



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



Str. Fabrica de Chibrituri, nr. 9-11, Sector 5, Mun. București
Tel.: 021.314.43.18, int. 1038, 1109

CIF: 50623501

E-mail: invatamant@sector5.ro

Serviciul Administrare Unități de Învățământ și Investiții, Achiziții, Proiecte Europene
Nr. 5204/27.04.2026

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 din Sectorul 5 al municipiului București,
în perioada **mai 2026 – iunie 2028**

I. Preambul

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 elaborate 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.

Nivelul cerințelor minime solicitate prin prezentul caiet de sarcini, precum și documentele care probează îndeplinirea unor astfel de cerințe se limitează numai la cele strict necesare pentru a asigura îndeplinirea în condiții optime a contractului, luând în considerare **exigențele specifice impuse de valoarea, natura și complexitatea** acestuia. Raportat la acest grad de complexitate, s-a considerat necesar ca ofertantul câștigător, căruia i se va atribui contractul, să demonstreze o experiență corespunzătoare pentru

derularea acestuia și să aibă capacitatea de a executa servicii de calitate. Necesarul și tipul de echipamente/utilajele solicitate este calculat direct proporțional cu volumul serviciilor ce urmează a fi prestate, autoritatea contractantă dorind să atribuie contractul cu un operator economic care poate face dovada asigurării unui ansamblu de resurse tehnice care să conducă la servicii de calitate, executate la nivel de performanță sporită. Utilajele și echipamentele tehnice solicitate de autoritatea contractantă reprezintă o mică parte din multitudinea echipamentelor necesare asigurării cantităților zilnice și varietatea meniurilor solicitate, în condiții de eficiență, care implică prepararea hranei, ambalarea, etichetarea și transportul acesteia, precum și respectarea graficelor de livrare agreeate de unitățile de învățământ organizatoare ale programelor care fac obiectul prezentei proceduri.

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 preșcolar/ 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 perioada mai 2026 – iunie 2028, o serie de programe, respectiv:

- Programul Național *Masă sănătoasă (PNMS)*, în perioadele 25 mai 2026– 19 iunie 2026, 7 septembrie 2026 – 18 iunie 2027 și 6 septembrie 2027 – 16 iunie 2028;
- Programul *Școală după școală (SDS)*, în perioadele 25 mai 2026– 19 iunie 2026, 7 septembrie 2026 – 18 iunie 2027 și 6 septembrie 2027 – 16 iunie 2028;

Autoritatea contractantă structurează achiziția astfel încât să permită participarea unui număr cât mai mare de operatori economici, în vederea asigurării unui cadru concurențial real și efectiv, în conformitate cu prevederile art. 2, alin. (2), coroborat cu art. 3, lit dd), din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare, și în acord cu dispozițiile Directivei 2014/24/UE a Parlamentului European și a Consiliului privind achizițiile publice. Astfel, **Direcția de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5 decide să divizeze achiziția de servicii de catering pentru școli pe doua loturi, pentru a adapta dimensiunea obiectului contractelor individuale rezultate astfel încât să corespundă mai bine nevoilor autorității contractante, precum și capacității întreprinderilor mici și mijlocii, sau pe baze calitative, în conformitate cu diferitele meserii și specializări implicate, pentru a adapta conținutul contractelor individuale mai îndeaproape la sectoarele specializate ale IMM-urilor sau în conformitate cu diferitele faze ulterioare ale proiectului.**

Direcția de acțiune menționată **reprezintă o măsură optimă, rezonabilă, echitabilă și necesară, menită să reflecte principiul egalității, prin oferirea posibilității operatorilor economici de a concura pentru unul sau mai multe programe.** De asemenea, autoritatea contractantă apreciază că împărțirea pe loturi a achiziției reprezintă soluția aptă să conducă la maximizarea concurenței și, implicit, la obținerea unor prețuri mai avantajoase, pentru fiecare lot în parte. Un operator economic poate depune oferta/oferte pentru un singur program din cele doua sau pentru ambele programe din prezenta procedură.

Practic, în urma derulării procedurii de achiziție din speța de facto, urmează ca, la nivelul unităților de învățământ preuniversitar de stat din Sectorul 5, să se asigure **același tip de servicii, respectiv servicii de catering pentru școli – CPV: 55524000-9**, în cadrul unor programe a căror ofertă este proiectată astfel încât să răspundă nevoilor preșcolarilor, elevilor de nivel primar și gimnazial și, **cu prioritate, nevoilor copiilor aparținând grupurilor dezavantajate.** În consecință, **pentru evitarea discriminării și oferirea de condiții egale tuturor beneficiarilor direcți ai programelor cu vădit caracter social care fac obiectul prezentei proceduri, respectiv PNMS, SDS, pe care autoritățile locale ale Sectorului 5 intenționează să le deruleze și care implică asigurarea unui suport alimentar, s-a decis recurgerea la o achiziție structurată pe două loturi.** Strategia răspunde totodată **necesității respectării aceluiași standarde nutriționale, așa cum sunt specificate în caietul de sarcini, pentru asigurarea, în mod**

unitar, de servicii de catering pentru preșcolari și elevi, în cadrul unor programe destinate reducerii/eliminării disparităților educaționale și creșterea ratei de participare școlară.

Subliniem că, deși au specific propriu și sunt finanțate din surse distincte (buget local și buget de stat), programele care fac obiectul procedurii **au reguli comune de implementare și raportare**, reliefate explicit în cap. VI (*Specificații tehnice*), în cap. VII (*Calitatea serviciilor de catering*), în cap. IX (*Evidența cantităților solicitate*), în cap. X (*Condiții minime impuse*), în cap. XII (*Modul de prezentare a propunerii tehnice*), în cap. XIV (*Cerințe specifice privind raportarea cheltuielilor aferente prestării serviciilor de catering, respectiv Fluxul documentelor raportate, Alte aspecte procedurale vizând implementarea programelor*), în cap. XV (*Costurile serviciilor de catering*) și în cap. XVI (*Rezilierea acordului-cadru/contractului subsecvent*).

De asemenea, prin asigurarea serviciilor de catering în cadrul PNMS, SDS, autoritatea contractantă Direcția de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5 va contribui la realizarea următoarelor **obiective comune**:

- promovarea, în rândul copiilor de nivel preșcolar, primar și gimnazial, a principiilor stilului de viață sănătos cu ajutorul unui program de servire a mesei în mod regulat și a deprinderilor nutriționale sanogene);
- creșterea gradului de respectare a dreptului fundamental la educație al copilului, indiferent de condiția socială a familiei sale/a mediului de proveniență;
- promovarea principiului echității în educație și al accesului egal la educație;
- prevenirea fenomenului abandonului școlar/reducerea ratei absenteismului școlar;
- prevenirea/reducerea sărăciei și excluziunii sociale în rândul copiilor;
- creșterea ratei de succes școlar a copiilor din grupul-țintă și a șanselor acestora de a parcurge cât mai mulți ani în sistemul de învățământ;
- ameliorarea performanțelor școlare ale elevilor.

În acest context, unul dintre beneficiile care urmează a fi obținute după satisfacerea necesității sau problemele care vor fi rezolvate după satisfacerea necesității ca urmare a atingerii obiectivelor propuse, îl constituie susținerea 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.**

În fapt, subliniem că, deși programele care fac obiectul procedurii de achiziție sunt distincte, prin implementarea acestora **în integralitatea lor** autoritatea contractantă Direcția de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5 poate contribui la realizarea setului de obiective strategice vizate, redate mai sus.

Prin intermediul achiziției, fiecare prestator va răspunde pentru executarea propriului lot, în condițiile acordului-cadru atribuit.

II. Prezentarea programelor:

II.A. Prezentare succintă a Programului național „Masă sănătoasă” (PNMS), care face obiectul lotului nr. 1 al procedurii de achiziție:

Conform Hotărârii Guvernului nr. 1171/30.12.2025 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:

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 16,5 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată. Limita valorică menționată cuprinde contravaloarea suportului alimentar, care include costul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor, precum 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 suportului 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 2025-2026, respectiv în perioada ianuarie – iunie 2026, incluzând așadar perioada 25 mai 2026– 19 iunie 2026, care face obiectul prezentului referat, *PNMS* se implementează în unitățile de învățământ aprobate prin Ordinul ministrului educației și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 7111/422/2025 **pentru modificarea anexei la Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 3.352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masă sănătoasă” în anul 2025.**

Potrivit prevederilor Ordinului nr. 7111/422/2025, în Sectorul 5, unitățile de învățământ beneficiare ale programului sunt: Școala Gimnazială Nr.124, Școala Gimnazială Nr.125 și Școala Gimnazială Nr. 131.

Pentru anul curent, tipul 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 de tip masă caldă menționat la art. 2, alin (1), din H.G. nr. 1171/30.12.2025 cu 6 lei/beneficiar/zi, inclusiv TVA, din bugetul local al Sectorului 5, au fost aprobate de Consiliul Local al Sectorului 5 în data de 29.01.2026, prin Hotărârea nr. 02/29.01.2026.

Instituțiile școlare au optat pentru asigurarea următoarelor tipuri de hrană în cadrul *PNMS*:

- **masă caldă**, în regim de catering, pentru elevii de nivel primar ai Școlii Gimnaziale Nr. 125;
- **pachet alimentar**, pentru elevii de nivel primar și de nivel gimnazial ai Școlii Gimnaziale Nr. 124 și ai Școlii Gimnaziale Nr. 131, precum și pentru preșcolarii și elevii de nivel gimnazial ai Școlii Gimnaziale Nr. 125.

Având în vedere faptul că furnizarea suportului alimentar de tip masă caldă implică prepararea a două feluri de mâncare, achiziția unei game variate de materii prime, prepararea termică a alimentelor, transportul hranei în regim de temperatură controlată, cerințe ce generează costuri semnificativ mai ridicate comparativ cu cele ale suportului alimentar de tip sendviș (pachet alimentar), Consiliul Local al Sectorului 5 a aprobat suplimentarea valorii suportului alimentar exclusiv pentru masa caldă, în timp ce valoarea pachetului alimentar se va menține la nivelul stabilit prin Hotărârea Guvernului nr. 1171/2025. În egală măsură, în scopul asigurării egalității de șanse, pentru elevii de nivel primar ai Școlii Gimnaziale Nr. 125, beneficiari ai suportului alimentar constând într-o masă caldă, quantumul serviciilor de catering este același cu cel din cadrul programului local *Școală după școală*, respectiv 22,50 lei (T.V.A. inclus), copil/zi de școală.

Întrucât la nivel național, actele normative care reglementează *PNMS* sau un echivalent al acestuia sunt emise anual, **pentru perioada ianuarie 2027 - 16 iunie 2028**, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a ajusta **prețul**, cantitățile specifice lotului nr. 1 al procedurii, unitățile școlare, precum și eventuale cerințe impuse de legiuitor/Consiliul Local al Sectorului 5, în calitate de autoritate deliberativă. Ofertanții își vor asuma aceste modificări și, de comun acord cu autoritatea contractantă, vor stabili modalitatea prin care vor pune în aplicare noile prevederi legislative.

II.B. Prezentare succintă a programului local Școală după școală (SDS), care face obiectul lotului nr. 2 al procedurii de achiziție:

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 "Școală după școală", care are caracter complementar în raport cu programul școlar și cuprinde activități educative pentru consolidarea,*

remedierea 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 nr. 125/08.09.2025, cu modificările ulterioare, Consiliul Local al Sectorului 5 a aprobat finanțarea, din bugetul local, a programului Școală după școală organizat de unitățile de învățământ preuniversitar de stat din Sectorul 5 în anul școlar 2025-2026.

Instituțiile școlare beneficiare ale programului sunt: Școala Gimnazială Nr. 2, Școala Gimnazială Maria Lazăr (fostă Nr. 115), Școala Gimnazială Nr. 125 (incluzând structura fără personalitate juridică arondată Școala Gimnazială Petrache Poenaru), Școala Gimnazială Nr. 126, Școala Gimnazială Nr. 127, Școala Gimnazială Nr. 128, Școala Gimnazială Grigore Tocilescu (incluzând structura fără personalitate juridică arondată Școala Gimnazială Nr. 103), Școala Gimnazială Nr. 136 (incluzând structura fără personalitate juridică arondată Școala Gimnazială Nr. 134), Școala Gimnazială Mircea Sântimbreanu, Școala Gimnazială Ion I.C. Brătianu, Școala Gimnazială Nr. 143, Școala Gimnazială George Călinescu și Școala Gimnazială Nr. 188. Menționăm că, dat fiind că Școala Gimnazială Nr. 125 este beneficiara Programului național „Masă sănătoasă”, elevilor unității nu îi sunt asigurate servicii de catering și în cadrul SDS, ci doar pachete de activități educaționale.

Întrucât la nivel local, actele normative care reglementează SDS sau un echivalent al acestuia sunt emise anual, de regulă la finalul unui an școlar, pentru perioada **ianuarie 2027 - 16 iunie 2028**, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a ajusta **prețul**, cantitățile specifice lotului nr. 2 al procedurii, unitățile școlare, precum și eventuale cerințe impuse de legiuitor/Consiliul Local al Sectorului 5, în calitate de autoritate deliberativă. Ofertanții își vor asuma aceste modificări și, de comun acord cu autoritatea contractantă, vor stabili modalitatea prin care vor pune în aplicare noile prevederi legislative.

În egală măsură, menționăm că, în conformitate cu prevederile H.C.L. Sector 5 nr. 125/08.09.2025, cu modificările ulterioare, *pentru perioada ianuarie – iunie 2026, serviciile de catering pentru elevi vor avea un cuantum de cel mult 22,50 lei (T.V.A. inclus), copil/zi de școală (valoare estimativă). Plata efectivă a serviciilor de catering asigurate în cadrul SDS se va realiza în baza solicitărilor/notelor de comandă transmise de instituțiile școlare beneficiare Direcției de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5, cu încadrarea în prevederile bugetare aprobate de Consiliul Local al Sectorului 5 cu această destinație. Cheltuielile vor fi susținute din bugetul local, Capitolul 65.12.01 Școală după școală, prin bugetul propriu al Direcției de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5. Achiziția serviciilor de catering se realizează în temeiul Legii nr. 98/2016, cu modificările și completările ulterioare, privind achizițiile publice și al Hotărârii Guvernului nr. 395/2016 pentru aprobarea normelor metodologice de aplicare a*

prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/ acordului-cadru din Legea nr.98/2016.

Notă: **Reiterăm că listele unităților de învățământ preuniversitar de stat din Sectorul 5 propuse pentru participarea la programele din prezentul caiet de sarcini nu sunt limitative, ele putând fi actualizate, în funcție de solicitările înregistrate la nivelul Direcției de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5 și de prevederile legislative care vor apărea în perioada de implementare a acestora.** 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 prezentate în cap. II al prezentului caiet de sarcini, în unitățile de învățământ preuniversitar de stat de nivel primar și secundar inferior (gimnazial) din Sectorul 5, după cum urmează:

- LOT NR. 1: prestarea serviciilor de catering în vederea implementării Programului Național *Masă sănătoasă (PNMS)*, în perioadele 25 mai 2026 – 19 iunie 2026, 7 septembrie 2026 – 18 iunie 2027 și 6 septembrie 2027 – 16 iunie 2028;
- LOT NR. 2: prestarea serviciilor de catering în vederea implementării programului *Școală după școală (SDS)*, în perioadele 25 mai 2026– 19 iunie 2026, 7 septembrie 2026 – 18 iunie 2027 și 6 septembrie 2027 – 16 iunie 2028;

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

Durata prezentului acord-cadru vizează perioade din trei ani școlari, respectiv: 2025 – 2026, 2026 – 2027, 2027 – 2028.

Pentru programele *PNMS* și *SDS*, serviciile de catering școlar vor fi prestate propriu-zis în zilele de cursuri cu prezență fizică, conform structurii anilor școlari 2025 – 2026, 2026 – 2027, 2027 – 2028, aprobată prin Ordine ale ministrului Educației și Cercetării, 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.

Pentru fiecare lot în parte se va semna câte un acord-cadru cu un singur operator economic.

IV. Descrierea serviciilor solicitate

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

- **masă caldă**, în regim de catering, respectiv porții individuale cu mâncare caldă, în recipiente de unică folosință, pentru elevii de nivel primar ai Școlii Gimnaziale Nr. 125 – în cadrul *PNMS* și pentru toți elevii beneficiari ai *SDS*;
- **pachet alimentar** – exclusiv în cadrul *PNMS*, pentru elevii de nivel primar și de nivel gimnazial ai Școlii Gimnaziale Nr. 124 și ai Școlii Gimnaziale Nr. 131, precum și pentru preșcolarii și elevii de nivel gimnazial ai Școlii Gimnaziale Nr. 125.

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.**

Informațiile 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 agreed de unitățile școlare pentru distribuirea hranei etc. vor fi comunicate ofertantului devenit prestator în momentul semnării fiecărui contract subsecvent de prestări servicii.

Prestarea serviciilor de catering se face în conformitate cu o serie de acte normative (lista nu are caracter exhaustiv, aceasta putând suporta modificări impuse de necesitatea raliei la cadrul legislativ național și/sau al actelor administrative cu caracter normativ aprobate la nivel local în perioada de implementare a programelor care fac obiectul prezentului caiet de sarcini):

- 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. 1171/30.12.2025 privind instituirea Programului național *Masă sănătoasă* în anul 2026;
- Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr.7111/422/2025 pentru modificarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național *Masă sănătoasă*;
- 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 și Cercetării nr. 5599/25.08.2025 privind reorganizarea unităților de învățământ preuniversitar de stat și constituirea formațiunilor de studiu în învățământul preuniversitar de stat, în anul școlar 2025-2026, ca urmare a măsurilor adoptate prin Legea nr. 141/2025 privind unele măsuri fiscal-bugetare.
- 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 nr. 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 înregistrate sanitar/autorizate de către Direcția Sanitar Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor (DSVSA) în acest sens, conform prevederilor legale, la sediul unităților de învățământ preuniversitar de stat beneficiare ale programelor care fac obiectul prezentului caiet de sarcini, aflate pe raza teritorială a Sectorului 5 și în administrarea autorităților publice locale.

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 cheltuielile de preparare, de distribuție zilnică la destinație și de depozitare a acestora, după caz, precum și cheltuielile de transport, incluzând serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar.

Serviciile includ, în mod cumulativ și inseparabil, cel puțin următoarele activități:

- prepararea produselor alimentare, în condiții de siguranță alimentară și conform cerințelor nutriționale;
- ambalarea și etichetarea produselor, în conformitate cu legislația aplicabilă;
- transportul produselor alimentare, cu respectarea condițiilor de igienă și temperatură;
- livrarea către unitățile de învățământ beneficiare, în intervalele stabilite.

Serviciile se vor asigura personalizat în cadrul fiecărui contract subsecvent încheiat, conform graficului stabilit de autoritatea contractantă de comun acord cu instituțiile școlare beneficiare, în funcție de orarul de servire a suportului alimentar propus de acestea, în fiecare dintre perioadele de implementare a programelor care fac obiectul prezentului caiet de sarcini. 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 activități în cadrul programului 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.

Servirea mesei calde sau distribuirea pachetului alimentar în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la igienizarea spațiilor sanitare, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare.

Unitățile de învățământ preuniversitar care implementează *PNMS* și *SDS* sunt supuse inspecției sanitare de stat, care este realizată de către personalul împuternicit din cadrul direcției de sănătate publică a municipiului București, precum și controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor realizate de către personalul împuternicit din cadrul direcției sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor a municipiului București, conform competențelor legale. În caz de neconformități, personalul împuternicit din cadrul direcției de sănătate publică a municipiului București și, respectiv, personalul împuternicit din cadrul direcției sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor a municipiului București dispun măsurile legale care se impun, conform competențelor, și notifică, după caz, neconformitățile, utilizând Sistemul rapid de alertă pentru alimente și furaje, potrivit Ordinului ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale, al președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor, al ministrului sănătății și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 772/68/859/442/2005 pentru aprobarea Normei privind Sistemul rapid de alertă pentru alimente și furaje.

Având în vedere complexitatea operațională și dinamica prestării serviciilor care fac obiectul prezentului caiet de sarcini, **e necesar ca execuția acestora să fie susținută prin utilizarea unui sistem informatizat** care să contribuie la creșterea eficienței administrative, la asigurarea trasabilității proceselor și să integreze:

- **gestionarea comenzilor, evidența livrărilor și a recepțiilor realizate în cadrul tuturor unităților de învățământ care organizează *SDS/PNMS*;**
- **prevenirea riscurilor și garantarea siguranței alimentare a beneficiarilor direcți ai serviciilor de catering (preșcolari și elevi), prin generarea de alerte în cazul apariției unor neconformități apărute în recipientele/termoboxurile în care sunt transportate preparatele asigurate în cadrul serviciilor de catering; prin neconformitate se înțelege neîncadrarea în condițiile prevăzute de legislația în vigoare, cu referire explicită la art. 37, lit. c) al Ordinului Ministerului Sănătății nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare, potrivit căruia preparatele culinate finite, până la servirea lor de către consumator, vor fi păstrate la o temperatură de minimum +60°C (mâncăruri calde) sau la maximum +8°C (preparate reci);**
- **gestionarea clară a meniurilor pentru copiii din grupele speciale de consumatori, evitarea contaminării sau livrării greșite a meniurilor particularizate; contaminare înseamnă prezența sau crearea unui pericol de siguranță alimentară pe parcursul procesului de distribuire a hranei copiilor;**
- **generarea de documente și dovezi privind execuția serviciilor de catering;**
- **asigurarea unui control obiectiv al prestării serviciilor de catering specifice *SDS/PNMS*.**

Prin introducerea sistemului digital pus la dispoziție de ofertantul devenit prestator, autoritatea contractantă va putea avea control **în timp real** asupra întregului flux operațional, de la lansarea comenzii până la recepția finală, incluzând condițiile de transport și livrare a hranei pentru copii. Sistemul informatizat este prevăzut ca element funcțional obligatoriu pentru gestionarea execuției serviciilor de catering.

Recepția mesei calde/pachetului alimentar se va realiza zilnic prin persoanele stabilite de fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului pentru numărul total de copii din grupul-țintă prezenți la activități, plus o porție alimentară gratuită/instituție beneficiară. În cazul în care, la nivelul unității

beneficiare a 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. 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, la o temperatură de +4°C, în spații frigorifice special destinate acestui scop (art. 37, lit. e) din **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. Se interzice darea în consum a alimentelor în lipsa existenței probelor alimentare din fiecare fel al meniului/pachetului alimentar. Recepția din punct de vedere calitativ și cantitativ se va face zilnic pe baza unui proces-verbal generat în cadrul sistemului digital integrat și 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/meniu, cantitatea/produs, numărul de porții, numărul de zile de școală/activități, numărul de copii, în baza prezenței acestora la activitățile programului.

Secvențial, Direcția de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5 va realiza centralizarea cantității de produse consumate în cadrul fiecărui contract subsecvent încheiat, în funcție de situația numărului de copii participanți la program 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 programelor care fac obiectul prezentului caiet de sarcini au obligația de a păstra documentele justificative pentru o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

V. Cantitățile maxime estimate, aferente serviciilor de catering asigurate în vederea implementării Programului național *Masă sănătoasă* – lot nr.1, se deduc potrivit sintezei de mai jos.

Cantitățile maxime estimate, aferente serviciilor de catering asigurate în vederea implementării programului *Școală după școală* – lot nr.2, se deduc potrivit sintezei de mai jos.

Lot nr. 1 - sinteză:

Nr. crt.	Categorie servicii - PNMS	UM	Nr. estimat beneficiari (în perioada 25 mai - 12 iunie 2026)	Nr. estimat beneficiari (în perioada septembrie 2026 - iunie 2028)	Cost hrană, lei, fără TVA	Nr. min. zile AC /Nr. max. zile CS	Nr. min. zile CS	Nr. max. zile AC	Nr. meniuri estimat AC MINIM	Nr. meniuri estimat AC MAXIM	Nr. meniuri estimat CS MINIM	Nr. meniuri estimat CS MAXIM
1	Școala Gimnazială Nr. 124 - tip suport alimentar: sendviș	buc.	705	750	14,86	60	19	360	60 zile x 750	(19 zile x 705) + (341 zile x 750)	19 zile x 705	60 zile x 750
2	Școala Gimnazială Nr. 131- tip suport alimentar: sendviș	buc.	827	850	14,86	60	19	360	60 zile x 850	(19 zile x 827) + (341 zile x 850)	19 zile x 827	60 zile x 850

3	Școala Gimnazială Nr. 125 - tip suport alimentar: masă caldă	meniu	378	400	20,27	60	19	360	60 zile x 400	(19 zile x 378) + (341 zile x 400)	19 zile x 378	60 zile x 400
	Școala Gimnazială Nr. 125- tip suport alimentar: sendviș	buc.	307	350	14,86	60	19	360	60 zile x 307	(19 zile x 307) + (341 zile x 350)	19 zile x 307	60 zile x 350
4	Școala Gimnazială Nr. _____ - tip suport alimentar: masă caldă	meniu	0	250	20,27	60	19	360	60 zile x 250	(19 zile x 0) + (341 zile x 250)	19 zile x 0	60 zile x 250
Total:			2217	2600								

Lot nr. 2 - sinteză:

Nr. crt.	Categorie servicii - SDS	UM	Nr. estimat beneficiari (în perioada 25 mai - 12 iunie 2026)	Nr. estimat beneficiari (în perioada septembrie 2026 - iunie 2028)	Cost hrană, lei, fără TVA	Nr. min. zile AC/Nr. max. zile CS	Nr. min. zile CS	Nr. max. zile AC	Nr. meniuri estimat AC MINIM	Nr. meniuri estimat AC MAXIM	Nr. meniuri estimat CS MINIM	Nr. meniuri estimat CS MAXIM
1	Școala Gimnazială Nr. 2 Str. Lacul Bucura, nr. 14	meniu	160	160	20,27	60	19	360	60 zile x 160	(19 zile x 160) + (341 zile x 160)	19 zile x 160	60 zile x 160
2	Școala Gimnazială Maria Lazăr Calea 13 Septembrie, nr. 177 și Calea 13 Septembrie, nr. 209	meniu	235	260	20,27	60	19	360	60 zile x 260	(19 zile x 235) + (341 zile x 260)	19 zile x 235	60 zile x 260
3	Școala Gimnazială Nr. 126 Str. Lerești, nr. 12	meniu	105	105	20,27	60	19	360	60 zile x 105	(19 zile x 105) + (341 zile x 105)	19 zile x 105	60 zile x 105
4	Școala Gimnazială Nr. 127 Str. Munții Carpați, nr. 68	meniu	244	254	20,27	60	19	360	60 zile x 254	(19 zile x 244) + (341 zile x 254)	19 zile x 244	60 zile x 254
5	Școala Gimnazială Nr. 128 Str. Ion Creangă, nr. 6	meniu	320	350	20,27	60	19	360	60 zile x 350	(19 zile x 320) + (341 zile x 350)	19 zile x 320	60 zile x 350
6	Școala Gimnazială Grigore Tocilescu (pentru sediul provizoriu din Str. Samuil Vulcan, nr. 17)	meniu	60	130	20,27	60	19	360	60 zile x 130	(19 zile x 60) + (341 zile x 130)	19 zile x 60	60 zile x 130

	Școala Gimnazială Grigore Tocilescu (pentru sediul din Str. Vigoniei, nr. 3-5 al structurii arondate Școala Gimnazială Nr. 103)	meniu	170	170	20,27	60	19	360	60 zile x 170	(19 zile x 170) + (341 zile x 170)	19 zile x 170	60 zile x 170
7	Școala Gimnazială Nr. 136 (pentru sediul din Str. Prelungirea Ferentari, nr. 74A)	meniu	116	200	20,27	60	19	360	60 zile x 200	(19 zile x 116) + (341 zile x 200)	19 zile x 116	60 zile x 200
	Școala Gimnazială Nr. 136 (pentru sediul din Str. Baciului, nr. 4A al structurii arondate Școala Gimnazială Nr. 134)	meniu	145	145	20,27	60	19	360	60 zile x 145	(19 zile x 145) + (341 zile x 145)	19 zile x 145	60 zile x 145
8	Școala Gimnazială M. Sântimbreanu	meniu	0	100	20,27	60	19	360	60 zile x 100	(19 zile x 0) + (341 zile x 100)	19 zile x 0	60 zile x 100
9	Școala Gimnazială Ion I.C. Brătianu Str. Amurgului, nr. 35	meniu	210	230	20,27	60	19	360	60 zile x 230	(19 zile x 210) + (341 zile x 230)	19 zile x 210	60 zile x 230
10	Școala Gimnazială Nr. 143 Str. Banu Mărăcine, nr. 16	meniu	137	137	20,27	60	19	360	60 zile x 137	(19 zile x 137) + (341 zile x 137)	19 zile x 137	60 zile x 137
11	Școala Gimnazială George Călinescu Str. Bachus, nr. 42	meniu	331	331	20,27	60	19	360	60 zile x 331	(19 zile x 331) + (341 zile x 331)	19 zile x 331	60 zile x 331
12	Școala Gimnazială Nr. 188 Str. Tufișului, nr. 13	meniu	237	246	20,27	60	19	360	60 zile x 246	(19 zile x 237) + (341 zile x 246)	19 zile x 237	60 zile x 246
13	Școala Gimnazială Nr. _____	meniu	0	182	20,27	60	19	360	60 zile x 182	(19 zile x 0) + (341 zile x 182)	19 zile x 0	60 zile x 182
Total:			2470	3000								

Informații privind estimarea numărului de zile de prestare a serviciilor de catering, avut în vedere pentru realizarea calculului specific loturilor nr. 1 și 2:

5 zile în mai 2026; 14 zile în iunie 2026 Total nr. zile mai - iunie 2026: 19	septembrie 2026 - 18 zile octombrie 2026 - 16 zile noiembrie 2026 - 20 zile decembrie 2026 - 15 zile Total nr. de zile septembrie - decembrie 2026: 69
Total zile 2026- 88	

15 zile în ianuarie 2027; 15 zile în februarie 2027; 23 zile în martie 2027; 17 zile în aprilie 2027; 19 zile în mai 2027; 13 zile în iunie 2027 Total nr. zile ianuarie - iunie 2027: 102	septembrie 2027 - 19 zile octombrie 2027 - 15 zile noiembrie 2027 - 21 zile decembrie 2027 - 12 zile Total nr. de zile septembrie - decembrie 2027: 67
Total zile 2027- 169	

16 zile în ianuarie 2028; 16 zile în februarie 2028; 23 zile în martie 2028; 15 zile în aprilie 2028; 22 zile în mai 2028; 11 zile în iunie 2028 Total nr. zile ianuarie - iunie 2028: 103	
Total zile 2028 - 103	

Total număr de zile de prestare a serviciilor de catering specifice loturilor nr.1 și 2 pentru perioada de referință 25 mai 2026 – 16 iunie 2028: 360.

Valoare totală corespunzătoare serviciilor de catering care fac obiectul prezentului caiet de sarcini:

Program	Valoare totală, TVA exclus	Valoare totală, TVA inclus
<i>PNMS</i> - lot 1	15.038.804,90	16.693.073,44
<i>SDS</i> - lot 2	21.687.481,10	24.073.104,02
Total:	36.726.286,00	40.766.177,46

Achizitorul are dreptul de a diminua sau de a suplimenta cantitățile, respectiv numărul meniurilor/porțiilor/pachetelor alimentare, în raport cu numărul beneficiarilor (elevi/preșcolari) prezenți la activitățile programelor, pe toată durata acordului-cadru/contractului, fără modificarea tarifului (prețului unitar), în limita fondurilor bugetare alocate și fără a depăși numărul maxim estimat de copii prevăzut în prezentul caiet de sarcini.

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

VI. *Specificații tehnice (valabile pentru ambele loturi):*

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

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

- nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențatori de arome și gust în cazul mâncărurilor 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 permiși 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 permiși 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, supa 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 - veterinar și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico - sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare;
- produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare;
- termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la prestator către unitățile școlare, respectiv elev, preșcolar, după caz, va fi de:
 - a) ziua producerii pentru masa 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.

Fruitele asigurate în cadrul programelor 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 corespunzătoare tipului de suport alimentar convenit: masă caldă sau pachet alimentar.

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 sintagma: *PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT* pentru beneficiarii finali ai programelor.

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, informațiile înscrise pe etichete trebuie să respecte cerințele prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 privind informarea consumatorilor 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 și preșcolari 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, să se păstreze temperatura adecvată pentru consum și să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacâmuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă.

Porțiile de pâine vor fi ambalate individual în folie de protecție.

Felul I și felul II specifice mesei calde 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.

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

În acest context, având în vedere specificul fiecărui program descris în documentația de atribuire, precum și numărul total estimat al beneficiarilor acestora, numărul maxim de ambalaje pentru hrana asigurată copiilor se deduce după cum urmează:

Lot nr. 1:

a.1) în cadrul **PNMS – suport alimentar – masă caldă** pentru perioada de referință 25.05. – 12.06.2026:

- 378 elevi de la ciclul primar ai Școlii Gimnaziale Nr. 125 * 19 zile = 7.182 caserole pentru felul I (supe/ciorbe);
- 378 elevi de la ciclul primar ai Școlii Gimnaziale Nr. 125 * 19 zile = 7.182 caserole pentru felul II (legume cu carne/mâncare scăzută și, după caz, salată însoțitoare);
- 378 elevi de la ciclul primar ai Școlii Gimnaziale Nr. 125 * 19 zile = 7.182 pungi biodegradabile/ folii de uz alimentar **pentru fructe**;

a.2) în cadrul **PNMS – suport alimentar – pachet alimentar/sendviș**, pentru perioada de referință 25.05. – 12.06.2026, respectiv număr de ambalaje pentru porțiile asigurate elevilor de nivel primar și de nivel gimnazial ai Școlii Gimnaziale Nr. 124 și ai Școlii Gimnaziale Nr. 131, precum și preșcolarilor și elevilor de nivel gimnazial ai Școlii Gimnaziale Nr. 125:

- 1.839 copii * 19 zile de curs = 34.941 ambalaje alimentare pentru sendviș, care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, potrivit reglementărilor în vigoare;
- 1.839 copii * 19 zile de curs = 34.941 pungi biodegradabile/ folii de uz alimentar **pentru fructe**;

a.3) în cadrul **PNMS – suport alimentar – masă caldă** pentru perioada de referință septembrie 2026 – iunie 2028:

- 650 copii * 341 de zile = 221.650 caserole pentru felul I (supe/ciorbe);
- 650 copii * 341 de zile = 221.650 caserole pentru felul II (legume cu carne/mâncare scăzută și, după caz, salată însoțitoare);
- 650 copii * 341 de zile = 221.650 pungi biodegradabile/ folii de uz alimentar **pentru fructe**;

a.4) în cadrul **PNMS – suport alimentar – pachet alimentar/sendviș**, pentru perioada de referință septembrie 2026 – iunie 2028:

- 1.950 copii * 341 zile de curs = 664.950 ambalaje alimentare pentru sendviș, care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, potrivit reglementărilor în vigoare;
- 1.950 copii * 341 zile de curs = 664.950 pungi biodegradabile/ folii de uz alimentar **pentru fructe**;

Lot nr. 2:

a.1) în cadrul **SDS – suport alimentar – masă caldă**, pentru perioada de referință 25.05. – 12.06.2026, respectiv număr de ambalaje pentru porțiile asigurate elevilor de nivel primar și de nivel gimnazial din 11 unități de învățământ preuniversitar de stat din Sectorul 5:

- 2.470 copii * 19 zile de curs = 46.930 caserole pentru felul I (supe/ciorbe);
- 2.470 copii * 19 zile de curs = 46.930 caserole pentru felul II (legume cu carne/mâncare scăzută și, după caz, salată însoțitoare);
- 2.470 copii * 19 zile de curs = 46.930 pungi biodegradabile/folii de uz alimentar pentru fructe/caserole pentru desert;

a.2) în cadrul **SDS – suport alimentar – masă caldă**, pentru perioada de referință septembrie 2026 – iunie 2028:

- 3.000 copii * 341 zile de curs = 1.023.000 caserole pentru felul I (supe/ciorbe);
- 3.000 copii * 341 zile de curs = 1.023.000 caserole pentru felul II (legume cu carne/mâncare scăzută și, după caz, salată însoțitoare);
- 3.000 copii * 341 zile de curs = 1.023.000 pungi biodegradabile/folii de uz alimentar pentru fructe/caserole pentru desert;

Mențiune valabilă pentru ambele loturi:

Având în vedere prevederea din caietul de sarcini potrivit căreia „*Recepția mesei calde/ pachetului alimentar se va realiza zilnic prin persoanele stabilite de fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului pentru numărul total de copii din grupul-țintă prezenți la activități, plus o porție alimentară gratuită/instituție beneficiară. În cazul în care, la nivelul unității beneficiare a 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. Prestatorul va trimite respectiva probă alimentară/respectivele probe alimentare în aceleași cantități nete și ambalaj precum au fost servite copiilor*”,

numărul de ambalaje pentru hrana asigurată copiilor, redat prin calculele de mai sus, se va suplimenta corespunzător numărului de probe alimentare asigurate.

Recipientele/termoboxurile utilizate pentru transportul alimentelor vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare. De asemenea, în scopul generării de alerte în cazul apariției unor neconformități (de exemplu, abateri de la temperatura standard a preparatelor), acestea vor fi dotate cu senzori sau alte sisteme inteligente de monitorizare a condițiilor de transport și livrare a hranei. Astfel, cu ajutorul acestor dispozitive automate, conectate la sistemul informatizat pentru gestionarea execuției serviciilor de catering aferente *SDS/PNMS*, se va asigura verificarea cu regularitate/monitorizarea temperaturii preparatelor, respectiv a principalului parametru relevant în ceea ce privește respectarea condițiilor de siguranță alimentară. Monitorizarea prin sistemul de alarmare se realizează permanent, de la momentul livrării până la momentul distribuirii efective către copiii participanți la programele care fac obiectul prezentului caiet de sarcini. În cazul înregistrării unei neconformități de ordin calitativ, prestatorul are obligația de a retrage preparatele neconforme și de a remedia deficiențele semnalate de reprezentanți ai unităților de învățământ beneficiare ale *SDS/PNMS*, 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 constatate. Timpul de reacție acceptat pentru remedierea neconformității preparatului/preparatelor contaminate este de cel mult 30 de minute (demonstrat prin extras aplicatie waze/google maps). Durata menționată trebuie respectată și în cazul înregistrării unei neconformități de ordin cantitativ, respectiv în cazul livrării unui număr mai mic de meniuri/sendvișuri decât cele exprimate prin comandă fermă.

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 de către Direcția Sanitar Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor (DSVSA), 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 fiecărui program, 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 derulat și, dacă este cazul, pentru fiecare dintre nivelurile de învățământ (nivel preșcolar, primar și gimnazial) unde sunt școlarizați beneficiarii programului. 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. Documentele de mai sus **pot fi** generate prin intermediul sistemului informatizat pentru gestionarea execuției serviciilor;

- 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 organizarea și execuția serviciilor în conformitate cu cerințele prezentului caiet de sarcini, cu prevederile contractuale și cu propunerea tehnică asumată. 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 *PNMS* și *SDS*.

Prestatorul autorizat/înregistrat sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Cerințe specifice privind alimentele (valabile în cazul ambelor loturi):

Hrana asigurată în cadrul programului 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.

Potrivit principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, suportul alimentar asigurat în cadrul *PNMS/SDS* (masă caldă sau pachet alimentar) este livrat zilnic, din cantină sau din unități care trebuie să funcționeze conform reglementărilor legale în vigoare și este păstrat, până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța alimentelor, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

Prestatorul de servicii se va asigura că pe durata transportului până la livrare, produsele sunt menținute în condiții de temperatură care să nu permită multiplicarea microorganismelor.

În acest sens, cu sprijinul sistemului informatizat pentru gestionarea execuției serviciilor, prestatorul e necesar să asigure trasabilitatea completă a condițiilor de transport prin:

- monitorizarea temperaturii în recipiente/termoboxuri pe durata transportului;
- generarea automată de alerte în cazul înregistrării de abateri de la temperatura standard a alimentelor;
- monitorizarea timpului de livrare pentru prevenirea degradării alimentelor;
- reducerea riscului de livrare a unor produse neconforme.

Controlul privind siguranța alimentelor se realizează de către autoritățile publice abilitate, potrivit competențelor legale.

VII. Calitatea serviciilor de catering (valabile în cazul tuturor loturilor):

Pentru menținerea sănătății copiilor beneficiari ai programelor 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 și completările ulterioare;
- fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr.355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

În cadrul fiecărui lot, 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 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, a unor deficiențe de ordin calitativ și/sau cantitativ în prestarea serviciilor de catering (de exemplu, înregistrarea unor diferențe între necesarul de hrană comunicat prin comandă fermă și numărul de porții livrate, nerespectarea orarului de

livrare agreat, nerespectarea standardelor de calitate – prezența unor produse perimate, cu miros și/sau aspect necorespunzător), acestea se semnalează prin intermediul sistemului informatizat pentru gestionarea execuției serviciilor. În egală măsură, alerta de neconformitate se prezintă detaliat, inclusiv în scris, prin intermediul poștei electronice Direcției de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5, care notifică prestatorul. Acesta are obligația de a remedia deficiențele semnalate de reprezentanți ai unităților de învățământ beneficiare ale SDS/PNMS, 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 sesizate și constatate.

Metode de testare și control:

Analiza produselor alimentare distribuite în cadrul programelor 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 descrise în prezentul caiet de sarcini:

a) Lot nr. 1:

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 vacuță 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.

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

Notă: În funcție de meniul asigurat, felul II al mesei calde poate fi însoțit de salate din crudități, pentru îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale a copiilor.

Masa caldă/Suportul alimentar, după caz, trebuie însoțite de ustensile sigilate necesare consumului în condiții optime de igienă.

Dacă, la nivelul unei unități de învățământ care implementează *PNMS*, vor fi înregistrate cereri pentru includerea într-o grupă specială de consumatori, preșcolarii și elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un suport alimentar/preșcolar/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 acesta se va adăuga un fruct.

b) Lot nr. 2:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică (opțiuni fără caracter exhaustiv și cantități nete) – program SDS	
Prânz diversificat, constituit din 3 feluri de mâncare, în regim catering (masă caldă)	<p>Felul I:</p> <p>ciorbă de legume;</p> <p>supă de pui cu legume;</p> <p>ciorbă de vacuță cu legume;</p> <p>Felul II:</p> <p>legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;</p> <p>mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;</p> <p>pilaf cu legume și ficăței de pui;</p> <p>piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;</p> <p>piure de cartofi, salată cu piept de curcan;</p> <p>omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;</p> <p>mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;</p> <p>ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;</p> <p>orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;</p> <p>sufleu de broccoli cu brânză;</p> <p>cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;</p> <p>tocană de legume cu orez brun;</p> <p>piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;</p> <p>sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;</p> <p>dovlecel umplut cu brânză la cuptor;</p> <p>ciuperci la cuptor umplute cu brânză (pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani);</p> <p>macaroane cu brânză;</p> <p>cartofi franțuzești (la cuptor, cu brânză și ou);</p> <p>quinoa cu legume;</p> <p>pâine feliată sau batoane/chifle din făină integrală.</p> <p>Notă: În funcție de meniul asigurat, felul II poate fi însoțit de salate din crudități, pentru îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale a copiilor.</p> <p>Felul III:</p> <p>desert – prăjitură/budincă de casă/brioșă/tartă etc., cu conținut scăzut de zaharuri și grăsimi, având o greutate de minimum 100 g;</p> <p>desert obținut din cereale cu lapte;</p> <p>desert – fructe (o bucată/persoană);</p>

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.

În cazul *SDS*, 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 trebuie însoțită de ustensile sigilate necesare consumului în condiții optime de igienă.

Dacă, la nivelul unei unități de învățământ care implementează *SDS*, vor fi înregistrate cereri pentru includerea într-o grupă specială de consumatori, elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un suport alimentar/elev.

Reguli generale pentru ambele loturi:

În funcție de lot, în propunerea tehnică, ofertantul va prezenta **10 variante de meniuri**, care trebuie 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/tip de suport alimentar, cu respectarea segmentului de vârstă al copiilor, respectiv în funcție de program: preșcolari, 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 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 defalcat, pentru fiecare unitate de învățământ, în anexa la contractul subsecvent de prestări servicii. Informațiile privind grupele speciale de consumatori vor fi puse la dispoziția ofertantului devenit prestator de către Direcția de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5 în momentul semnării respectivului contract. Informațiile vor fi preluate inclusiv în sistemul informatizat pentru gestionarea execuției serviciilor de catering, urmărindu-se:

- constituirea listei predefinite de alergii și alte situații particulare specifice copiilor din grupele speciale de consumatori;
- gestionarea clară a meniurilor particularizate;
- evitarea contaminării sau livrării eronate a meniurilor copiilor din grupele speciale de consumatori;
- asigurarea protecției stării de sănătate a beneficiarilor direcții ai *PNMS/SDS*.

În cadrul fiecărui lot, ofertantul devenit prestator va pune la dispoziția Direcției de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5 și unităților de învățământ din program, atât prin intermediul poștei electronice (asimilat corespondenței oficiale), cât și prin intermediul sistemului informatizat pentru gestionarea execuției serviciilor de catering (pentru gestionarea eficientă a informațiilor), 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 maxime estimate pentru unitățile de învățământ în care se desfășoară programele descrise în prezentul caiet de sarcini sunt menționate la capitolul V al documentului.

Cantitățile totale zilnice se pot modifica în funcție de numărul de copii prezenți la activitățile programelor.

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 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 preșcolari și elevi din grupul-țintă al programului, avizate de directorul unității (foaie de prezență/grupă, foaie colectivă de prezență a copiilor/u.i.p.);
- note de comandă zilnice, introduse în sistemul informatizat pentru gestionarea execuției serviciilor de catering, verificate și aprobate de Direcția de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5 și a căror preluare este confirmată de prestator. Redarea sintetică a fluxului comenzii: u.i.p. transmite comanda (respectiv, selectează data pentru care se lansează comanda, introduce numărul de copii care se estimează că vor fi prezenți/defalcat, în funcție de grupa normală/specială de consumatori, selectează tipul de meniu/în cazul *PNMS* → direcția verifică și aprobă/respinge comanda/se generează comanda fermă → prestatorul confirmă preluarea comenzii → prestatorul asigură livrarea hranei pentru elevi → u.i.p. recepționează serviciile). Observație: Nota de comandă fermă, centralizată pentru toate u.i.p. din program, se comunică prestatorului și prin intermediul poștei electronice;
- 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 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.). Documentele de mai sus **pot fi** generate prin intermediul sistemului informatizat pentru gestionarea execuției serviciilor;
- 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 (*valabile în cazul ambelor loturi*):

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 și a cerințelor specifice grupelor speciale de consumatori.

Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse, prin substituire, 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 (*valabile în cazul ambelor loturi*):

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 pentru fiecare lot în parte, după cum urmează:

- Bucătari: minimum 4, cu experiență profesională specifică ca bucătar timp de cel puțin 20 ani, și minimum 1 bucătar având experiență profesională specifică ca bucătar timp de cel puțin 15 ani;
- Ajutor de bucătari: minimum 6;
- Șoferi posesori de carnet pentru categoria autovehiculelor cu care se asigură distribuirea hranei: minimum 4;
- Autovehicule autorizate DSVSA pentru servicii de livrare a hranei - minimum 5, din care:
 - autovehicule cu o vechime nu mai mare de 5 ani (raportați la luna și anul depunerii ofertei) – minimum 2;
 - autovehicule cu o vechime nu mai mare de 7 ani (raportați la luna și anul depunerii ofertei) – minimum 2;
 - autovehicule de rezervă – minimum 1.

- Personal medical (Medic nutriționist/asistent dietician/tehnician nutriționist) pentru conceperea/stabilirea meniurilor săptămânale, pentru calculul/stabilirea caloriilor (kcal), respectiv pentru personalizarea necesarului caloric/nutrițional, în funcție de segmentul de vârstă al copiilor beneficiari ai *SDS/PNMS*, respectiv în funcție de grupa de consumatori în care se încadrează aceștia: cel puțin 1.

Notă: Pentru respectarea cerințelor de mai sus, în cadrul aceluiași lot, persoanele nominalizate trebuie să fie diferite (pentru roluri diferite). În cazul participării la ambele loturi, ofertantul poate nominaliza aceleași persoane (expertul X din echipa pentru Lotul 1 poate fi nominalizat și în echipa pentru Lotul 2).

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).

Se vor depune, în copie, documente din care să reiasă modalitatea de deținere a autovehiculelor de către ofertant: contracte de vânzare-cumpărare, închiriere, leasing.

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

- cameră congelare (pentru produse congelate): minimum 1 buc.;
- cameră frigorifică: minimum 3 buc. – 1 pentru carne, 1 pentru legume, 1 pentru lactate;
- țișăi multifuncționale – a căror capacitate să însumeze minimum 400 l;
- marmita – 2 bucăți însumând 750 l (minimum 3.000 porții x 0,250 g = 750 l);
- cuptor – cumulat, 70 tăvi;
- stație de dedurizare a apei pentru gătit;
- mașină de gătit/aragaz – minimum 10 ochiuri.

Necesarul de echipamente/utilajele solicitate este calculat direct proporțional cu volumul serviciilor ce urmează a fi prestate la nivelul acordului-cadru, autoritatea contractantă dorind să atribuie acordul-cadru cu un operator economic care poate face dovada asigurării unui ansamblu de utilaje/resurse tehnice care să conducă la servicii de calitate, la nivel de performanță sporită.

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.

Ofertantul participant la procedură va prezenta Direcției de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5, pentru fiecare lot vizat:

- autorizații emise de Direcția de Sănătate Publică și de Direcția Sanitară Veterinară pentru Siguranța Alimentelor în domeniul serviciilor de catering;
- 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. Se va depune, dacă este cazul, ultimul (cel mai recent) proces-verbal de constatare emis de Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, încheiat în urma controlului efectuat la sediul operatorului economic și menționat în registrul unic de control.

În vederea punctării factorului de evaluare specific, ofertanții care declară deținerea unui sistem informatizat și de control operațional integrat vor susține o sesiune de prezentare (demo) la sediul autorității contractante.

Evaluarea capacității tehnice a sistemului propus, prin raportare la funcționalitățile solicitate mai jos, se va realiza direct de către membrii comisiei de evaluare.

Invitarea ofertanților pentru susținerea demonstrației tehnice se va realiza doar pentru propunerile care îndeplinesc cerințele minime de conformitate. Operatorii economici în cauză au obligația de a se prezenta la sesiunea demo în termen de maximum o zi lucrătoare de la transmiterea solicitării de către comisia de evaluare.

Pentru dezvoltarea aplicației care va sta la baza sistemului informatizat privind gestionarea execuției serviciilor de catering asigurate unităților de învățământ preuniversitar de stat din Sectorul 5, se vor avea în vedere următoarele:

- sistemul va permite fiecărei unități de învățământ preuniversitar de stat să introducă zilnic comenzile de hrană, în funcție de numărul de copii prezenți. În cadrul acestui proces, utilizatorul va avea posibilitatea de a selecta tipul de meniu oferit, respectiv masă caldă sau sandwich, în funcție de specificul unității (organizatoare a programului SDS sau organizatoare a programului PNMS) și de opțiunile disponibile pentru nivelul de învățământ (preșcolar/primar/gimnazial). Totodată, aplicația va permite diferențierea clară între meniurile standard și cele destinate elevilor cu alergii alimentare, prin selectarea explicită a tipurilor de alergii/probleme medicale și a numărului de porții corespunzător fiecărei categorii;
- pentru fiecare unitate de învățământ va fi definit un număr maxim de beneficiari (respectiv cel aprobat prin hotărâre a Consiliului Local al Sectorului 5), iar sistemul va integra mecanisme automate de validare care vor genera alerte în situația în care comenzile introduse depășesc acest prag. Această funcționalitate are rolul de a preveni erorile de raportare și de a asigura corectitudinea datelor transmise;
- după introducerea comenzii, aceasta nu va fi transmisă direct furnizorului, ci va parcurge un flux de aprobare bine definit. Astfel, comenzile vor fi transmise inițial către Direcția de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5, unde vor fi analizate, validate și aprobate sau, după caz, respinse ori modificate. Doar comenzile aprobate vor fi vizibile furnizorului, care va avea obligația de a confirma preluarea acestora și de a actualiza statusul livrării în sistem;
- aplicația va permite urmărirea în timp real a stadiului fiecărei comenzi, de la momentul inițierii până la finalizarea procesului de recepție. Statusurile vor fi clar definite și vizibile utilizatorilor autorizați, facilitând astfel o monitorizare continuă și eficientă;
- un element esențial al sistemului îl reprezintă gestionarea procesului de recepție a hranei la nivelul unităților de învățământ. La momentul livrării, unitatea va introduce în aplicație numărul efectiv de porții recepționate, iar sistemul va realiza automat o comparație cu datele din comandă. În cazul în care sunt identificate diferențe, vor fi generate alerte, iar situația va fi

evidențiată în mod clar. De asemenea, aplicația va permite generarea automată a procesului-verbal de recepție a cărui structură orientativă este prezentată în cap. XIV al caietului de sarcini, Cerințe specifice privind raportarea cheltuielilor aferente prestării serviciilor de catering. Procesul-verbal de recepție constituie document justificativ al livrării;

- o altă componentă importantă a sistemului este monitorizarea condițiilor de transport ale hranei, în special în ceea ce privește temperatura și timpul de livrare. Pentru fiecare transport vor fi definite intervale optime de temperatură și durată, iar sistemul va permite înregistrarea acestor parametri. În situația în care valorile depășesc limitele stabilite, aplicația va genera alerte automate, vizibile exclusiv autorității contractante și prestatorului, contribuind astfel la asigurarea siguranței alimentare și la prevenirea riscurilor pentru sănătatea beneficiarilor direcției ai SDS/PNMS;
- sistemul va include, de asemenea, un modul de raportare care va permite extragerea de situații centralizate în format Excel, în funcție de diferite criterii, precum unitatea de învățământ, perioada, tipul de meniu sau situațiile de neconformitate. Aceste rapoarte vor sprijini procesul decizional și vor facilita activitățile de control și audit;
- accesul în aplicație va fi realizat pe bază de conturi de utilizator, fiecare asociat unui rol clar definit. Unitățile de învățământ vor avea acces exclusiv la propriile date, fără posibilitatea de a vizualiza informații aparținând altor unități. Autoritatea contractantă va avea acces la toate datele din sistem, iar prestatorul va putea vizualiza doar comenzile aprobate și informațiile necesare livrării. Această separare strictă a accesului asigură confidențialitatea și securitatea datelor;
- interfața aplicației va fi concepută astfel încât să fie intuitivă, ușor de utilizat și optimizată pentru dispozitive de tip tabletă/PC, având în vedere profilul utilizatorilor. Se va urmări reducerea la minimum a pașilor necesari pentru introducerea unei comenzi și utilizarea unor elemente vizuale clare pentru evidențierea alertelor și a informațiilor importante;
- prestatorul are obligația de a organiza și susține, prin resurse proprii și fără costuri suplimentare pentru autoritatea contractantă sau pentru unitățile de învățământ organizatoare ale SDS/PNMS, sesiuni de instruire destinate utilizatorilor (personal didactic/didactic-auxiliar) pentru asigurarea operării aplicației informatice. Informațiile privind personalul din învățământ participant la sesiunile de instruire vor fi puse în timp util la dispoziția operatorului economic devenit prestator, de către autoritatea contractantă.

Prin implementarea acestui sistem, Direcția de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5 va beneficia de un instrument modern, eficient și sigur, capabil să asigure controlul complet asupra procesului de furnizare a hranei pentru preșcolari și elevi, să reducă riscurile operaționale și să contribuie la protejarea sănătății copiilor.

Conținut minim al demonstrației DEMO

Propunerea tehnică trebuie să includă cel puțin:

- descrierea funcționalităților sistemului informatizat;
- descrierea modului de operare a sistemului în fiecare etapă a fluxului operațional;
- descrierea modului de înregistrare și corelare a datelor;
- descrierea modului de generare, stocare și utilizare a dovezilor;
- descrierea modului de acces și verificare a datelor de către autoritatea contractantă;
- descrierea modului de integrare și schimb de date cu alte sisteme;

Modelul fluxul operațional: necesar → preparare → livrare → recepție → verificare, reprezintă structura logică și funcțională a execuției serviciilor și asigură:

- corelarea etapelor execuției și eliminarea discontinuităților;
- trasabilitatea completă a serviciilor prestate;
- posibilitatea verificării obiective a fiecărei etape;
- fundamentarea recepției și a plăților pe date verificabile.

Pentru fiecare etapă din fluxul operațional este necesar ca activitățile să fie înregistrate în sistemul informatizat; datele aferente etapelor să fie corelate între ele; informațiile să fie complete și verificabile;

Datele trebuie să permită identificarea clară a necesarului transmis; a cantităților preparate; a livrărilor efectuate; a recepțiilor confirmate.

Regula privind demonstrarea execuției și corelarea cu sistemul informatizat

Execuția serviciilor trebuie să poată fi demonstrată prin: înregistrarea etapelor în sistemul informatizat; corelarea datelor între etape; existența unor informații verificabile privind activitățile desfășurate.

Fluxul operațional este susținut prin sistemul informatizat, care trebuie să permită: înregistrarea fiecărei etape; corelarea datelor; accesul la informațiile necesare verificării.

Sistemul informatizat este prevăzut ca element funcțional pentru gestionarea execuției serviciilor și are rolul de a susține organizarea, monitorizarea, controlul și auditul serviciilor, în condițiile unui volum ridicat de activități și date.

Rolul sistemului este de a asigura: înregistrarea completă a activităților; corelarea datelor între etapele fluxului operațional; trasabilitatea execuției; monitorizarea în timp real; verificarea obiectivă a execuției; generarea de rapoarte și dovezi privind serviciile prestate; posibilitatea verificării și auditului.

În contextul utilizării sistemului informatizat, operatorii economici trebuie să asigure:

- legalitatea și transparența prelucrării datelor;
- minimizarea datelor prelucrate;
- securitatea și confidențialitatea acestora.

Autoritatea contractantă nu impune utilizarea unor tehnologii, platforme sau soluții informatice specifice.

Ofertanții au libertatea de a propune orice soluție tehnică adecvată, cu condiția ca aceasta să asigure:

- gestionarea completă a fluxului operațional;
- corelarea datelor între etape;
- trasabilitatea execuției;
- posibilitatea verificării și auditului.

Funcționalități minime obligatorii ale sistemului informatizat trebuie să permită gestionarea integrală a fluxului operațional și să asigure înregistrarea, corelarea, verificarea și trasabilitatea tuturor etapelor execuției serviciilor de catering, respectiv:

a) Gestionarea comenzilor: introducerea comenzilor zilnice de către unitățile de învățământ; modificarea necesarului în intervalele stabilite; evidența istoricului comenzilor, inclusiv a modificărilor; corelarea comenzilor cu unitățile beneficiare; posibilitatea introducerii comenzilor prin intermediul unor interfețe mobile sau echivalente, utilizate de reprezentanții unităților de învățământ, care să permită transmiterea în timp real a necesarului de porții și a detaliilor aferente;

b) Managementul livrărilor: înregistrarea livrărilor efectuate; corelarea livrărilor cu comenzile transmise; evidența cantităților livrate; evidența momentului livrării; identificarea unităților beneficiare; integrarea și corelarea datelor privind traseele de livrare și poziția mijloacelor de transport (ex. sisteme de localizare sau echivalent), în vederea asigurării trasabilității și verificabilității execuției;

c) Recepția serviciilor: confirmarea recepției de către unitățile de învățământ; validarea cantităților recepționate; validarea calității produselor; înregistrarea neconformităților; corelarea recepției cu livrările efectuate;

d) Trasabilitate completă:

- asigurarea trasabilității fluxului operațional:
comandă → preparare → livrare → recepție → verificare;
- identificarea fiecărei etape a execuției; corelarea datelor între etape; posibilitatea reconstituirii execuției serviciilor;

e) Monitorizarea execuției: urmărirea în timp a execuției serviciilor; verificarea respectării programului de livrare; evidența activităților desfășurate; identificarea abaterilor de la fluxul operațional; integrarea și corelarea datelor privind condițiile de transport (ex. temperatură, umiditate sau echivalent) cu livrările efectuate, în vederea asigurării trasabilității și verificabilității execuției; integrarea datelor privind accesul la spațiul de transport și a informațiilor privind manipularea produselor alimentare (ex. deschidere compartiment, alerte, înregistrări sau echivalent), în vederea asigurării trasabilității și verificabilității execuției;

- f) Raportare: generarea de rapoarte zilnice privind execuția serviciilor; generarea de rapoarte lunare privind execuția serviciilor; centralizarea datelor relevante; evidența neconformităților și a modului de remediere;
- g) Audit și control: accesul autorității contractante la datele relevante; verificarea corelării datelor între etape; posibilitatea efectuării controalelor și auditului; existența unui istoric al operațiunilor (audit log);
- h) Dovezi privind execuția serviciilor: generarea și stocarea de dovezi obiective privind execuția serviciilor; asocierea dovezilor cu livrările efectuate; posibilitatea verificării condițiilor de execuție (livrare, transport, conformitate);

i) Interoperabilitate și integrare cu alte sisteme informatizate.

Sistemul informatizat trebuie să permită interoperabilitatea și integrarea funcțională cu alte sisteme informatizate utilizate în cadrul contractului sau de către autoritatea contractantă.

- schimbul de date cu alte sisteme informatizate utilizate de alți prestatori;
- funcționarea în paralel cu alte sisteme, fără afectarea coerenței datelor;
- exportul datelor într-un format deschis și standardizat (ex., CSV, Excel sau echivalent);
- transmiterea datelor relevante privind comenzile, livrările și recepțiile;
- centralizarea datelor la nivelul autorității contractante;

În cazul în care contractele sunt atribuite mai multor operatori economici, fiecare prestator poate utiliza propriul sistem informatizat; sistemele trebuie să fie compatibile din punct de vedere funcțional; datele trebuie să permită agregarea, corelarea și verificarea unitară;

j) Interfețe mobile și identificare operațională

Sistemul informatizat trebuie să permită, după caz:

- utilizarea unor aplicații mobile sau soluții echivalente pentru reprezentanții unităților de învățământ, în vederea: introducerii comenzilor; confirmării recepției; comunicării operaționale;
- asigurarea unei comunicări centralizate între unitățile de învățământ; prestator și autoritatea contractantă;
- identificarea unităților de transport și a recipientelor/containerelor de livrare (ex. termoboxuri sau echivalent), prin utilizarea unor mecanisme de identificare (ex., cod QR sau echivalent);
- asocierea fiecărui container de transport cu: conținutul livrării; unitatea beneficiară și datele aferente livrării;
- posibilitatea verificării conținutului livrării prin scanare sau mecanisme echivalente.

Funcționalitățile pot fi îndeplinite prin orice soluție tehnică adecvată, fără a se impune utilizarea unor aplicații mobile sau tehnologii specifice.

Ofertanții trebuie să demonstreze în mod concret și detaliat îndeplinirea fiecărei funcționalități.

Lipsa oricărei funcționalități sau demonstrarea incompletă a acestora conduce la declararea ofertei ca neconformă.

Verificabilitatea și auditabilitatea

Cerințele sunt stabilite astfel încât execuția serviciilor să poată fi verificată în mod obiectiv și auditată pe întreaga durată a contractului.

Controlul și auditul se bazează pe datele înregistrate în sistemul informatizat; pe corelarea informațiilor între etapele fluxului operațional și pe informațiile disponibile privind execuția serviciilor.

Trebuie să permită: monitorizarea continuă a execuției serviciilor; verificarea coerenței și corelării datelor; analizarea activităților desfășurate în mod obiectiv.

Verificarea execuției serviciilor

Execuția serviciilor de catering este analizată prin raportare la modul de desfășurare a activităților și la corelarea etapelor fluxului operațional, în conformitate cu cerințele prevăzute în prezentul caiet de sarcini.

XII. Modul de prezentare a propunerii tehnice (cerințe valabile în cazul tuturor loturilor):

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, denumirea programului, respectiv PNMS/SDS.

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 cu cerințele prevăzute în prezentul document.

Ofertantul participant la procedură va prezenta Direcției de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5, pentru fiecare lot vizat:

- buletin/buletine de analize de microbiologie alimentară, emis/emise de autoritățile competente în domeniu. Se va depune/Se vor depune buletin/buletine de analize de microbiologie alimentară, emis/emise de autoritățile competente în domeniu pentru probe prelevate la data/datele cea/cele mai recentă/recente față de termenul-limită de depunere a ofertei;
- 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. Autoritatea contractantă admite o simplă listă a furnizorilor/ producătorilor/ unităților de profil, cu care operatorul economic are contracte în derulare, în vederea asigurării produselor și materiilor prime folosite în prepararea hranei elevilor. De asemenea, vor fi prezentate copii ale respectivelor contracte;
- 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:

În funcție de lotul vizat, ofertantul va elabora propunerea financiară astfel 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.

În funcție de lotul vizat, 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 formularul 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 fundamantare. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

a) materie primă;

b) prepararea hranei;

c) transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

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.

În cazul Lotului nr. 1 – vizând programul *PNMS*:

Dat fiind că, în conformitate cu prevederile cap. XV al prezentului caiet de sarcini, *Costurile serviciilor de catering*:

- **plata hranei constând din masă caldă, asigurate în sistem de catering, se va face în limita a maximum 22,5 lei, T.V.A. inclus/ respectiv 20,27 lei, T.V.A. exclus/copil/zi de școală/de activitate,**

- **plata hranei constând din sendviș, asigurate în sistem de catering, se va face în limita a maximum 16,5 lei, T.V.A. inclus/ respectiv 14,86 lei, T.V.A. exclus/copil/zi de școală,**

ofertanții vor elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile necesare cu privire la cele două prețuri/tarife, precizate anterior, **nefiind cazul să se realizeze o determinare a prețului mediu al acestora.**

În cazul Lotului nr. 2 – vizând programul *SDS*:

Dat fiind că, în conformitate cu prevederile cap. XV al prezentului caiet de sarcini, *Costurile serviciilor de catering*, **plata hranei constând din masă caldă, asigurate în sistem de catering, se va face în limita a maximum 22,5 lei, T.V.A. inclus/ respectiv 20,27 lei, T.V.A. exclus/copil/zi de școală/de activitate**, ofertanții vor elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile necesare cu privire la prețul/tariful precizat anterior.

Punctajul pentru factorul de evaluare „Prețul ofertei” se va acorda în concordanță cu prevederile *Centralizatorului financiar – anexa la formularul de ofertă*, luându-se în considerare **valoarea totală a ofertei.**

Operatorii economici (ofertanții) vor elabora propunerea financiară cu respectarea prevederilor Ordinului Ministerului Sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlărilor 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 (cerințe valabile în cazul tuturor loturilor):

- 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 și va expedia respectivele documente instituțiilor care implementează programele 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, 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. Procesul-verbal zilnic, a cărui structură orientativă este redată mai jos, va fi generat prin intermediul sistemului informatizat pentru gestionarea execuției serviciilor.

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 (masă caldă)/ denumirea alimentelor din care se compune meniul / pachetul alimentar	Nr. copii înscrși în program	Nr. copii prezenți la activitățile programului	Nr. meniurilor aferente mesei calde/ 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 programului _____.

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 distinctă, pentru fiecare tip de program, respectiv PNMS/SDS, comunicată prin e-factura, situație centralizată a avizelor emise pentru fiecare unitate școlară/centralizator al acestora/ întocmită pentru fiecare tip de program). Structura orientativă a centralizatorului care va însoți fiecare factură fiscală aferentă prestării serviciilor de catering (emisă pentru fiecare tip de program):

Nr. crt.	Denumirea și adresa instituției școlare beneficiare	Nr. aviz de expediție /însoțire a mărfii	Data emiterii aviz de expediție/ însoțire a mărfii	Nr. porții /meniuri masă caldă/ pachete alimentare livrate	Valoare servicii de catering /zi/școală/ activitate (lei)	Felurile din care se compune porția/meniul aferent mesei calde /pachetul alimentar și cantitatea/ porție
Total porții aferente nivelului preșcolar/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, 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)/distinct, pentru fiecare tip de program, respectiv *PNMS/SDS*. Înregistrarea documentelor se realizează la registratura instituției;
- ulterior primirii dosarelor, Direcția de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5 va verifica documentațiile depuse de prestator și de unitățile de învățământ beneficiare ale programelor, realizând centralizarea cantității de produse consumate, în funcție de numărul de copii participanți la program 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 documentațiile depuse de prestator sunt complete, corecte și sunt îndeplinite corelațiile cu documentațiile raportate de unitățile de învățământ care implementează programele, Direcția de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5 va face demersuri către ordonatorul principal de credite al Sectorului 5, în vederea efectuării plății solicitate;
- 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:

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, distinct, în cadrul fiecărui program, respectiv *PNMS/SDS*. 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, 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/*PNMS/SDS* următoare respectivei notificări, în vederea asigurării necesarului de hrană. (În funcție de necesități, comanda se poate stabili, de comun acord, și exclusiv prin intermediul sistemului informatizat pentru gestionarea execuției serviciilor). 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 (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 tip de program va întocmi un proces-verbal, de regulă, 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 *PNMS/SDS* 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 (precizări valabile în cazul tuturor loturilor):

Plata hranei constând din masă caldă, asigurate în sistem de catering, se va face în limita a maximum 22,5 lei, T.V.A. inclus/ respectiv 20,27 lei, T.V.A exclus/copil/zi de școală/de activitate, iar plata hranei constând din sendviș, asigurate în sistem de catering, se va face în limita a maximum 16,5 lei, T.V.A. inclus/ respectiv 14,86 lei, T.V.A exclus/copil/zi de școală, în baza solicitărilor unităților de învățământ organizatoare ale celor două programe, 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, în funcție de specificul și de cadrul de reglementare a acestuia.

Limita valorică precizată anterior cuprinde prețul materiei prime/produselor, cheltuielile de preparare, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz, precum și cheltuielile de transport, incluzând serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar.

Hrana acordată copiilor din grupul-țintă al programelor în limita mai sus-menționată va întruni aceleași standarde nutriționale, indiferent de unitatea de învățământ în care aceștia sunt înscriși.

În cazul Lotului nr. 1 – vizând programul *PNMS*:

- **plata hranei constând din masă caldă, asigurate în sistem de catering, se va face în limita a maximum 22,5 lei, T.V.A. inclus/ respectiv 20,27 lei, T.V.A exclus/copil/zi de școală/de activitate,**
- **plata hranei constând din sendviș, asigurate în sistem de catering, se va face în limita a maximum 16,5 lei, T.V.A. inclus/ respectiv 14,86 lei, T.V.A exclus/copil/zi de școală.**

În cazul Lotului nr. 2 – vizând programul *SDS*:

- **plata hranei constând din masă caldă, asigurate în sistem de catering, se va face în limita a maximum 22,5 lei, T.V.A. inclus/ respectiv 20,27 lei, T.V.A exclus/copil/zi de școală/de activitate.**

Având în vedere responsabilitatea unităților de învățământ de a păstra 48 de ore porții din hrana servită preșcolarilor și 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/pachet alimentar.

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 modificări legislative cu privire la cota unică de T.V.A. sau modificări impuse de alte normative emise de legiuitor/Consiliul Local al Sectorului 5, 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 facturilor emise de prestator pentru fiecare tip de program, respectiv *PNMS/SDS* și comunicate prin intermediul SPV *e-factura*, și a documentelor justificative aferente serviciilor de catering prestate, respectiv recepționate în cadrul programelor, raportate atât de prestator, cât și de unitățile de învățământ beneficiare. Documentele vizând decontarea serviciilor de catering (facturi fiscale lunare, situații centralizate, de regulă, lunar, ale 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 adrese de înaintare, pentru fiecare tip de program, respectiv *PNMS/SDS*, 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 subsecvent (precizări valabile în cazul tuturor loturilor):

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 pentru fiecare lot in parte:

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

1. „Prețul ofertei,” – pondere 10 % - punctaj maxim factor: 10 puncte.

Factorul de evaluare „Prețul ofertei” (P)

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

a. Pentru cel mai scazut dintre prețurile ofertelor admisibile, se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv **10 puncte**.

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

$$P_{(n)} = (Pret_{\minim} / Pret_{(n)}) \times [10],$$

unde:

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

$Pret_{\minim}$ – cel mai scazut dintre prețurile ofertelor admisibile

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

Prețurile ofertate sunt exprimate în lei, fără TVA

2. Ponderea pentru materie primă din prețul total/porție – PMP – pondere 40 % - punctaj maxim factor: 40 puncte.

Punctajul pentru factorul de evaluare *Ponderea 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 40 puncte**;

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

$$PMP_{(n)} = (MP_{(n)} / MP_{\text{maxim}}) \times [40],$$

unde:

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

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

MP_{maxim} - nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din preț 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.

3. Eficiența de mediu – pondere 10 % - punctaj maxim factor: 10 puncte.

Pentru demonstrarea îndeplinirii cerințelor:

La nivelul propunerii tehnice, ofertantul va prezenta raportul energetic realizat de către un manager energetic autorizat de Ministerul Energiei în sensul Legii nr. 121/2014 privind eficiența energetică, cu modificările și completările ulterioare, din care va rezulta atât consumul specific, totalul emisiilor de tone echivalent carbon corespondente, precum și alte emisii poluante generate în timpul producției și livrării preparatelor specifice serviciilor de catering.

Legea nr. 121/2014 privind eficiența energetică

Algoritm de calcul

a) Punctajul de 10 puncte se acordă pentru oferta care include raportul energetic realizat de către un manager energetic autorizat de Ministerul Energiei în sensul Legii nr. 121/2014, cu referire **atât la eficiența clădirii, a echipamentelor și a autovehiculelor deținute cu orice titlu** și care contribuie la executarea contractului în bune condiții.

b) Ofertele care **nu** includ raportul energetic realizat de către un manager energetic autorizat de către Ministerul Energiei în sensul Legii nr.121/2014, vor primi 0 puncte.

4. Experiență profesională specifică a Bucătarului – pondere 15 % - punctaj maxim factor: 15 puncte.

Punctajul se va acorda după cum urmează:

a) Pentru experiență profesională specifică ca Bucătar mai mica de 10 ani – 0 puncte;

b) Pentru experiență profesională specifică ca Bucătar mai mare de 10 ani și până la 15 ani inclusiv – 3 puncte;

c) Pentru experiență profesională specifică ca Bucătar mai mare de 15 ani și până la 20 ani inclusiv – 7 puncte;

d) Pentru experiență profesională specifică ca Bucătar mai mare de 20 de ani – 15 puncte;

Modalitate de îndeplinire:

Fiecare ofertant va prezenta un centralizator cu personalul nominalizat pe poziția de bucătar în ordinea descrescătoare a vechimii.

Ofertanții vor depune documente din care să reiasă experiența ca bucătar a 4 persoane pe care le nominalizează pentru a fi punctate ca factor de evaluare. Se vor puncta toate cele 4 persoane nominalizate ca bucătar în cadrul ofertei. Punctajul factorului de evaluare se va calcula după cum urmează:

- oferta care obține valoarea cea mai mare a punctelor însumate pentru experiența fiecărui bucătar, și, implicit, a tuturor celor 4, i se va acorda punctajul maxim de 15 de puncte;

- restul ofertelor vor fi punctate potrivit formulei: suma punctelor pentru experiența celor 4 bucătari ale ofertei n / suma punctelor maxim obținute pentru echipa de 4 bucătari x 15 puncte.

Exemplu:

Ofertantul A propune o echipă de 4 bucătari pentru care se acordă punctaj după cum urmează:
Bucătar 1 – 3 puncte, Bucătar 2 – 7 puncte, Bucătar 3 – 15 puncte, Bucătar 4 – 15 puncte Total: 40 puncte.

Ofertantul B propune o echipă de 4 bucătari pentru care se acordă punctaj după cum urmează:
Bucătar 1 – 3 puncte, Bucătar 2 – 3 puncte, Bucătar 3 – 7 puncte, Bucătar 4 – 15 puncte. Total: 28 puncte.

Ofertantului A i se acordă pentru factorul de evaluare 15 puncte.

Ofertantului B i se acordă pentru factorul de evaluare: $(28/40) \times 15$ puncte = 10,5 puncte.

5. Sistem informatizat și control operațional integrat pentru gestionarea execuției serviciilor de catering – 25 puncte

Se evaluează capacitatea sistemului informatizat propus de ofertant de a asigura un control operațional integrat al execuției, respectiv un lanț complet și verificabil, în care comanda este introdusă în sistem, livrarea este urmărită, transportul este monitorizat, accesul la spațiul alimentelor este controlat, containerul/termoboxul de păstrare a preparatelor este identificat, recepția este verificată, iar datele rezultate sunt utilizabile la validarea execuției și fundamentarea plăților.

Subfactori

Subfactor	Punctaj maxim
a) Arhitectură funcțională, roluri și acces diferențiat	7 puncte
b) Digitalizare operațională și interfețe utilizatori	5 puncte
c) Monitorizare transport și control acces spațiu alimente	5 puncte
d) Identificare containere / termoboxuri și trasabilitate conținut	4 puncte
e) Integrare de date, alerte, rapoarte și utilizare în audit, validare și fundamentarea plăților	4 puncte

a) Arhitectură funcțională, roluri și acces diferențiat – 7 puncte

Se evaluează arhitectura funcțională a sistemului și adecvarea acesteia la circuitul operațional al contractului. Elemente analizate:

a) definirea clară a rolurilor relevante: unitate de învățământ, prestator, autoritate contractantă, utilizatori operaționali;

b) acces diferențiat pe roluri și tipuri de operațiuni;

c) posibilitatea utilizării interfețelor mobile sau echivalente de către reprezentanții unităților de învățământ;

d) accesibilitatea sistemului pentru utilizatori non-tehnici;

e) existența comunicării operaționale centralizate în sistem;

f) integrarea rolurilor și a operațiunilor într-un flux unitar.

Punctaj:

- 7 puncte: arhitectură avansată, completă, clară și integral integrată în flux;
- 4 puncte: arhitectură bună, cu limitări punctuale;
- 2 puncte: arhitectură parțial definită;
- 1 punct: arhitectură minimă, fragmentată;
- 0 puncte: lipsă structură clară sau neintegrare în sistem.

b) Digitalizare operațională și interfețe utilizatori – 8 puncte

Se evaluează nivelul de digitalizare reală a activităților operaționale și accesibilitatea soluției pentru actorii implicați. Elemente analizate:

a) existența unor interfețe digitale utilizabile în execuție;

b) utilizarea unor interfețe mobile sau echivalente de către reprezentanții unităților de învățământ pentru introducerea comenzilor și actualizarea necesarului;

- c) utilizarea sistemului pentru comunicarea operațională centralizată între unități de învățământ, prestator și autoritate contractantă;
- d) utilizarea sistemului pentru confirmarea recepției și înregistrarea neconformităților;
- e) accesibilitatea și utilizarea de către utilizatori non-tehnici;
- f) integrarea activităților în sistem, fără operare paralelă predominant manuală.

Punctaj:

- 5 puncte: digitalizare avansată, utilizare reală de către toți actorii relevanți, integrare completă;
- 4 puncte: digitalizare bună, cu limitări punctuale;
- 3 puncte: digitalizare parțială;
- 1 punct: utilizare limitată și fragmentată;
- 0 puncte: lipsa digitalizării operaționale relevante sau neintegrarea în sistem.

- c) Monitorizare transport și control acces spațiu alimente – 8 puncte

Se evaluează capacitatea sistemului de a integra și utiliza date privind condițiile de transport și controlul accesului la spațiul de depozitare al alimentelor din mijloacele de transport. Elemente analizate:

- a) monitorizarea parametrilor relevanți ai transportului, precum temperatură, umiditate sau echivalent;
- b) înregistrarea și corelarea acestor parametri cu livrările;
- c) monitorizarea traseelor și a poziției mijloacelor de transport, prin mecanisme adecvate;
- d) detectarea și înregistrarea accesului la compartimentul de transport al alimentelor;
- e) existența alertelor privind abaterile relevante;
- f) existența unor mecanisme de documentare a execuției, precum înregistrări video, imagini sau echivalent, integrate în sistem sau corelate cu acesta;
- g) utilizarea datelor rezultate în control și audit.

Punctaj:

- 5 puncte: monitorizare și control avansat, complet integrat în sistem și utilizabil operațional;
- 4 puncte: monitorizare bună, cu limitări minore;
- 3 puncte: monitorizare parțială și integrare incompletă;
- 1 punct: soluție fragmentată, minimală;
- 0 puncte: lipsa integrării în sistem sau imposibilitatea verificării.

- d) Identificare containere/termoboxuri și trasabilitate conținut – 7 puncte

Se evaluează capacitatea sistemului de a asigura identificarea containerelor de transport și corelarea acestora cu conținutul livrării. Elemente analizate:

- a) identificarea containerelor de transport, inclusiv a termoboxurilor sau echivalent;
- b) utilizarea unor mecanisme de identificare, precum cod QR sau echivalent;
- c) asocierea fiecărui container cu conținutul livrării, unitatea beneficiară și datele livrării;
- d) posibilitatea verificării conținutului livrării prin scanare sau mecanisme echivalente;
- e) corelarea acestor date cu recepția și validarea execuției;
- f) disponibilitatea datelor pentru verificare și audit.

Punctaj:

- 4 puncte: trasabilitate completă a containerelor și conținutului, complet integrată în sistem;
- 3 puncte: soluție bună, cu limitări punctuale;
- 2 puncte: integrare parțială;
- 1 punct: soluție minimă, fragmentată;
- 0 puncte: lipsa mecanismelor integrate de identificare și verificare.

- e) Integrare de date, alerte, rapoarte și utilizare în audit, validare și fundamentarea plăților – 7 puncte
Se evaluează capacitatea sistemului de a agrega, corela și utiliza datele generate de componentele operaționale și tehnologice relevante. Elemente analizate:
- a) integrarea datelor privind comenzile, livrările, recepțiile, traseele, condițiile de transport, accesul la compartimentul de alimente și identificarea containerelor;
 - b) generarea de alerte și notificări automatizate;
 - c) generarea de rapoarte relevante pentru monitorizare și control;
 - d) existența istoricului operațiunilor și a jurnalelor de audit;
 - e) utilizarea datelor în verificare, audit și analiza execuției;
 - f) utilizarea datelor în validarea execuției și fundamentarea plăților, conform contractului;
 - g) posibilitatea exportului și centralizării datelor la nivelul autorității contractante.

Punctaj:

- 4 puncte: integrare avansată, date complete și utilizabile în audit, validare și fundamentarea plăților;
- 3 puncte: integrare bună, cu limitări minore;
- 2 puncte: integrare parțială;
- 1 punct: integrare minimă;
- 0 puncte: lipsa integrării datelor sau imposibilitatea utilizării lor.

Pe baza criteriului de atribuire *cel mai bun raport calitate - preț*, ofertantul **admis** va fi declarat **câștigător** 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.

Sef Serviciu

Întocmit,
insp. Denisa-Georgiana Bălăeț