilor alimentare.
15. Ofertantul trebuie să execute serviciile de catering exclusive cu minim doi (2) angajați calificați.

In cazul în care unul dintre ofertanți nu va prezenta unul dintre documentele solicitate, oferta va fi descalificată.

10. CRITERIUL DE ATRIBUIRE: Pretul cel mai scăzut

Propunerea financiară - va cuprinde **pretul/meniul zilnic/copil** pentru serviciile de catering, exprimat în lei cu TVA sau se va menționa dacă societatea nu este platitoare de TVA.

***Nota :** meniul zilnic constă în mic dejun, masă de prânz, gustare.

Finalizarea achiziției se va realiza cu încheierea unui contract cu ofertantul câștigător.

16. RAPORTAREA ACTIVITĂȚILOR. CONDIȚII DE RECEPȚIE ȘI PLATĂ A SERVICIILOR PRESTATE

Plata contravalorii serviciilor prestate se va face în lei, lunar, pe baza facturii fiscale, cu ordin de plată, după prestarea și recepția serviciilor. Se vor achita doar meniurile ce au fost comandate în fiecare lună, până la concurența sumei din contract.

Plata serviciilor prestate se va efectua în termen de maxim 30 de zile de la primirea de către



INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN CONSTANȚA
ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 43 „FERDINAND”
Strada Unirii nr. 22
Loc. Constanța, Jud. Constanța, C.P. 900524
Tel./ fax 0341.405853
office@scolaferdinand.ro
www.scolaferdinand.ro

achizitor a facturii emise de ofertant la încheierea perioadei serviciilor prestate, încheiere
consemnată prin recepția calitativă și cantitativă a serviciilor.

Director
Prof. Udrea Mihaila Ionela

