ANEXĂ la Referatul de necesitate nr. 6293/28.10.2026

CAIET DE SARCINI

privind cerințe tehnice minimale obligatorii pentru achiziția serviciilor de catering

Eveniment: proiectul CNFIS-FDI-2026-F-1177, 19.11.2026 si 26.11.2026

Prezentul caiet de sarcini stabilește cerințele tehnice minimale obligatorii pentru achiziția serviciilor de catering necesare organizării evenimentului din data de 19.11.2026 si 26.11.2026, pentru un număr estimat de aproximativ 135 de participanți.

1. CERINȚE GENERALE PRIVIND PRESTAREA SERVICIILOR

1.1. Toate serviciile vor fi prestate exclusiv în incinta Sediului Central al universitatii, Str. Mircea cel Batran nr. 104, municipiul Constanța, locație în care se află spațiile destinate desfășurării proiectului CNFIS-FDI-2026-F-1177.

1.2. TRANSPORTUL PRODUSELOR ALIMENTARE, ECHIPAMENTELOR ȘI ELEMENTELOR NON-ALIMENTARE

1.2.1. Transportul produselor alimentare

Ofertantul se obligă ca transportul produselor alimentare și al produselor auxiliare destinate consumului să fie realizat exclusiv cu autovehicule autorizate sanitar-veterinar, dotate cu sisteme de menținere a temperaturii și igienei, în conformitate cu normele sanitar-veterinare aplicabile și cu reglementările în domeniu.

1.2.2. Transportul echipamentelor și elementelor non-alimentare

Transportul echipamentelor, logisticii, accesoriilor și elementelor decorative se va realiza cu mijloace adecvate, curate, igienizate și protejate, care să prevină deteriorarea acestora și să asigure prezentarea lor în condiții corespunzătoare evenimentului.

1.2.3. Propunerea tehnică va include obligatoriu, la momentul depunerii ofertei:

- Copie valabilă a Autorizației sanitar-veterinare pentru mijlocul de transport;
- Fișa tehnică a autovehiculului, din care să rezulte dotarea cu sistem de refrigerare/menținere temperatură;
- Procedură internă scrisă privind igienizarea mijlocului de transport;
- Declarație pe proprie răspundere privind utilizarea exclusivă a acestor vehicule pe durata evenimentului.

1.2.4. Mâncarea va fi servită exclusiv pe platouri dotate cu sistem de menținere la cald (rezistență electrică, gel, flacără controlată, sterno sau alte soluții termice), acolo unde natura preparatelor impune servirea la cald.

1.2.5. Laptele condensat, paletinele pentru cafea, mierea, zahărul alb, zahărul brun și toate produsele auxiliare destinate servirii băuturilor vor fi ambalate individual și expuse în recipiente adecvate, curate și igienizate, corespunzătoare servirii în cadrul evenimentului.

1.2.6. Produsele alimentare care conțin carne de porc vor fi servite pe platouri distincte, separate fizic de alte preparate, pentru a respecta regulile alimentare, culturale și religioase ale participanților.

1.2.7. Ofertantul va asigura componenta vegetariană/de post prevăzută în structura de meniu și separarea fizică a preparatelor care conțin carne de porc de celelalte preparate, conform cerințelor prezentului caiet de sarcini și ofertei asumate.

2. CERINȚE PRIVIND SIGURANȚA ALIMENTARĂ, TRASABILITATEA ȘI STANDARDIZAREA

2.1. Ofertantul se obligă să respecte pentru toate produsele alimentare și procesul de livrare/preparare/manipulare următoarele norme:

- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), sau echivalent,
- ISO 22000 - Sistem de management al siguranței alimentelor,
- Regulamentul (CE) 852/2004 privind igiena alimentelor,
- Regulamentul (CE) 178/2002 privind trasabilitatea alimentară,
- Normele sanitare și sanitar-veterinare aplicabile,
- Procedurile naționale privind manipularea și servirea produselor alimentare.

2.2. Propunerea tehnică va include, în mod obligatoriu, următoarele documente justificative:

1. Copie a certificatului/Certificării HACCP, sau echivalent;
2. Copie a certificatului ISO 22000 sau document echivalent, emis de organism acreditat;
3. Copie a autorizației sanitar-veterinare pentru unitatea de producție;
4. Procedura scrisă privind igiena personalului și prevenirea contaminării încrucișate;
5. Declarația ofertantului privind trasabilitatea produselor alimentare.

2.3. Achizitorul își rezervă dreptul de a solicita, în etapa de evaluare sau execuție, clarificări sau documente suplimentare privind:

- calitatea ingredientelor,
- proveniența produselor,
- fluxul tehnologic al preparării,
- condițiile de depozitare și transport.

3. CERINȚE PRIVIND PREZENTAREA, SERVIREA ȘI LOGISTICA

3.1. Toate platourile, suporturile, vasele și elementele de decor vor fi curate, omogene ca prezentare și în condiții excelente de calitate.

3.2. După finalizarea fiecărei sesiuni de servire, ofertantul are obligația:

- debarasării,
- curățării,
- colectării selectiv-ecologice a deșeurilor,
- readucerii la starea inițială a spațiilor,
- predării spațiului în stare igienizată.

3.3. CERINȚE PRIVIND PERSONALUL DE SERVIRE

3.3.1. Pentru sesiunile de welcome coffee, din data de 19.11.2026 si 26.11.2026, ofertantul se obligă să asigure personal de servire prezent fizic în incinta Sediului Central al U.M.C., strada Mircea cel Batran nr.104, pe durata intervalelor aferente prestării serviciilor, astfel încât să fie asigurate servirea, aranjarea, prezentarea, completarea produselor, debarasarea și curățenia.

Structura minimă de personal include minimum 1 (una) persoana de servire, conform ofertei, pentru asigurarea activităților de servire, aranjare, prezentare, completare produse, debarasare și curățenie.

Propunerea tehnică va include obligatoriu:

- lista persoanelor desemnate,
- calificările acestora (cursuri de servire),
- atribuțiile specifice.

3.3.2. Ofertantul are obligația de a prezenta în cadrul propunerii tehnice:

- dovezi ale calificării (cursuri de servire),
- proceduri interne privind comportamentul, igiena personalului și manipularea produselor.

3.3.3. Personalul de servire trebuie să fie:

- instruit în domeniul igienei alimentare,
- capabil să comunice în limba română,
- capabil să ofere explicații minimale și în limba engleză (referitoare la denumirea produselor, ingredientele de bază, alergeni, conținut nutritiv).

Personalul de servire va purta ținută vestimentară unitară (uniformă profesională), identică sau similară ca model, culoare și aspect, astfel încât să fie ușor identificabil, să corespundă cerințelor de igienă alimentară și să asigure o imagine protocolară corespunzătoare evenimentului.

3.3.4. Ofertantul se obligă să înlocuiască imediat personalul care nu respectă cerințele stabilite de Achizitor sau care nu se prezintă la nivelul de standard solicitat.

4. RESPONSABILITĂȚI ALE OFERTANTULUI

4.1. Ofertantul își asumă răspunderea pentru calitatea produselor, siguranța alimentară, utilizarea mijloacelor autorizate de transport și respectarea integrală a cerințelor din prezenta Anexă.

4.2. Orice abatere de la cerințele tehnice, constatată de Achizitor, poate determina:

- respingerea serviciilor ca neconforme,
- neacceptarea recepției,
- refuzul plății,
- documentarea neconformităților,
- rezilierea unilaterală a relației de achiziție,
- excluderea operatorului de la proceduri viitoare.

5. CLAUZĂ SUPLIMENTARĂ

Achizitorul își rezervă dreptul de a efectua controale neanunțate privind transportul, manipularea, depozitarea și servirea alimentelor, precum și solicitarea la sediul ofertantului a verificării procedurilor interne HACCP și ISO 22000.

6. STRUCTURA MINIMALĂ OBLIGATORIE A PRODUSELOR ȘI SERVICIILOR

Serviciile se vor presta pentru un număr estimat de 135 de persoane, în data de 19.11.2026 si 26.11.2026. Orele de servire vor fi corelate cu agenda oficială și cu indicațiile Achizitorului; orele menționate mai jos sunt orientative, potrivit ofertei transmise.

6.1. Welcome coffee / Pauză de cafea - ora orientativă 11:00 - 11:30 – <u>data 19.11.2026</u> (aproximativ 60 pers):

- cafea expresor;
- apa plata 500 ml – 1 buc/pers;
- apa carbogazoasa 50 ml – 1 buc/pers;
- suc (PepsiMirinda) doza 330 ml – 15 buc;

- suc Tymbark 250 ml – 15 buc;
- patiserie dulce si sarata - 150 g/persoană;

Set-up:

- pahare cafea 180 ml carton - unică folosință;
- zahăr alb și brun - pliculețe;
- biscuiți cafea - ambalați individual;
- mini-ciocolate - ambalate individual;
- lapte condensat;
- șervețele.

6.2. Lunch break / Prânz - ora orientativă 13:00 – 14:00 – <u>data 19.11.2026</u> (aproximativ 85 persoane):

6.2.1. Platou preparate calde pui – 175 g/persoană

Conținut platou:

- piept de pui la gratar;
- chifteluțe de pui cu susan;
- pulpe de pui dezosata la gratar;
- cartofi wedges;

6.2.2. Platou preparate porc - 175 g/persoană

Conținut platou:

- frigarui de porc la gratar;
- mozzarella sticks;
- cartofi wedges;

6.2.3. Platou preparate vegeratiene/de post - 100 g/persoană

Conținut platou:

- chiftelute de legume;
- cos cu ciuperci sote;
- legume la gratar;
- conopida pane;
- ciuperci la gratar;
- rosii cherry cu vinete;
- barcute de ardei cu fasole batuta;

Salate, apa, desert si chifle:

- chifle - 50 g/persoană – 1 buc/persoană;
- salată de varză albă și varză roșie - 50 g/persoană;
- salată mixta de castraveti si gogosari in otet - 50 g/persoană;
- apa plata 500 ml – 1 buc/persoană;
- desert - 100 g/persoană;

6.3. Lunch break / Prânz - ora orientativă 11:45 – 12:00 – <u>data 26.11.2026</u> (aproximativ 50 persoane):

6.3.1. Platou preparate calde pui – 175 g/persoană

Conținut platou:

- frigarui de pui la gratar;
- mozzarella sticks;
- cartofi wedges;

6.3.2. Platou preparate porc - 175 g/persoană

Conținut platou:

- mici vita-porc;
- ceafa de porc la gratar;
- carnati semiafumati la cuptor;
- cartofi wedges;

6.3.3. Platou preparate vegeratiene/de post - 100 g/persoană

Conținut platou:

- chiftelute de legume;
- conopida pane;
- inele de ceapa pane;
- rulada de legume;
- rosii cherry cu vinete;
- bruchete

Salate, apa, desert si chifle:

- chifle - 50 g/persoană – 1 buc/persoană;
- salată de varză albă și varză roșie - 50 g/persoană;
- salată mixta de castraveti si gogosari in otet - 50 g/persoană;
- apa plata 500 ml – 1 buc/persoană;
- desert - 100 g/persoană;

În compunerea întregului meniu se va avea în vedere ca preparatele din carne de porc să fie separate de preparatele din carne de pui, pentru musulmani sau pentru persoanele care nu consumă carne de porc. De asemenea, meniul va avea o componentă dedicată persoanelor vegetariene.

6.4. Logistică inclusă în serviciile aferente evenimentului

- personal de servire - minimum 1 persoana, cu respectarea cerințelor prevăzute la pct. 3.4;
- aranjarea, servirea, debarasarea și readucerea spațiului la starea inițială după finalizarea serviciilor.

Director proiect
Conf.univ.dr.Cristina DRAGOMIR

Întocmit,
Carmen GHEORGHE