



MUNICIPIUL BUCUREȘTI
CONSILIUL LOCAL AL SECTORULUI 5
DIRECȚIA DE ADMINISTRARE A UNITĂȚILOR



Str. Fabrica de Chibrituri, nr. 9-11, Sector 5, Mun. București
Tel.: 021.314.70.53, int. 1038, 1109

CIF: 50623501
E-mail: invatamant@sector5.ro

DIRECȚIA DE ADMINISTRARE A UNITĂȚILOR DE ÎNVĂȚĂMÂNT SECTOR 5
Serviciul Administrare Unități de Învățământ și Investiții, Achiziții, Proiecte Europene
Nr. 3953/28.03.2025

A P R O B,
DIRECTOR EXECUTIV,
ANDREEA CĂTĂLINA OPREA



CAIET DE SARCINI

pentru atribuirea acordului-cadru de prestări servicii de catering
pentru unitățile de învățământ preuniversitar de stat de pe raza Sectorului 5 al Municipiului București

I. Preambul

Procedura de achiziție: în conformitate cu prevederile Anexei nr. 2 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

Prezentul caiet de sarcini conține specificații tehnice. În cadrul acestei proceduri, Direcția de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5 îndeplinește rolul de autoritate contractantă.

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor minime și obligatorii pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora propunerea tehnică și financiară. Orice activitate descrisă într-un anumit capitol din prezentul caiet de sarcini și nespecificată explicit în alt capitol trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului contractului.

Cerințele impuse în prezentul caiet de sarcini vor fi considerate ca fiind cele minime. Ofertele care nu îndeplinesc toate cerințele minime vor fi declarate neconforme. Nu se acceptă depunerea de oferte alternative.

Nu se admit oferte parțiale din punct de vedere cantitativ și calitativ, ci numai ofertele integrale, care corespund tuturor cerințelor stabilite prin prezentul caiet de sarcini.

Orice ofertă care se abate de la cerințele minime va fi considerată admisibilă numai în condițiile în care aceasta asigură un nivel calitativ superior cerințelor minime.

La întocmirea ofertei tehnice elaborată în baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor trebui să țină cont de prevederile legale incidente obiectului acordului-cadru.

Specificațiile tehnice din prezentul caiet de sarcini care precizează un anumit producător, o anumită origine sau un anumit procedeu care caracterizează produsele sau serviciile furnizate și care se referă la mărci, brevete, tipuri, la o origine sau la o producție specifică se consideră a fi însoțite de cuvintele «sau echivalent», indiferent dacă aceste cuvinte sunt prevăzute expres sau nu în prezentul document.

În vederea dezvoltării și diversificării serviciilor alternative de educație pentru copiii provenind din unitățile de învățământ preuniversitar de stat Sectorul 5, vizând formarea/consolidarea competențelor specifice învățământului primar / gimnazial, prin activități de învățare formală și non-formală, în funcție de nevoile concrete și de particularitățile de vârstă ale beneficiarilor, precum și în vederea susținerii participării școlare, inclusiv prin măsuri care să stimuleze motivarea pentru învățare și creșterea eficienței efortului intelectual al copiilor din unitățile de învățământ din Sectorul 5, **printr-o alimentație echilibrată**, Direcția de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5 și-a propus să implementeze, în anul 2025, o serie de programe și proiecte, respectiv:

- Programul *Masă sănătoasă*;
- Programul *Școală după școală*;
- Proiectul *Școala de vară în Sectorul 5*.

II. Prezentarea programelor/proiectelor:

II.A. Prezentare succintă a Programului național „Masă sănătoasă” (PNMS):

Conform Hotărârii Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă”, document legislativ cu aplicare pentru anul curent, precum și a actelor normative care vor fi publicate ulterior, cu referire la Programul național „Masă sănătoasă” sau echivalent:

Scopul PNMS constă în sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socioemoțional, întărirea stării de bine și oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea. (art. 1, alin. 2)

Totodată, programul contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare sănătoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate și sănătoase, respectiv sustenabile - precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantității de deșeuri, colectarea și valorificarea deșeurilor alimentare. (art. 1, alin. 3)

PNMS constă în acordarea zilnică, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-o masă caldă sau, după caz, într-un pachet alimentar, în cazul în care masa caldă nu poate fi asigurată, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată. Limita valorică menționată cuprinde prețul suportului alimentar, conținând prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielile de transport. (art. 2, alin. 1 și 2).

Finanțarea acestui program se asigură de la bugetul de stat, din sume defalcate din unele venituri ale bugetului de stat pentru finanțarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, orașelor, municipiilor, sectoarelor și municipiului București în funcție de numărul de beneficiari și de limita valorii zilnice, aprobate la propunerea Ministerului Educației și Cercetării. (art. 5, alin 1).

Potrivit art. 5, alin. 2, lit a) din actul normativ anterior menționat, limita valorii zilnice a pachetului alimentar poate fi suplimentată din veniturile proprii ale bugetelor locale ale unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor sau din alte surse de finanțare, legal prevăzute, prin hotărâre a consiliului local.

Pe perioada desfășurării cursurilor anului școlar 2024-2025, respectiv în perioada ianuarie – iunie 2025, incluzând așadar perioada mai – iunie 2025, care face obiectul prezentului caiet de sarcini, PNMS se implementează în unitățile de învățământ aprobate prin Ordinul ministrului educației și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 3.840/81/2024 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2024, cu modificările și completările ulterioare.

Pe perioada desfășurării cursurilor anului școlar 2025-2026, respectiv în perioada septembrie – decembrie 2025, PNMS se implementează în unitățile de învățământ aprobate prin Ordinul nr. 3.352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2025.

Potrivit prevederilor celor două acte normative menționate anterior, în Sectorul 5, unitățile de învățământ beneficiare ale programului sunt: Școala Gimnazială *Petrache Poenaru*, Școala Gimnazială Nr. 124 și Școala Gimnazială Nr. 131

Pentru anul curent, aprobarea tipului de suport alimentar ce se va acorda elevilor provenind din cele trei instituții școlare din Sectorul 5, în cadrul Programului Național *Masă Sănătoasă*, precum și suplimentarea valorii zilnice a suportului alimentar menționat la art. 2, alin (1), din HG nr. 23/2025 cu 7 lei/beneficiar/zi, inclusiv TVA, din bugetul local al Sectorului 5, vor fi supuse aprobării Consiliului Local al Sectorului 5 în data de 31.03.2025. Instituțiile școlare au optat pentru asigurarea următoarelor tipuri de suport alimentar:

- **masă caldă**, în regim de catering, pentru elevii de nivel primar și de nivel gimnazial ai Școlii Gimnaziale Nr. 124;
- **pachet alimentar**, pentru elevii de nivel primar și de nivel gimnazial ai Școlii Gimnaziale Nr. 131 și Școlii Gimnaziale *Petrache Poenaru*.

II.B. Prezentare succintă a programului local Școală după școală:

Potrivit prevederilor Legii învățământului preuniversitar nr. 198/2023, Secțiunea a 4-a, *Susținerea participării în învățământul preuniversitar*:

- în unitățile de învățământ preuniversitar se poate derula programul "*Școala după școală*", care are caracter complementar în raport cu programul școlar și cuprinde activități educative pentru consolidarea, remediarea sau aprofundarea competențelor dobândite de elevi în cadrul programului școlar, precum și alte activități pentru susținerea dreptului la educație, inclusiv de tip recreativ sau de timp liber (art. 74, alin. 1);

- programul se organizează de către unitatea de învățământ preuniversitar în parteneriat cu autoritățile publice locale, CJRAE/CMBRAE, alte unități de învățământ, biblioteci locale/județene, asociații de părinți, culte religioase recunoscute în România sau cu voluntari sau organizații neguvernamentale cu obiect de activitate în domeniul educației ori conexe, în conformitate cu metodologia aprobată prin ordin al ministrului educației (art. 74, alin. 2).

În conformitate cu prevederile art. 2, alin. 1 din Metodologia de organizare a programului *Școală după școală* (SDS), aprobat prin Ordinul MECTS nr. 5349/2011, completat și modificat prin Ordinul MEN nr. 4802/31.08.2017, respectivul program este *complementar programului școlar obligatoriu care, prin modalități integrate de sprijin, are ca scop prevenirea abandonului școlar și a părăsirii timpurii a școlii, creșterea performanțelor școlare, învățarea remedială, accelerarea învățării prin activități educative, recreative și de timp liber, dezvoltarea personală și integrarea socială, precum și menținerea elevilor într-un spațiu securizat, ca alternativă la petrecerea timpului liber în medii cu potențial de dezvoltare a unui comportament deviant*.

Oferta programului este proiectată astfel încât să răspundă nevoilor tuturor elevilor și, cu prioritate, nevoilor elevilor aparținând grupurilor dezavantajate.

Prin Hotărârea Consiliului Local al Sectorului 5 nr. 100/30.08.2024, cu modificările și completările ulterioare, s-a aprobat derularea și finanțarea, din bugetul local al Sectorului 5, a programului *Școală după școală*, în unitățile de învățământ preuniversitar de stat de nivel primar și secundar inferior (gimnazial) din Sectorul 5, în anul școlar 2024 – 2025. Instituțiile școlare care organizează SDS în perioada ianuarie – iunie 2025, incluzând așadar perioada mai – iunie 2025, care face obiectul prezentului caiet de sarcini, sunt: Școala Gimnazială Nr. 2, Școala Gimnazială Nr. 103, Școala Gimnazială Nr. 115, Școala Gimnazială Nr. 125, Școala Gimnazială Nr. 126, Școala Gimnazială Nr. 127, Școala Gimnazială Nr. 128, Școala Gimnazială Grigore Tocilescu, Școala Gimnazială Nr. 134, Școala Gimnazială Nr. 136, Școala Gimnazială Ion I.C. Brătianu, Școala Gimnazială Nr. 143, Școala Gimnazială *Petrache Poenaru*, Școala Gimnazială George Călinescu și Școala Gimnazială Nr. 188. Menționăm că, în cazul derulării Programului național „Masă sănătoasă”, elevilor din cadrul Școlii Gimnaziale *Petrache Poenaru* nu le vor fi asigurate servicii de catering și în cadrul SDS.

Pe perioada desfășurării cursurilor anului școlar 2025-2026, respectiv în perioada septembrie – decembrie 2025, apreciem că SDS se va implementa în temeiul unei Hotărâri a Consiliului Local al Sectorului 5, în aceleași unități de învățământ, în timp ce numărul de beneficiari ai programului se va suplimenta, în concordanță cu analiza de nevoi elaborată la nivelul fiecărei școli organizatoare.

II.C. Prezentare succintă a proiectului local estival „Școala de vară în Sectorul 5”.

Proiectul local *Școala de vară în Sectorul 5* vizează stimularea implicării elevilor provenind din unitățile de învățământ din Sectorul 5 în activități educative, recreative și de timp liber, de dezvoltare personală și integrare socială, într-un spațiu securizat, cu promovarea și valorizarea potențialului individual și de grup al acestora, prin intermediul unor alternative de petrecere a vacanței școlare. Prin intermediul proiectului sunt urmărite o serie de obiective specifice, dintre care pot fi amintite:

- diversificarea ofertei educaționale extrașcolare și extracurriculare existente la nivelul unităților de învățământ preuniversitar de stat din Sectorul 5, prin asigurarea participării copiilor la activitățile școlii de vară;
- conștientizarea părinților cu privire la importanța satisfacerii nevoilor educaționale, sociale și de protecție a copilului, din timpul liber, prin implicarea personalului specializat (personal didactic);
- implicarea părinților în activitățile extracurriculare ale copiilor, pentru realizarea, în cooperare cu cadrele didactice, a rolului lor educativ în mediul formal al unității de învățământ.

Școala de vară în Sectorul 5 presupune inclusiv asigurarea serviciilor de catering pentru aproximativ 480 de elevi, în limita a maximum 22 lei, T.V.A. inclus, elev/zi de activitate din perioada iulie – august 2025. În scopul realizării proiectului, suma prevăzută în bugetul Direcției de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5 pentru susținerea cheltuielilor aferente hranei elevilor este de 242,88 mii lei. Unitățile de învățământ în cadrul cărora estimăm că se va realiza proiectul sunt: Școala Gimnazială Nr. 2, Școala Gimnazială Nr. 115, Școala Gimnazială Nr. 124, Școala Gimnazială Nr. 127, Școala Gimnazială Nr. 134, Școala Gimnazială Ștefan cel Mare, Școala Gimnazială Nr. 136, Școala Gimnazială Ion I.C. Brătianu, Școala Gimnazială Nr. 143, Școala Gimnazială Petrache Poenaru, Școala Gimnazială George Călinescu și Școala Gimnazială Nr. 280.

Notă: Facem precizarea ca listele unităților de învățământ preuniversitar de stat din Sectorul 5 propuse pentru participarea la programele/proiectele din prezentul caiet de sarcini (cu referire explicită la programul local *Școală după școală* și la proiectul local *Școala de vară în Sectorul 5*) vor putea fi actualizate, în funcție de solicitările înregistrate la nivelul Direcției de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5 și nu sunt limitative. Autoritatea contractantă a luat în calcul această modificare, aspect evidențiat în cantitatea maximă estimată a acordului-cadru.

III. Informații generale privind procedura de atribuire a acordului-cadru

Obiectul acordului-cadru: prestarea serviciilor de catering în vederea implementării programelor/proiectelor prezentate în cap. II al prezentului caiet de sarcini, în unitățile de învățământ preuniversitar de stat de nivel preșcolar, primar și secundar inferior (gimnazial) din Sectorul 5, după cum urmează:

- Școală după școală, în perioada 05 mai – 19 decembrie 2025,
- Masă sănătosă, în perioada 05 mai – 19 decembrie 2025,
- Școala de vară în Sectorul 5, în perioada 30 iunie – 29 august 2025.

Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli.

Durata prezentului acord cadru se întinde pe perioada corespunzătoare anilor școlari 2024-2025, respectiv în perioada 05 mai - 20 iunie 2025, și 2025 – 2026, respectiv în perioada 08 septembrie – 19 decembrie 2025.

Pentru programele *PNMS* și *Școală după școală*, serviciile de catering școlar vor fi prestate propriu-zis în zilele de cursuri cu prezență fizică, conform structurii anului școlar 2024 – 2025, aprobată prin Ordinul ministrului Educației nr. 3694/2024, precum și structurii anului școlar 2025 – 2026, aprobată prin Ordinul ministrului Educației și Cercetării nr. 3463/2025, în fiecare sediu al unităților de învățământ care implementează respectivele programe în Sectorul 5. În zilele nelucrătoare/de sărbătoare legală prevăzute de lege și de contractul colectiv de muncă aplicabil în învățământul preuniversitar, nu se organizează cursuri, prin urmare nu vor fi prestate servicii de catering în cadrul programelor menționate anterior. Proiectul local *Școala de vară în Sectorul 5* se va derula exclusiv în perioada specificată mai sus, respectiv 30 iunie – 29 august 2025.

IV. Descrierea serviciilor solicitate

Hrana achiziționată în sistem catering se va servi copiilor din unitățile de învățământ beneficiare ale programelor/proiectelor în săli de clasă/alt tip de spațiu autorizat și poate fi reprezentată, după caz, de:

- masă caldă;
- pachet alimentar (*doar pentru PNMS*, elevilor de nivel primar și de nivel gimnazial ai Școlii Gimnaziale Nr. 131 și Școlii Gimnaziale *Petrache Poenaru*).

Elementele concrete privind numărul de copii beneficiari direcți, nivelul de școlarizare al acestora (primar, gimnazial), informații privind grupele speciale de consumatori (numărul de copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală și numărul de copii care aparțin unei/unui religii/cult care restricționează consumul anumitor tipuri de alimente) și graficul de timp agreeat de unitățile școlare pentru distribuirea hranei etc. vor fi prevăzute în contractele subsecvente acordului-cadru de prestări servicii.

Produsele alimentare distribuite vor respecta prevederile, criteriile și limitele prevăzute în **Ordinul Ministerului Sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar**. Prestarea serviciilor de catering se face în conformitate cu următoarele acte normative:

- Legea învățământului preuniversitar nr. 198/2023, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului, republicată, cu modificările și completările ulterioare;
- Hotărârea Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea Programului național *Masă sănătoasă*;
- Ordinul ministrului Educației nr. 3694/2024;
- Ordinul ministrului Educației și Cercetării nr. 3463/2025
- Ordinul Ministrului Educației Cercetării Tineretului și Sportului nr. 5349/2011 privind aprobarea Metodologiei de organizare a Programului *Școală după școală*, completat și modificat prin Ordinul Ministerului Educației Naționale nr. 4802/31.08.2017;
- Ordinul Ministrului Educației nr. 5726/2024 privind aprobarea Regulamentului-cadru de organizare și funcționare a unităților de învățământ preuniversitar;
- Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Hotărârea Guvernului nr. 924/2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare, cu modificările și completările ulterioare;
- Hotărârea Guvernului nr. 857/2011 privind stabilirea și sancționarea contravențiilor la normele din domeniul sănătății publice, cu modificările și completările ulterioare;
- Hotărârea Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul Ministerului Sănătății nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordinul Autorității Naționale Sanitar Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor - ANSVSA nr. 111/2008 privind aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul Ministerului Sănătății nr. 1030/2009 privind aprobarea procedurilor de reglementare sanitară pentru proiectele de amplasare, amenajare, construire și pentru funcționarea obiectivelor ce desfășoară activități cu risc pentru starea de sănătate a populației, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul Ministrului Sănătății nr. 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul ministrului sănătății și al ministrului educației 2209/4469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordonanța Guvernului nr. 7/2023 privind calitatea apei destinate consumului uman;
- Regulamentul Comisiei Comunităților Europene – CCE - nr. 2073/2005 din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare (Text cu relevanță pentru SEE), cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei;
- Regulamentul Parlamentului European și Consiliului Uniunii Europene nr. 1308/2013 din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

Prestatorul va livra produsele/preparatele specifice serviciilor de catering numai cu mijloace de transport autorizate în acest sens, conform prevederilor legale, la sediul unităților de învățământ preuniversitar de stat beneficiare ale programelor/proiectelor care fac obiectul prezentului caiet de sarcini, aflate pe raza teritorială a Sectorului 5.

Prestatorul va livra doar unitățile de măsură transmise prin comandă fermă de Direcția de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5. Prestatorul suportă toate costurile aferente serviciilor de catering, inclusiv transportul și distribuția zilnică la destinație.

Serviciile se vor asigura o dată pe zi, conform graficului stabilit de autoritatea contractantă de comun acord cu instituțiile școlare beneficiare, în funcție de orarul de servire a mesei de prânz propus de fiecare dintre acestea. Intervalul orar privind distribuirea hranei va fi pus la dispoziția ofertantului devenit prestator de către Direcția de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5, în momentul semnării contractului subsecvent de prestări servicii și va reprezenta anexă a respectivului document.

În situații justificate, în cazul în care unitățile de învățământ nu organizează un program/proiect în anumite zile, prestatorul se obligă să sisteze serviciile pentru o perioadă limitată, care va fi indicată prin informare scrisă (notificare) de către instituția școlară în cauză. În acest sens, orice modificare a programului va fi comunicată prestatorului în timp util, cu cel puțin 24 de ore înainte, prin grija Direcției de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5.

Recepția mesei calde/ pachetului alimentar se va realiza zilnic prin persoanele stabilite de fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului/proiectului pentru numărul total de copii din grupul-țintă prezenți la activități, plus o porție alimentară gratuită (probă) /instituție beneficiară. În cazul în care, la nivelul unității beneficiare a proiectului/programului, există o grupă specială de consumatori, se va asigura **probă alimentară pentru fiecare tip de meniu/pachet alimentar** asigurat, livrată în fiecare zi în care se implementează programul/proiectul. Prestatorul va trimite respectiva probă alimentară/respectivele probe alimentare în aceleași cantități nete și ambalaj precum au fost servite copiilor. Porțiile respective, etichetate pentru probe alimentare, vor fi păstrate de către beneficiarul direct (unitatea de învățământ) timp de 48 de ore, conform legislației în vigoare. Se interzice darea în consum a alimentelor în lipsa existenței probelor alimentare din fiecare fel al meniului. Recepția din punct de vedere calitativ și cantitativ se va face zilnic pe baza unui proces-verbal care va fi semnat de către reprezentantul/reprezentanții desemnat/desemnați de instituția școlară și de prestator în acest sens. Fiecare unitate școlară beneficiară va ține evidența cantității de produse de catering recepționate și consumate. Documentele care atestă evidența trebuie să conțină informații privind: categoria/categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/produs, numărul de porții, numărul de zile de școală, numărul de copii, în baza prezenței acestora la activitățile programului/proiectului.

Secvențial, Direcția de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5 va realiza centralizarea cantității de produse consumate, în funcție de situația numărului de copii participanți la program/proiect în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la prestatorul de servicii de catering. În acest scop, prestatorul va întocmi, la solicitarea și potrivit modelului indicat de autoritatea contractantă, situația centralizată a avizelor emise pentru fiecare unitate școlară sau alte documente justificative necesare.

Toate părțile implicate în procesul de asigurare și distribuire a produselor alimentare aferente serviciilor de catering asigurate în cadrul programului/proiectului au obligația de a păstra documentele justificative pentru o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

V. *Cantități maxime și minime, estimate pentru acordul-cadru și pentru contractul subsecvent*

a) *PNMS*

Categorie serviciu <i>Masă sănătoasă</i>	UM	Nr. estimat beneficiari	Nr. porții/buc estimat AC MINIM	Nr. porții/buc estimat AC MAXIM	Nr. porții/buc estimat CS MINIM	Nr. porții/buc estimat CS MAXIM
Școala Gimnazială Nr. 124	Buc.	728	69 zile x728	103 zile x728	34 zile x728	69 zile x728
Școala Gimnazială Nr. 131	Buc.	842	69 zile x842	103 zile x842	34 zile x842	69 zile x842

Școala Gimnazială Petrache Poenaru	Buc.	393	69 zile x393	103 zile x393	34 zile x393	69 zilex393
------------------------------------	------	-----	--------------	---------------	--------------	-------------

b) SDS

Categorie serviciu <i>Școală după școală</i>	UM	Nr. estimat beneficiari	Nr. porții estimat AC MINIM	Nr. porții estimat AC MAXIM	Nr. porții estimat CS MINIM	Nr. porții estimat CS MAXIM
Școala Gimnazială Nr. 2	Buc.	160	69 zile x 160	103 zile x 160	34 zile x 160	69 zile x 160
Școala Gimnazială Nr. 103	Buc.	185	69 zile x 185	103 zile x 185	34 zile x 185	69 zile x 185
Școala Gimnazială Nr. 115	Buc.	275	69 zile x 275	103 zile x 275	34 zile x 275	69 zile x 275
Școala Gimnazială Nr. 125	Buc.	200	69 zile x 200	103 zile x 200	34 zile x 200	69 zile x 200
Școala Gimnazială Nr. 126	Buc.	120	69 zile x 120	103 zile x 120	34 zile x 120	69 zile x 120
Școala Gimnazială Nr. 127	Buc.	235	69 zile x 235	103 zile x 235	34 zile x 235	69 zile x 235
Școala Gimnazială Nr. 128	Buc.	310	69 zile x 310	103 zile x 310	34 zile x 310	69 zile x 310
Școala Gimnazială Grigore Tocilescu	Buc.	60	69 zile x 60	103 zile x 60	34 zile x 60	69 zile x 60
Școala Gimnazială Nr. 134	Buc.	145	69 zile x 145	103 zile x 145	34 zile x 145	69 zile x 145
Școala Gimnazială Nr. 136	Buc.	130	69 zile x 130	103 zile x 130	34 zile x 130	69 zile x 130
Școala Gimnazială Ion I.C. Brătianu	Buc.	280	69 zile x 280	103 zile x 280	34 zile x 280	69 zile x 280
Școala Gimnazială nr. 143	Buc.	120	69 zile x 120	103 zile x 120	34 zile x 120	69 zile x 120
Școala Gimnazială George Călinescu	Buc.	335	69 zile x 335	103 zile x 335	34 zile x 335	69 zile x 335
Școala Gimnazială Nr. 188	Buc.	242	69 zile x 242	103 zile x 242	34 zile x 242	69 zile x 242

c) Școala de vară în Sectorul 5

Categorie serviciu <i>Școală de vară în Sectorul 5</i>	UM	Nr. estimat beneficiari	Nr. porții estimat AC MINIM	Nr. porții estimat AC MAXIM	Nr. porții estimat CS MINIM	Nr. porții estimat CS MAXIM
Școala Gimnazială Nr. 2	Buc.	40	10 zile x 40	23 zile x 40	5 zile x 40	10 zile x 40
Școala Gimnazială Nr. 124	Buc.	40	10 zile x 40	23 zile x 40	5 zile x 40	10 zile x 40
Școala Gimnazială Nr. 127	Buc.	40	10 zile x 40	23 zile x 40	5 zile x 40	10 zile x 40
Școala Gimnazială Nr. 115	Buc.	40	10 zile x 40	23 zile x 40	5 zile x 40	10 zile x 40
Școala Gimnazială Nr. 134	Buc.	40	10 zile x 40	23 zile x 40	5 zile x 40	10 zile x 40
Școala Gimnazială Ștefan cel Mare	Buc.	40	10 zile x 40	23 zile x 40	5 zile x 40	10 zile x 40
Școala Gimnazială Nr. 136	Buc.	40	10 zile x 40	23 zile x 40	5 zile x 40	10 zile x 40
Școala Gimnazială Ion I.C Brătianu	Buc.	40	10 zile x 40	23 zile x 40	5 zile x 40	10 zile x 40
Școala Gimnazială Nr. 143	Buc.	40	10 zile x 40	23 zile x 40	5 zile x 40	10 zile x 40
Școala Gimnazială Petrache Poenaru	Buc.	40	10 zile x 40	23 zile x 40	5 zile x 40	10 zile x 40
Școala Gimnazială G. Călinescu	Buc.	40	10 zile x 40	23 zile x 40	5 zile x 40	10 zile x 40
Școala Gimnazială Nr. 280	Buc.	40	10 zile x 40	23 zile x 40	5 zile x 40	10 zile x 40

Achizitorul are dreptul de a diminua sau suplimenta cantitățile, respectiv porțiile/meniurile/pachetele alimentare, în raport cu numărul beneficiarilor (elevi) prezenți la activitățile programului/proiectului, pe toată durata acordului-cadru/contractului subsecvent, fără modificarea tarifului (prețului unitar), în limita fondurilor bugetare alocate.

Achizitorul își rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de porții/meniuri/pachete alimentare.

VI. Specificații tehnice:

Se vor presta servicii de catering pentru asigurarea unei mese constând în masă caldă sau pachet alimentar în cadrul programelor/proiectelor care fac obiectul prezentului caiet de sarcini.

Norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru elevi:

- nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite copiilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente;
- ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă;
- sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente;
- se evită asocierea alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume;
- se evită mâncărurile care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile (cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot);
- nu se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor;
- se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe;
- se interzice folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte (nesectionate după fierbere);
- mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar - veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico - sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare;
- termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la prestator către unitățile școlare, respectiv elev, preșcolar, după caz, va fi de:

a) ziua producerii pentru masă caldă;

b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru pachet alimentar/sandviciuri;

- unitățile de învățământ au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Fructele asigurate în cadrul programului trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători. Ele vor fi transportate în pungi/lădițe separate, astfel încât să se evite lovirea lor în timpul transportului și manipulării.

Copiii din cadrul grupelor speciale de consumatori vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice de 22 lei, T.V.A. inclus/copil/zi de activitate în cadrul programului/proiectului. Produsele vor fi însoțite de avize/certificate/declarație de conformitate de la prestator.

Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element:

PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT PENTRU BENEFICIARI FINALI AI PROGRAMELOR/PROIECTELOR.

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat” trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

- pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
- pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

Ambalarea hranei pentru elevi se va face individual, pentru fiecare beneficiar. Ambalarea și distribuirea alimentelor se va realiza în recipiente de unică folosință, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă sanitar-veterinară și să se păstreze temperatura optimă pentru consum.

Recipientele/termoboxurile utilizate pentru transportul alimentelor vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare.

Ofertantului devenit prestator îi revine sarcina de a ambala și depozita produsele astfel încât acestea să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului și să ajungă în bună stare la destinația finală.

Transport și distribuție

Transportul hranei se va face numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, fiind respectat intervalul orar de livrare. Autorizația va însoți permanent mijloacele de transport dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate/înregistrate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Mașinile care transportă hrana trebuie să aibă capacitate adecvată cantității de alimente care vor fi livrate în cadrul programului, iar traseul stabilit să nu prezinte risc de contaminare.

Hrana va fi însoțită la livrare de toate documentele prevăzute de legislația în vigoare:

- avize de însoțire a mărfurilor/de expediție, întocmite separat, pentru fiecare unitate de învățământ, pentru fiecare program/proiect derulat și, dacă este cazul, pentru fiecare dintre nivelurile de învățământ (nivel primar și nivel gimnazial) unde sunt școlarizați beneficiarii programului/proiectului. Avizele vor avea anexate declarațiile de conformitate/certIFICATELE de garanție/calitate sau echivalent. Prin aceste documente se va asuma conformitatea serviciilor de catering școlar cu prevederile legale și adaptarea acestora la categoriile de beneficiari menționați în nota de comandă adresată prestatorului;

- etichetă cu informații privind denumirea produsului, ingredientele componente, substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe, mențiuni privind lotul, respectiv data producerii etc., cu respectarea prevederilor legale referitoare la etichetarea și marcarea produselor alimentare preambalate și ambalate. Prestatorul are obligația de a executa serviciile prevăzute în prezentul document cu profesionalism și promptitudine.

Prestatorul este pe deplin responsabil pentru execuția serviciilor în conformitate cu graficul de prestare convenit. Totodată, este răspunzător atât pentru siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Prestatorul va păstra și va prezenta organismelor de control abilitate documentele care să ateste calitatea și siguranța produselor alimentare preparate și distribuite în cadrul programului.

Cerințe specifice privind alimentele:

Hrana asigurată în cadrul programului/proiectului va fi protejată împotriva oricăror contaminări probabile. 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. Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

Produsele aferente serviciilor de catering oferite trebuie să îndeplinească condițiile prevăzute de legislația în vigoare privind producția, circulația și comercializarea alimentelor. În acest sens, prestatorul de servicii de catering este obligat să implementeze proceduri și cerințe bazate pe principiile sistemului HACCP pentru o siguranță completă a alimentului.

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

VII. Calitatea serviciilor de catering:

Pentru menținerea sănătății copiilor beneficiari ai programului/proiectului care face obiectul prezentului caiet de sarcini, se vor distribui numai produse alimentare obținute în unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor în vigoare.

Prestatorul de servicii de catering este supus controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății, din cadrul Inspecției Sanitare de Stat și al direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1069/2009, (CE) nr. 1107/2009, (UE) nr. 1151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină:

- certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației 2209/4469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările ulterioare;

- fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr.355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Se vor depune la nivelul ofertei documentele de mai sus pentru personalul nominalizat conform cerințelor prezentului caiet de sarcini.

Persoanele cu responsabilități în zona de manipulare a alimentelor/hranei sunt obligate să mențină igiena personală și să poarte echipament de protecție și de lucru adecvat și curat. Personalul prestatorului, care manipulează hrana, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Prestatorul răspunde de calitatea serviciilor de catering și de calitatea produselor preparate și livrate. Acesta are obligația, în cazul constatării unor nereguli din punct de vedere calitativ și/sau cantitativ, de a face toate modificările necesare pentru ca toate produsele de catering livrate să corespundă specificațiilor tehnice. În cazul în care deficiențele constatate nu sunt remediate în cel mai scurt timp posibil și pe cheltuiala prestatorului, se va declanșa procedura de reziliere a contractului, cu toate consecințele ce decurg din aceasta.

Siguranța și perisabilitatea microbiologică:

Termenul maxim pentru consumul produselor specifice mesei calde/pachetului alimentar în regim de catering, transportate de la prestator către unitățile școlare care implementează programele/proiectele descrise în prezentul caiet de sarcini, va fi ziua producerii acestora, dar nu mai mult de 24h de la ambalarea acestora și doar în cazul pachetului alimentar.

În cazul constatării, de către instituția școlară beneficiară a programului/proiectului, a unor deficiențe de ordin calitativ și/sau cantitativ în prestarea serviciilor de catering, acestea se comunică imediat, în scris, Direcției de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5, care notifică prestatorul. Acesta are obligația de a remedia deficiențele semnalate de beneficiarul direct al serviciilor, de reprezentanți ai Direcției de

Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5 sau de reprezentanți ai altor instituții cu atribuții în domeniu în aceeași zi în care acestea au fost semnalate și constatate.

Metode de testare și control:

Analiza produselor alimentare distribuite în cadrul programele/proiectele descrise în prezentul caiet de sarcini se efectuează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și care au metode de analiză acreditate.

VIII. Particularități ale meniurilor solicitate de Direcția de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5, pentru a fi acordate copiilor din grupul-țintă al programelor/proiectelor descrise în prezentul caiet de sarcini:

a)

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică (opțiuni fără caracter exhaustiv și cantități nete) – program PNMS:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vâcuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.

b)

Variante orientative ale meniurilor, incluzând sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică, (opțiuni fără caracter exhaustiv și cantități nete) – program Școală după școală și proiect Școala de vară din Sectorul 5

Prânz diversificat, constituit din 3 feluri de mâncare, în	Felul I:
	- ciorbă de legume; - supă de pui cu legume; - ciorbă de vâcuță cu legume;
	Felul II:
	- legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;

regim catering (masă caldă)	- mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită; - pilaf cu legume și ficăței de pui; - piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc; - piure de cartofi, salată cu piept de curcan; - omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea; - mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor; - ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc; - orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă; - sufleu de broccoli cu brânză; - cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar; - tocană de legume cu orez brun; - piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor; - sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor; - dovlecel umplut cu brânză la cuptor; - ciuperci la cuptor umplute cu brânză (pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani); - macaroane cu brânză; - cartofi franțuzești (la cuptor, cu brânză și ou); - quinoa cu legume; - pâine feliată sau batoane/chifle din făină integrală. Felul III: - desert – prăjitură/budincă de casă/brioșă/tartă etc., cu conținut scăzut de zaharuri și grăsimi, având o greutate de minimum 100 g; - desert obținut din cereale cu lapte; - desert – fructe (o bucată/persoană); - desert – fructe crude și uscate tăiate în bucăți/salată de fructe (măr, pară, caisă, piersică, banană, portocală etc.), sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.
--------------------------------	---

Masa caldă/pachetul alimentar din cadrul PNMS va include un fruct (o bucată/persoană).

În cazul celorlalte programe/proiecte, desertul poate fi reprezentat de un fruct sau de o prăjitură/budincă de casă/brioșă/tartă etc., cu conținut scăzut de zaharuri și grăsimi) / desert obținut din cereale cu lapte), având o greutate de minimum 100 g. Masa caldă/Suportul alimentar, după caz, trebuie însoțite de ustensile sigilate necesare consumului în condiții optime de igienă.

Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.

Dacă, la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 3 alin.(4) din H.G. nr. 23/2025, elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un suport alimentar/elev.

Pachetul alimentar este reprezentat de: produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct/desert, după caz, conform program/proiect.

În propunerea tehnică, ofertantul va prezenta 5 variante de meniuri, care trebui să fie diferite de la o zi la alta și să nu se repete la un interval mai mic de 3 zile. În fiecare variantă trebuie evidențiate obligatoriu cantitățile nete în grame și declarațiile nutriționale pentru fiecare produs din meniu, cu respectarea segmentului de vârstă al copiilor, respectiv în funcție de program/proiect: elevi - ciclul primar, elevi ciclul gimnazial.

Meniul va fi întocmit în conformitate cu necesitățile calorice, cantitative, calitative și de regimuri alimentare solicitate, cu respectarea cantităților satisfăcătoare și echilibrate din principalii furnizori de energie ai organismului, respectiv lipide (grăsimi), glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume) și proteine (carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale), în scopul realizării unui aport just proporționat al factorilor nutritivi.

Mâncărurile trebuie să fie sărate moderat și necondimentate, nu trebuie să fie grase, sosurile nu vor conține multă făină sau alte adaosuri de îngroșare.

Felul II al meniului oferit în cadrul programului/proiectului în unitățile care au optat pentru masa caldă constă dintr-un preparat din carne cu garnitură sau dintr-o mâncare scăzută. Carnea acceptată este cea de pui (piept, pulpă), curcan, vită. Ocazional, în meniu poate fi introdusă carnea slabă de porc. 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. Pâinea se va prezenta sub forme de chifle, cornuri sau felii. Porțiile de pâine vor fi ambalate individual în folie de protecție.

Felul I și felul II vor fi servite în caserole ecologice (ambalaje de unică folosință pentru fiecare porție, specifice pentru lichide și solide) și care ulterior pot fi reciclate, depozitate sau distruse fără a periclita mediul înconjurător. Vor fi asigurate inclusiv accesoriile de servire necesare (șervețele, tacâmuri ecologice etc.), în funcție de cerințe.

Desertul va fi ambalat individual, după caz, în pungi biodegradabile/în folie de uz alimentar sau, atunci când consistența acestuia o cere, în caserole speciale pentru desert.

Fructele trebuie să fie spălate în prealabil și ambalate individual (acolo unde este cazul), în folie de protecție.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală și copii care aparțin unei/unui religii/cult care restricționează consumul anumitor tipuri de alimente - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist sau meniuri adaptate restricțiilor alimentare. Situația numerică a copiilor din grupele speciale de consumatori, pentru care se impun meniuri de regim sau meniuri personalizate, se prevede defalcăt, pentru fiecare unitate de învățământ, în anexa la contractul subsecvent de prestări servicii. Situația grupelor speciale de consumatori va fi pusă la dispoziția ofertantului devenit prestator de către Direcția de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5 în momentul semnării contractului subsecvent de prestări servicii.

Ofertantul devenit prestator va pune la dispoziția Direcției de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5 și unităților de învățământ din program variantele de meniu săptămânal pentru grupele normale și speciale de copii, cu evidențierea fiecărei categorii de consumatori, în ultima zi de curs a fiecărei săptămâni pentru săptămâna pentru care urmează să se facă prestarea serviciilor.

IX. Evidența cantităților solicitate:

Cantitățile minime și maxime estimate pentru unitățile de învățământ în care se desfășoară programele/proiectele care fac obiectul prezentului caiet de sarcini sunt menționate la cap. V la prezentul document.

Cantitățile totale zilnice se pot modifica în funcție de numărul de copii prezenți la activitățile programului/proiectului.

Fiecare unitate de învățământ va răspunde, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, precum și de confirmarea documentelor care stau la baza plății acestora. Documentele aferente recepționării serviciilor de catering și care trebuie raportate Direcției de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5 de fiecare unitate de învățământ (u.i.p.) care implementează programul/proiectul pentru a demonstra evidența cantităților solicitate în cadrul acestuia în perioada de referință:

- liste de prezență a copiilor, asumate de cadrele didactice coordonatoare ale grupelor de elevi din grupul-țintă al programului/proiectului și avizate de directorul unității (foaie de prezență/grupă, foaie colectivă de prezență a copiilor/u.i.p./);
- note de comandă zilnice, transmise Direcției de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5;
- avize de însoțire a mărfii/expediție privind cantitatea și valoarea serviciilor zilnice, declarații de conformitate/certificate de garanție/calitate sau echivalent (copii ale documentele prezentate de prestatorul de servicii de catering), centralizator săptămânal al numărului de porții distribuite de u.i.p., proces-verbal privind recepția cantitativă și calitativă a produselor (document elaborat pentru fiecare zi de prestare a serviciilor de catering și asumat de Comisia de recepție a respectivelor servicii din fiecare u.i.p. care implementează programul/proiectul și de reprezentanți ai prestatorului de servicii de catering), note de recepție și constatare diferențe (N.I.R), bonuri de consum, fișe de magazie (documente elaborate de administratorul de patrimoniu al u.i.p.);
- raport aferent prestării serviciilor de catering (prin care se evaluează modul de asigurare a serviciilor de catering în perioada de referință).

X. Condiții minime impuse de Direcția de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5 :

La data semnării contractului subsecvent, ofertantul câștigător va prezenta obligatoriu rețetarele care urmează a fi folosite în desfășurarea serviciilor care fac obiectul prezentului caiet de sarcini.

La prepararea hranei se vor folosi gramajele indicate de medicul nutriționist/tehnician nutriționist/personal medical specializat în domeniul nutriției, conform prevederilor rețetarelor, cu respectarea categoriilor de vârstă a copiilor beneficiari ai programului/proiectului și a cerințelor specifice grupelor speciale de consumatori.

Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse, prin substituie, numai în cazuri excepționale, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

Prestatorul trebuie să dețină autorizație emisă de Direcția de Sănătate Publică și de Direcția Sanitară Veterinară pentru Siguranța Alimentelor în domeniul serviciilor de catering. Acesta trebuie să fie autorizat în clasa CAEN specifică acestui domeniu de activitate.

Prestatorul trebuie să asigure servicii de catering în conformitate cu prevederile art. 34, alin. (4) din Normele de igienă privind unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 1456/2020, potrivit cărora firma care aprovizionează unitățile de învățământ trebuie să dețină autorizație pentru activități de catering și/sau transport alimente, conform prevederilor legale în vigoare și să respecte următoarele condiții:

a) *meniul săptămânal va fi stabilit în colaborare cu conducerea unităților pentru ocrotirea, educarea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, va fi avizat de medicul acestor unități și afișat la loc vizibil, cu gramajul/porție, precum și cu lista de alergeni prezenți în alimentele furnizate;*

b) *porțiile vor fi individualizate fie la locul de producție a hranei și transportate în recipiente reciclabili, de unică folosință, fie la locul de servire, caz în care vor fi transportate în recipiente voluminoși, cu închidere etanșă;*

c) *efectuarea unei anchete alimentare de către personal calificat, în lunile octombrie, februarie și mai, și transmiterea rezultatelor anchetei către conducerea unității pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cabinetul medical al unităților respective și, după caz, organelor de control;*

d) *meniul zilnic va fi însoțit de o listă a ingredientelor cu gramaj/porție individuală;*

e) *gestionarea tuturor recipientelor, veselei și tacâmurilor de unică folosință conform legislației naționale în vigoare cu privire la gestionarea deșeurilor.*

De asemenea, în conformitate cu prevederile aceluiași act normativ:

- *transportul produselor alimentare furnizate unităților publice sau private pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, fără bloc alimentar propriu, în sistem*

catering, de la blocul alimentar (bucătărie) al altei unități de alimentație colectivă sau publică autorizate se face numai cu mijloace de transport auto autorizate sanitar, care să nu fie folosite în alte scopuri, în recipiente cu capace etanșe, care să asigure o ermetizare perfectă (art. 34, alin. 6).

- servirea meselor în unitățile pentru ocrotirea, educarea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor poate fi realizată în sala de clasă sau într-un alt spațiu amenajat, cu respectarea normelor de igienă (art. 34, alin.7).

XI. Cerințe obligatorii privind capacitatea tehnică și profesională:

Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă ca obiect de activitate servicii de catering.

Ofertantul trebuie să asigure personal de specialitate calificat și autovehicule, necesare executării prestației:

- Bucătari: minimum 5, cu experiență profesională specifică ca bucătar timp de cel puțin 5 ani;
- Ajutor de bucătari: minimum 12;
- Șoferi posesori de carnet categoria autovehiculelor cu care se asigura distribuirea hranei: minimum 6;
- 6 Autovehicule autorizate DSP pentru servicii de livrare a hranei;
- Personal medical (Medic nutriționist /asistent dietician/tehnician nutriționist) pentru calcul kcal și nutrienți: minimum 1.

Notă: Persoanele nominalizate mai sus trebuie să fie diferite între ele.

Se vor depune documente din care reies cerințele solicitate și se va face dovada modalității de dispunere de personal (contract de muncă/acord de angajare/contract de prestare servicii – caz în care devin incidente prevederile legate de subcontractare).

Pentru autovehicule se vor depune documente din care să reiasă deținerea/dispunerea (contracte de vânzare-cumpărare, închiriere, leasing, copii după acte de deținere de către ofertant).

Ofertantul trebuie să dovedească capacitatea de producție prin deținerea de minimum de utilaje și echipamente tehnice specializate și performante în domeniul cateringului:

- Cuptor pentru gastronomie, cu convecție, capacitate minimum 20 tavi – minimum 2 buc.;
- Cuptor pentru gastronomie, cu convecție, capacitate minimum 10 tavi – minimum 3 buc.;
- Cuptor pentru patiserie, cu convecție, capacitate minimum 6 tavi – minimum 1 buc.;
- Marmită pentru gătit, capacitate minimă 325 l: minimum 1 buc.;
- Marmită pentru gătit capacitate minimă 250 l: minimum 1 buc.;
- Plită de gătit pe gaz/ aragaz profesional gaz: minimum 2 buc.;
- Gratar electric/ gaz/ rocă: minimum 2 buc.;
- Congelatoare: minimum 10 buc.;
- Frigider: minimum 10 buc.;
- Cameră congelare: minimum 1 buc.;
- Cameră frigorifică: minimum 3 buc.;
- Mașină de gătit multifuncțională 220 l: minimum 1 buc.

Notă: Se vor depune documente care să ateste că ofertantul dispune de utilajele și echipamentele tehnice de mai sus.

În acest sens, se vor prezenta: Contracte de vânzare-cumpărare, închiriere, leasing, etc/Fișa mijloacelor fixe/obiectelor de inventar sau poze ale utilajelor/echipamentelor de mai sus, în situația în care operatorul nu mai deține alte documente doveditoare – caz în care autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a efectua un control care vizează capacitatea tehnică a operatorului economic care prestează serviciile.

Acest control este un drept al autorității contractante pe care îl are indiferent de situație, respectiv, și dacă sunt depuse documente, aceasta are această posibilitate de a se asigura că prestatorul are capacitatea declarată, caz în care va înștiința operatorul cu cel puțin 1 zi înainte de control.

XII. Modul de prezentare a propunerii tehnice:

Prin propunerea tehnică depusă, ofertantul are obligația de a face dovada conformității serviciilor care urmează a fi prestate cu cerințele prevăzute în Caietul de sarcini.

Prin propunerea tehnică, ofertantul va indica, în mod expres: denumirea locației/locațiilor unde se va asigura prepararea hranei ce va fi oferită copiilor din cadrul programelor/proiectelor.

Prin propunerea tehnică, ofertantul va prezenta descrierea detaliată a serviciilor oferite (metodologie și/sau plan de lucru privind prestarea serviciilor, activitățile și sarcinile concrete încredințate personalului implicat în îndeplinirea contractului).

Prestatorul are obligația de a face dovada conformității serviciilor care urmează a fi asigurate în cadrul *programelor/proiectelor* cu cerințele prevăzute în prezentul document.

Ofertantul participant la procedură va prezenta Direcției de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5:

- autorizații emise de Direcția de Sănătate Publică și de Direcția Sanitară Veterinară pentru Siguranța Alimentelor în domeniul serviciilor de catering;
- buletin/buletine de analize de microbiologie alimentară, emis/emise de autoritățile competente în domeniu;
- rezultatul ultimei verificări și evaluări realizate de Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor (fișă de evaluare încheiată la sediul operatorului economic privind condițiile de igienă și nota de constatare aferentă) – acolo unde este cazul;
- declarație de conformitate pentru produse, potrivit prevederilor Ordonanței Guvernului nr.21/1992 privind protecția consumatorilor, cu modificările și completările ulterioare. Standardul în raport cu care se solicită demonstrarea conformității este SR EN ISO 22000, *Sisteme de management al siguranței alimentelor. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar* sau o soluție echivalentă în locul certificatului. Demonstrarea conformității se face fie prin certificatul propriu-zis, fie printr-o declarație pe propria răspundere că organizația a implementat un sistem de management al calității, însoțită de dovada achiziționării pe cale legală a standardelor, dovada instruirii personalului propriu ca specialist și auditori pentru sistemul de management respectiv (cel puțin 1 auditor) și un raport de audit intern pentru ultimul an, sau dovezi privind demararea procesului de certificare.
- informații privind proveniența produselor și a nivelului calitativ și de performanță;
- descrierea modalității de livrare, termenul de livrare de la data primirii comenzii, modul de respectare a legislației sanitar-veterinare și de alocare a resurselor disponibile;
- copii ale contractului/contractelor de prestări servicii privind igienizarea spațiilor de lucru, a echipamentelor de lucru și a autovehiculelor cu care se distribuie hrana sau contracte individuale de muncă din care să rezulte că există personal cu atribuții privind igienizarea spațiilor de lucru, a echipamentelor de lucru și a autovehiculelor cu care se distribuie hrana. În procesul de igienizare se vor utiliza produse avizate de către Ministerul Sănătății, conforme cu prevederile legale pentru astfel de activități. Personalul implicat în procesul de igienizare va întruni toate condițiile de medicina muncii și de igienă personală sau echivalent. Se vor prezenta documente doveditoare în acest sens.
- alte cerințe conform prezentului caiet de sarcini privind capacitatea tehnică și profesională;
- declarație privind respectarea reglementărilor obligatorii din domeniul mediului, social, al relațiilor de muncă și privind respectarea legislației de securitate și sănătate în muncă.

Prin depunerea ofertei la procedură, ofertanții își asuma toate cerințele/impunerile care rezultă din îndeplinirea integrală a obiectului achiziției, legislația incidentă și cea care rezultă din desfășurarea activității supuse obiectului achiziției, fie că rezultă sau nu din conținutul documentelor achiziției.

XIII. Modul de prezentare a propunerii financiare:

Ofertantul va elabora propunerea financiară încât aceasta să furnizeze toate informațiile necesare cu privire la prețuri, tarife, precum și alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică de servicii.

Oferta se va depune pentru întreaga gamă de servicii solicitate în prezentul caiet de sarcini. Oferta financiară va fi prezentată atât ca preț unitar exprimat în lei, numai cu două zecimale (tarif unitar)/ copil/zi – valoare fără T.V.A., cât și ca preț total (valoare totală). Prețul pentru prestarea serviciilor de catering la destinația finală (sediile unităților de învățământ) va fi exprimat în lei, fără T.V.A., numai cu două zecimale.

Propunerea financiară va cuprinde obligatoriu: formular de ofertă conform modelui anexat, inclusiv anexa la formularul de ofertă.

Ofertanții au deplină libertate de a-și prevedea în ofertă propriile consumuri și tehnologii de execuție, cu respectarea cerințelor privind prețul maximal și a celor cantitative și calitative prevăzute.

Fiecare ofertant are obligativitatea de a prezenta atașat formularului de ofertă modalitatea concretă de fundamentare. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă/produse alimentare;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție/transport.

Se va avea în vedere faptul că ponderea materiei prime în prețul ofertat reprezintă factor de evaluare.

Valoarea totală (lei, fără T.V.A.) include costurile pentru prepararea hranei calde/pachetului alimentar, ambalaje, caserole, veselă de unică folosință (tacâmuri) biodegradabile, șervețele, costurile cu aprovizionarea, transportul și orice alte costuri necesare prestării serviciilor de catering.

Operatorii economici (ofertanții) vor elabora propunerea financiară cu respectarea prevederilor Ordinului Ministerului Sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar.

XIV. Cerințe specifice privind raportarea cheltuielilor aferente prestării serviciilor de catering:

- Ofertantul devenit prestator va emite avize de însoțire a mărfii/avize de expediție, declarații de conformitate/certificate de garanție/calitate pentru fiecare unitate de învățământ din Sectorul 5 beneficiară a programului/proiectului și va expedia respectivele documente instituțiilor care implementează programele/proiectul în fiecare zi de prestare a serviciilor. La expedierea hranei, avizele vor conține inclusiv informații referitoare la: denumirea instituției școlare pentru care se prestează servicii de catering, numărul contractului în cadrul căruia se asigură respectivele servicii, descrierea produselor livrate, gramajul acestora, cantitatea/numărul de porții destinate copiilor, numărul de porții reprezentând probe alimentare/pentru fiecare tip de meniu asigurat (în funcție de specificul grupei de consumatori), locul de încărcare, locul de descărcare, prețul unitar al meniului, numele delegatului care însoțește hrana, numele persoanei care primește produsele de catering;

- Ofertantul devenit prestator își va asuma, alături de personalul responsabil din fiecare unitate de învățământ din Sectorul 5 beneficiară a programului/proiectului, procesul-verbal zilnic privind recepția din punct de vedere calitativ și cantitativ a serviciilor care fac obiectul contractului. În document se vor consemna informații referitoare la eventuale deficiențe constatate și care vor fi remediate potrivit cerințelor din prezentul caiet de sarcini. Structura orientativă a procesului-verbal:

Unitatea de învățământ:

*Avizat,
Director,*

Proces-verbal de recepție

Nr. _____

Încheiat astăzi, _____, cu ocazia recepționării calitative și cantitative a serviciilor de catering, prestate de operatorul economic _____

Comisia de recepție numită în baza deciziei nr. _____ din _____ a constatat următoarele:

Tipul produselor recepționate (prânz) /denumirea alimentelor din care se compune meniul / pachetul alimentar	Nr. copii înscriși în program/proiect	Nr. copii prezenți la activitățile programului/proiectului	Nr. meniurilor / pachetelor alimentare livrate	Aviz de însoțire/expediție nr.

Produsele corespund / nu corespund din punct de vedere calitativ.
Observații _____

Produsele corespund / nu corespund din punct de vedere cantitativ.

Observații _____

Din cantitatea totală livrată, _____ meniuri reprezintă probe.

Produsele alimentare recepționate urmează a fi distribuite copiilor din unitate, în data de _____, în cadrul programelor/proiectelor _____.

Membrii Comisiei de recepție:
(Nume, prenume, semnătură)

Reprezentantul Prestatorului de servicii:
(Nume, prenume, semnătură)

- Ofertantul devenit prestator va elabora documente vizând decontarea serviciilor de catering (factură fiscală comunicată prin e-factura, situație centralizată a avizelor emise pentru fiecare unitate școlară/centralizator al acestora). Structura orientativă a centralizatorului care va însoți fiecare factură fiscală aferentă prestării serviciilor de catering:

<i>Nr. crt.</i>	<i>Denumirea și adresa instituției școlare beneficiare</i>	<i>Nr. aviz de expediție /însoțire a mărfii</i>	<i>Data emiterii aviz de expediție / însoțire a mărfii</i>	<i>Nr. porții /meniuri/ pachete alimentare livrate</i>	<i>Valoare servicii de catering /zi/școală/ activitate (lei)</i>	<i>Felurile din care se compune porția/meniul /pachetul alimentar și cantitatea/ porție</i>
Total porții aferente nivelului primar/gimnazial per perioadă					Contravaloare servicii de catering per perioadă (lei)	

Documentele justificative privind raportarea cheltuielilor aferente prestării serviciilor de catering vor fi transmise atât de ofertantul devenit prestator, cât și de unitățile de învățământ care implementează programul/proiectul, în copii care pot fi certificate conform cu originalul, vor fi însoțite de adrese de înaintare și vor fi asumate prin semnătură și ștampilă de reprezentanții legali ai respectivelor instituții.

Fluxul documentelor raportate în cadrul programului:

- prestatorul va transmite Direcției de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5, dosarul conținând documentele justificative aferente prestării serviciilor de catering (lunar). Înregistrarea documentelor se realizează la registratura instituției;
- ulterior primirii dosarului, Direcția de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5 va verifica documentațiile depuse de prestator și de unitățile de învățământ beneficiare ale programului, realizând centralizarea cantității de produse consumate, în funcție de numărul de copii participanți la program/proiect în perioada pentru care se solicită plata și de documentele justificative raportate de unitățile de învățământ beneficiare, corelate cu situația existentă la prestatorul de servicii de catering;
- în termen de cel mult 5 zile de la data primirii tuturor raportărilor, în cazul în care documentația depusă de prestator este completă, corectă și sunt îndeplinite corelațiile cu documentațiile raportate de unitățile de învățământ care implementează program/proiect, Direcția de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5 va efectua plata solicitată;
- în cazul în care documentațiile depuse de prestator și de unitățile de învățământ beneficiare ale programului sunt incomplete sau prezintă erori de raportare, Direcția de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5 va dispune măsuri privind clarificarea neconformităților și remedierea acestora.

Alte aspecte procedurale vizând implementarea programelor/proiectelor:

Prestarea serviciilor de catering se va face în conformitate cu graficul de timp și cu cantitățile de hrană indicate prin note de comandă transmise de Direcția de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5. În fiecare zi lucrătoare pentru următoarea zi de curs, până cel târziu la ora 16.00, ulterior centralizării informațiilor comunicate de fiecare instituție școlară beneficiară a programelor/proiectelor, Direcția de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5 va transmite la adresa de e-mail indicată de prestator o informare privind numărul de copii care se estimează a fi prezenți în ziua de curs/de activitate următoare respectivei notificări, în vederea asigurării necesarului de hrană. (În funcție de necesități, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, și în alt mod). În zilele nelucrătoare/de sărbătoare legală prevăzute de lege și de contractul colectiv de muncă aplicabil în învățământul preuniversitar, ori în alte

situații temeinic justificate, în care nu se organizează cursuri/activități, nu vor fi prestate servicii de catering.

Recepționarea serviciilor de catering pentru numărul total de copii din grupul-țintă prezenți la activități, plus o porție gratuită pentru fiecare tip de meniu asigurat/unitate de învățământ beneficiară a programelor/proiectelor (etichetată pentru probe alimentare) se va realiza astfel:

- zilnic, prin persoanele nominalizate în decizia directorului fiecărei unități de învățământ privind comisia de recepție. Recepția din punct de vedere calitativ și cantitativ se va face pe baza procesului-verbal a cărui structură orientativă a fost precizată în prezentul document. Fiecare unitate va ține evidența cantității de produse de catering recepționate și consumate. De asemenea, instituțiile de învățământ întocmesc lunar un raport aferent prestării serviciilor de catering, prin care se evaluează calitatea respectivelor servicii;
- în baza documentelor justificative prezentate de unitățile de învățământ beneficiare și de prestator, Comisia de recepție stabilită prin decizia Directorului Executiv al Direcției de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5 pentru fiecare program/proiect va întocmi un proces-verbal lunar de recepție a respectivelor servicii, asumat și de prestator.

Toate părțile implicate în procesul de asigurare și distribuire a produselor alimentare în cadrul programelor/proiectelor au obligația de a păstra documentele justificative pentru o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

XV. Costurile serviciilor de catering:

Plata hranei, asigurate în sistem de catering, se va face în limita a maximum 22 lei cu T.V.A. inclus/copil/zi de școală/de activitate, în baza solicitărilor unităților de învățământ organizatoare ale programului, potrivit prevederilor bugetare aprobate de către Consiliul Local al Sectorului 5 cu această destinație. Cheltuielile vor fi susținute prin bugetul propriu al Direcției de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5, din capitole bugetare distincte, conform prevederilor prevăzute de legislația în vigoare, pentru fiecare tip de program/proiect, în funcție de specificul și de cadrul de reglementare a acestuia.

Limita valorică precizată anterior cuprinde prețul materiei prime/produselor, cheltuielile de preparare, de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Hrana acordată copiilor din grupul-țintă al programelor/proiectelor la prețul menționat mai sus va întruni aceleași standarde nutriționale, indiferent de unitatea de învățământ în care aceștia sunt înscriși. Având în vedere responsabilitatea unităților de învățământ de a păstra 48 de ore porții din hrana servită elevilor, etichetată, pentru probe alimentare, prestatorul are obligația ca fiecare livrare, la fiecare sediu, să fie însoțită de o probă alimentară gratuită/instituție beneficiară pentru fiecare tip de meniu.

Prețul contractului de servicii rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia și este cel prezentat în propunerea financiară, exprimat în lei. Prin excepție, în situația în care vor interveni modificările legislative cu privire la cota unică de TVA, precum și alte normative emise de legiuitor, prețul contractului poate suporta modificări.

Prețul pentru prestarea serviciilor de catering la destinația finală (sediile unităților de învățământ) va fi exprimat în lei, cu două zecimale, în avizul de însoțire/de expediție a mărfii.

Informații privind plata serviciilor:

Plata contravalorii serviciilor de catering se va face în lei, pe baza facturii fiscale emise de prestator, prin virament bancar, cu ordin de plată, după prestarea și recepția serviciilor. Plata se va efectua în termen de maximum 30 de zile de la primirea, de către achizitor a facturii emise de prestator și comunicată prin intermediul SPV *e-factura*, și de documentele justificative aferente serviciilor de catering prestate, respectiv recepționate în cadrul programelor/proiectelor documente raportate atât de prestator, cât și de unitățile de învățământ beneficiare. Documentele vizând decontarea serviciilor de catering (factură fiscală lunară, situație centralizată lunară a avizelor emise pentru fiecare unitate școlară și alte documente justificative necesare) trebuie transmise de prestator către Direcția de Administrare a Unităților de

Învățământ Sector 5, cu adresă de înaintare, până cel târziu la data de 5 a lunii următoare celei pentru care se solicită plata și trebuie asumate prin semnătura și ștampilă de reprezentanții prestatorului. Înregistrarea lor se realizează la registratura Direcției de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5. Este permisă transmiterea acestora și pe e-mail, la adresa invatamant@sector5.ro, exceptând facturile fiscale.

XVI. Rezilierea acordului-cadru/contractului:

Pierderea de către prestator a oricăreia dintre autorizațiile sau avizele necesare desfășurării activității care face obiectul contractului ce se intenționează a fi încheiat prin derularea prezentei proceduri, atrage după sine rezilierea contractului de plin drept.

Contractul se reziliază de drept în situația îndeplinirii cel puțin a uneia din următoarele condiții:

- întârzieri repetate în prestarea serviciilor;
- întreruperea nejustificată de către prestator a serviciilor de catering;
- livrarea repetată a unor produse neconforme (ex: cu gramaj mai mic sau cu altă componentă decât cea agreată cu reprezentanții autorității contractante) sau care nu respectă condițiile de calitate.

Contractul de prestări servicii se va suspenda pentru intervalul de timp în care achizitorul se află în imposibilitatea de a plăti.

În situația în care autoritatea contractantă notifică suspendarea temporară sau rezilierea unilaterală a contractului, aceasta se obligă să achite toate serviciile prestate până la momentul emiterii notificării de suspendare/reziliere.

Criteriul de atribuire a acordului-cadru

Criteriul de atribuire este "cel mai bun raport calitate – preț".

1. „Prețul ofertei,” – pondere 40 % - punctaj maxim factor: 40 puncte.

Factorul de evaluare „Prețul ofertei” (P)

Punctajul pentru factorul de evaluare „Prețul ofertei” se va acorda după cum urmează:

a. Pentru cel mai scăzut dintre prețurile ofertelor admisibile, se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv **40 de puncte**.

b. Pentru orice alt preț ofertat, punctajul se acordă astfel:

$$P_{(n)} = (Pret_{minim} / Pret_{(n)}) \times [40],$$

unde:

$P_{(n)}$ – punctajul obținut de către oferta aflată sub evaluare, dintre prețurile ofertelor admisibile

$Pret_{(minim)}$ – cel mai scăzut dintre prețurile ofertelor admisibile

$Pret_{(n)}$ – prețul aflat sub evaluare dintre prețurile ofertelor admisibile

Prețurile ofertate sunt exprimate în lei, fără TVA

2. Experiență profesională specifică a Bucatarului – pondere 20 % - punctaj maxim factor: 20 puncte.

Punctajul se va acorda după cum urmează:

a. Pentru experiență ca Bucatar mai mare de 5 ani și până la 10 de ani inclusiv – **5 puncte**

b. Pentru experiență ca Bucatar mai mare de 10 și până la 15 de ani inclusiv – **10 puncte**

c. Pentru experiență ca Bucatar mai mare de 15 și până la 20 de ani inclusiv – **15 puncte**

d. Pentru experiență ca Bucatar mai mare de 20 de ani – **20 puncte**

Modalitate de îndeplinire:

Ofertantii vor depune documente din care reiese experiența ca bucatar a persoanei nominalizate pentru a fi punctată ca factor de evaluare. Ofertantii aleg din cei 5 bucatari nominalizați, persoana care are cel mai mare număr de ani de experiență specifică care va fi luat în considerare pentru aplicarea punctajului.

3. Pondere pentru materie primă din prețul total/porție – PMP – pondere 20 % - punctaj maxim factor: 20 puncte.

Punctajul pentru factorul de evaluare **Pondere pentru materie primă din prețul total/porție** se va acorda după cum urmează:

a. Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total este 40%. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție mai mic decât 40%, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă;

b. Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție se acordă punctajul maxim alocat acestui factor de evaluare, **respectiv 20 puncte**;

c. Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime justificate prin calcule la nivelul ofertei din prețul total/porție, punctajul pentru factorul de evaluare **Pondere pentru materie primă din prețul total/porție** se calculează astfel:

$$PMP_{(n)} = (MP_{(n)} / MP_{\text{maxim}}) \times [20],$$

unde:

$PMP_{(n)}$ - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din prețul total/porție

$MP_{(n)}$ - ponderea materiei prime din prețul total/porție al ofertei aflată sub evaluare (n)

MP_{maxim} - nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/porție

Modalitate de îndeplinire:

Pentru justificarea procentului la categoria materie primă, ofertantul va depune un calcul detaliat și o declarație pe proprie răspundere privind cele trei categorii de cost: materie primă, prepararea hranei și distribuție/transport.

4. Ambalajul produselor cu impact redus asupra mediului – pondere 20 % - punctaj maxim factor: 20 puncte.

Ponderea de materialele plastice din care este confecționat ambalajul primar trebuie să aibă în componenta sa să fie obținute într-o proporție de cel puțin 100 % din materiale reciclate.

Pentru demonstrarea îndeplinirii cerințelor:

Ofertantul trebuie să prezinte – în Propunerea Tehnică – evidente care să dovedească că ambalajul primar este confecționat din materiale plastice care au în componenta sa sau sunt obținute într-o proporție de cel puțin 100 % din materiale reciclate.

Ofertantul trebuie să prezinte orice mijloace doveditoare adecvate prin care se dovedește că ambalajul primar este confecționat din materiale plastice care au în componenta sa sau sunt obținute într-o proporție de cel puțin 100% din materiale reciclate

Algoritm de calcul

a) Punctajul maxim de 20 puncte se acordă pentru oferta care include numărul cel mai mare de ambalaje (ale produselor/pachetelor alimentare oferite) cu impact redus asupra mediului care îndeplinesc cerința relevantă (au ambalajul primar confecționat din materiale plastice care au în componenta sa sau sunt obținute într-o proporție de cel puțin 100% din materiale reciclate).

b) Pentru celelalte oferte punctajul se calculează proporțional, astfel: $P_{\text{ambalaj}}(n) = (\text{număr de ambalaje cu impact redus asupra mediului – materiale plastice 100% din material reciclabil} / \text{număr maxim de ambalaje oferite cu impact redus asupra mediului – materiale plastice 100% din material reciclabil}) \times 20$

c) Ofertele care nu prezintă ambalaje cu impact redus asupra mediului vor primi 0 puncte.

Pe baza criteriului de atribuire *cel mai bun raport calitate - pret*, ofertantul **admis** va fi declarat **caștigător** numai în condițiile în care oferta întrunește punctajul cel mai mare, rezultat din aplicarea sistemului de factori de evaluare pentru care se stabilesc ponderi relative, cu mențiunea ca prețul ofertat să nu depășească valoarea fondurilor care pot fi disponibilizate pentru această achiziție.

Șef Serviciu
Botoaga Mihai

Întocmit,
BĂLĂEȚ DENISA GEORGIANA

