



# MUNICIPIUL BUCUREȘTI - CONSILIUL LOCAL AL SECTORULUI 4

DIRECȚIA GENERALĂ DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ ȘI PROTECȚIA COPILULUI SECTOR 4

CENTRUL MEDICO – SOCIAL „SFÂNTUL ANDREI” Șos.Berceni Nr.12A sector 4 București  
Tel : 021.334.37.25; 021.334.37.36; E-mail: [cms.sfandrei@yahoo.ro](mailto:cms.sfandrei@yahoo.ro); [cms.sfandrei@dgaspc4.ro](mailto:cms.sfandrei@dgaspc4.ro)

"Împreună spre performanță"



Sistem de management al calității  
conform cu  
SR EN ISO 9001:2015  
CERTIFICAT Nr.259 C

Nr. 9 / 14.05.2026



## CAIET DE SARCINI SERVICII DE CATERING

Caietul 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 prestare având ca obiect prestarea serviciilor de catering la sediul Centrului Medico-Social "Sfantul Andrei" pentru 80 de beneficiari.

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

1. Legea nr. 98/2016 - privind achizițiile publice;
2. H.G. nr. 395/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică / acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice .

### **OBIECTUL CONTRACTULUI:**

Obiectul contractului îl constituie încheierea unui **contract pe o perioadă de 7 luni ( iunie – decembrie 2026 )** începând cu **data de 1 iunie 2026**, privind prestarea **serviciilor de catering**, pentru persoanele beneficiare din cadrul autorității contractante.

În funcție de limita fondurilor alocate pentru îndeplinirea acestui contract sau a unor situații neprevăzute la încheierea contractului (modificări de efective - număr de persoane beneficiare din unități), autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile.

La contractul care se va încheia cu societatea câștigătoare va fi anexat un tabel cu locația, adresa, persoanele de contact și numărul strict de beneficiari la acea dată.

### **CONSIDERAȚII GENERALE:**

### **DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING**

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru persoanele beneficiare din cadrul centrului, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute în legislația în vigoare și cu respectarea nivelului minim al alocației de hrană, după cum urmează:

- pentru **Centrul Medico-Social Sfantul Andrei** alocația de hrană/beneficiar/zi este de **26,00 lei cu TVA**, respectiv **23,42 lei fără TVA** si beneficiaza de:

- **micul dejun** (masa de dimineață), servit la ora 8.30
- **prânz** (masa de prânz) , servit la ora 12.30
- **cina** (masa de seară), servit la ora 17.30

Meniurile zilnice se vor stabili săptămânal, de comun acord între furnizor și beneficiar.



## CANTITĂȚI ESTIMATE ALE ACHIZIȚIEI:

Cantitatea estimată care ar putea fi solicitată pentru 80 de beneficiari:

Nr. Crt.	Tip Serviciu	U.M.	Val unitara lei fara TVA	Portii Centrul Medico-Social Sfantul Andrei (214 zile x 80 beneficiari) alocatie hrana 23,42
A	B	C	D	E = 214 * 80
1	Hrana	porție	23,42	17 120
2	Prestare servicii conexe	porție	15,95	17 120

### Micul dejun :

Va fi compus din produse care se pot consuma nepreparate sau semipreparate, ambalate în pachete individuale, în folie vidată, la care se adaugă ceai, lapte ( lapte dulce, lapte bătut, sana, iaurt) sau cacao cu lapte.

### Masa de prânz :

Va fi compusă din 3 (trei) feluri de mâncare:

**felul 1** - supe, ciorbe ;

**felul 2** - fripturi, șnițele, chiftele, etc. + garnitură / mâncăruri scăzute;

**felul 3** - desert prăjituri, fructe proaspete, compot, budinci, iaurturi de fructe etc., precum și apă minerală sau sucuri.

### Cina :

Va fi realizată din hrană caldă sub forma de mâncăruri scăzute, la care se adaugă ceai, compot, lapte sau cacao cu lapte.

### Gustări:

În funcție de centru, se vor introduce și gustări, una sau două, după caz.

## 2.3 PREPARAREA HRANEI :

**Prepararea hranei** se va face în conformitate cu necesitățile calorice ale beneficiarilor.

Conducerea centrului va stabili, împreună cu operatorul economic, o listă de meniuri, din care prestatorul este obligat să aleagă câte unul pentru fiecare zi, cu condiția ca acesta să nu se repete pe parcursul unei săptămâni.

Prestatorul poate propune - numai printr-un înscris - și alte tipuri de meniuri, dar nu le poate folosi până nu are în prealabil aprobarea scrisă din partea personalului de specialitate din cadrul unității respective.

Personalul de specialitate și directorul centrului vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate și directorul centrului vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar **prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele / alta corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 ore de la primirea notificării.**

**Comanda** pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului zilnic, **până la ora 10.00**, și va fi valabilă pentru mesele din ziua următoare.

Comanda se va face de asistentul medical sef al centrului sau inlocuitorul acestuia, care va specifica

exact numărul de porții.

În funcție de necesități, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, și în alt mod.

#### **2.4 LIVRAREA ALIMENTELOR ȘI A HRANEI :**

Livrarea alimentelor și a hranei se va efectua în fiecare zi a anului, de 3 (trei) ori pe zi, după cum urmează:

- Mic dejun: ora 07 :00 - 07 :30,
- Prânz: felul I, II și III ora 12:00 - 12 :30,
- Cina: felul I și II, ora 17:00 - 17.30.
- 2 gustări, pentru ora 10 :00 (vor fi livrate cu micul dejun) și pentru ora 16:00 (vor fi livrate cu prânzul)

**Programul de servire al meselor** va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la dorința beneficiarului.

Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și ori de câte ori el va suferi modificări.

În situația în care furnizorul poate oferi, cu titlu gratuit, echipamente care mențin hrana la temperaturi și condiții optime, conform prevederilor legale, poate opta pentru livrarea de două ori pe zi a acesteia.

#### **2.5 TRANSPORTUL ALIMENTELOR ȘI A HRANEI LA SEDIUL CENTRULUI MEDICO-SOCIAL SFANTUL ANDREI :**

**Transportul** va fi asigurat de către prestator, cu mijloace de transport autorizate, până la locațiile indicate.

#### **2.6 SPAȚIILE DE SERVIRE A MESEI ȘI VESELA :**

Spațiile de servire a mesei și vesela vor fi asigurate de către beneficiar.

În vederea rezolvării problemelor curente și evitării unor disfuncționalități, *prestatorul va numi persoane cu responsabilități operative*, care va prelua zilnic eventualele solicitări și observații din partea centrului, făcute de persoanele delegate de conducerea unității cu astfel de sarcini.

### **3. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE :**

#### **Condiții minime impuse de autoritatea contractantă**

Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății ca **obiect de activitate Servicii de catering**.

Ofertantul trebuie să constituie **stocuri de siguranță pentru o perioadă de minim 3 zile**, constând în alimente și materiale de transport la locul, timpul, calitatea și în condițiile stabilite de beneficiar, pentru a preîntâmpina întreruperea procesului de preparare a hranei. Prestatorul este responsabil pentru garanția produselor constituite în stocuri.

Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agro-alimentare de calitate.

Ofertantul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a șefului de centru, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

Ofertantul trebuie să asigure:

- condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei.

- să întocmească meniul săptămânal ținându-se 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 pentru anumite feluri 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.
- asigurarea meniurilor tradiționale cu ocazia sărbătorilor legale și religioase (Paște, Crăciun, Revelion, etc.)

**Recepția hranei** se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de directorul centrului. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului de specialitate și al directorului centrului. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

Prestatorul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către autoritatea contractantă sau de către un reprezentant al eșalonului superior al acesteia **în termen de 2 zile**, iar **înlocuirea alimentelor necorespunzătoare se va face în termen de 2 ore**. În cazul în care deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit se va declanșa procedura de reziliere a contractului, cu toate consecințele ce decurg din aceasta.

Zilnic, prestatorul asigură **gratuit o probă recoltată din fiecare fel de hrană administrată (mancare gătită sau hrană rece)**, care va fi pastrată în frigider *48 de ore*. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de directorul centrului și de personalul de specialitate. Avizul acestora va fi pe documentul de distribuție.

### **Cerințe specifice privind transportul**

Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către Ministerul Sănătății, 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.

Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice în vigoare.

Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente din inox închise ermetic care să păstreze temperatura alimentelor, 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 forma 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"**.

Mijloacele de transport și/sau containerele ce sunt folosite la transportul produselor adiționale alimentelor sau la transportul diferitelor alimente în același timp se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminării.

Atunci când mijloacele de transport și/sau containerele au fost folosite la transportul unor alimente diferite, se vor spăla de fiecare dată înainte de a fi reumplute pentru evitarea contaminării.

Alimentele din mijloacele de transport și/sau containere trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării.

Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile

să mențină alimentele la o temperatură adecvată iar, acolo unde este cazul, să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

### **Cerințe specifice privind igiena personalului**

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 la angajare și periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă.

### **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 improprii 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 microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite expunerea acestora la 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, ele trebuie menținute la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și la max. 4 grade Celsius pentru hrana rece.

### **Cerințe privind capacitatea tehnică și profesională**

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.

Livrarea meniurilor se asigură de către prestator.

Ofertantul trebuie să asigure personalul de specialitate calificat necesar executării prestației în conformitate cu propunerea tehnică.

Personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentele unității respective.

Normele de protecția muncii, de prevenire și stingerea incendiilor, precum și cele de protecția mediului sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

## **4. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE :**

La depunerea ofertelor, în cadrul propunerii tehnice, se vor prezenta minim 2 variante de meniuri săptămânale, conform listei de alimente anexată la caietul de sarcini, respectiv mic dejun, prânz, cină și gustare pe fiecare zi a săptămânii.

## 5. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE :

Ofertantul va elabora **propunerea financiară** astfel încât aceasta să cuprindă:

1. **alocația de hrană** (*lei/zi/beneficiar*) valoare lei fără TVA / cu TVA.
2. **prețul unitar estimat pentru prestare de servicii conexe** va fi exprimat în lei fără TVA/ pe zi/ *beneficiar, respectiv lei cu TVA.*

Acest cost adițional pentru prestare servicii conexe se refera la:

- aprovizionarea alimentelor;
- preparare si livrare a hranei ce revine pe zi calendaristica pentru un beneficiar;
- prezentarea felurilor de mancare;
- punerea la dispozitia beneficiarului a recipientelor/echipamentelor care mentin hrana la temperaturi si conditii optime conform prevederilor legale;
- punerea la dispozitia beneficiarului de personal care se ocupa cu servirea/manipularea si consilierea pentru alcatuirea meniului si, daca este necesar, pentru alegerea bauturilor.

### 5.1 Facturarea serviciilor prestate

Facturarea se va face lunar în baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică.

La solicitarea expresă a autorității contractante, prestatorul are obligația de a prezenta xerocopii ale documentelor legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc).

### 5.2 Departajarea ofertelor :

Departajarea ofertanților, aplicând criteriul de atribuire, se obține din prețul unitar ofertat pentru prestări de servicii conexe.

În cazul în care există posibilitatea ca două sau mai multe oferte depuse și clasate pe primul loc (dintre ofertanții declarați admiși din punct de vedere al criteriilor de calificare), au prețul total identic, după aplicarea criteriului de evaluare, autoritatea contractantă va solicita în termen de 72 de ore o nouă propunere financiară în plic închis, oferta câștigătoare fiind cea cu prețul cel mai scăzut.

### 5.3 Durata contractului:

Durata contractului: 7 luni ( iunie – decembrie 2026) respectiv 214 de zile

### 5.4 Valoarea contractului:

Prețul unitar / meniu, se va menține ferm în lei pe toată perioada de derulare a contractului, cu excepția cazului în care pot surveni modificări legislative.

## Modalități de plată:

Plata se va efectua prin Ordin de plată în contul prestatorului deschis la Trezorerie, până la data de 31 ale lunii în care s-a emis factura, dar nu mai târziu de 31 ale lunii următoare, pe baza următoarelor documente:

- α) factura fiscală (în original);
- β) documentul de recepție al serviciilor prestate, semnat de către reprezentantul prestatorului și reprezentantul unității beneficiare.

## 6. CRITERIUL DE ATRIBUIRE:

Criteriul de atribuire al contractului privind achiziția publică de servicii de catering la sediile autorității contractante va fi **PREȚUL CEL MAI SCĂZUT**.

În conformitate cu prevederile art. 187, alin.(3), lit. a) din Legea nr. 98/2016, în cazul în care criteriul utilizat este "*prețul cel mai scăzut*", stabilirea ofertei câștigătoare se realizează numai prin compararea prețurilor prezentate în cadrul ofertelor admisibile, fără să fie cuantificate alte elemente de natură tehnică sau alte avantaje care rezultă din modul de îndeplinire a contractului de către operatorii economici participanți la procedura de atribuire.

Oferta care este declarată câștigătoare, trebuie să îndeplinească specificațiile tehnice minime considerate obligatorii, astfel cum au fost acestea stabilite în caietul de sarcini.

Propunerea financiară - **Formularul de ofertă + Anexa** - va fi elaborată, în mod obligatoriu, cu respectarea datelor și condițiilor din caietul de sarcini, conform modelelor de formulare.  
**NOTĂ:** Oferta este considerată inacceptabilă în următoarea situație: - Prețul, fără TVA, inclus în propunerea financiară depășește valoarea estimată comunicată prin invitația de participare.  
Din prezentul caiet de sarcini face parte Anexa I - Lista de meniuri

DIRECTOR  
Manolache Constantin



Contabil șef,  
Chirea Adrian-Ionuț



Consilier Juridic,  
Veronica Cămpureanu



Întocmit,  
Popescu Victoria

