

CĂTRE: CONSILIUL NAȚIONAL DE SOLUȚIONARE A CONTESTAȚIILOR

Str. Stavropoleos nr. 6, Sector 3, București

E-mail: office@cnsr.ro

Fax: 021 - 310 46 42

Spre știință: 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

E-mail: invatamant@sector5.ro

În atenția: d-nei Andreea Cătălina Oprea

Referitor la: Procedura de atribuire a acordului-cadru având ca obiect „Servicii de catering pentru unitățile de învățământ preuniversitar de stat din Sectorul 5 al Municipiului București, în perioada mai 2026 – iunie 2028” – Cod CPV 55524000-9, inițiată prin anunțul de publicitate nr. ADV1526806/28.04.2026, cu documentația de atribuire republicată, în formă modificată, la data de 29.06.2026

DOMNULE PREȘEDINTE,

Subscrisa, **GAB PAVOLUX S.R.L.**, cu sediul în Municipiul Buzău, Str. Bazil Iorgulescu, Nr. 16, Județ Buzău, înregistrată în Registrul Comerțului sub nr. J10/897/2012, cod fiscal 30841765, reprezentată legal de Andrei Andrei în calitate de administrator și convențional de **SCA NEMES VOICU BILAN**, cu sediul în str. Gara Herăstrău nr. 2 C, clădirea Equilibrium 2, etaj 10, sector 2, București, e-mail: office@onvlaw.ro, tel. +40 21 315 2147, unde solicităm comunicarea tuturor actelor de procedură, persoana împuternicită cu primirea actelor de corespondență fiind dna Loredana Geamănu, în calitate de persoană care se consideră vătămată de către

Autoritatea Contractantă **DIRECȚIA DE ADMINISTRARE A UNITĂȚILOR DE ÎNVĂȚĂMÂNT SECTOR 5** (în continuare „Autoritatea Contractantă”), cu sediul în Str. Fabrica de Chibrituri, nr. 9-11, Sector 5, Mun. București, în cadrul procedurii de atribuire a contractului având ca obiect „*Servicii de catering pentru unitățile de învățământ preuniversitar de stat din*

Sectorul 5 al Municipiului București, în perioada mai 2026 – iunie 2028” – Cod CPV 55524000-9, inițiată prin anunțul nr. ADV1526806/28.04.2026 („Procedura de achiziție”)

formulăm, în temeiul dispozițiilor art. 1 alin (1), 8 alin. (1) lit. a), art. 8 alin. (2) și art. 10 din Legea nr. 101/2016, prezenta

CONTESTAȚIE

în cadrul procedurii de atribuire a acordului-cadru având ca obiect „Servicii de catering pentru unitățile de învățământ preuniversitar de stat din Sectorul 5 al Municipiului București, în perioada mai 2026 – iunie 2028” – Cod CPV 55524000-9, inițiată prin anunțul de publicitate nr. ADV1526806/28.04.2026 și continuată prin Adresa nr. 9049/29.06.2026, cu documentația de atribuire republicată, în formă modificată, la data de 29.06.2026 („Procedura de achiziție”, prin care vă solicităm, ca prin decizia pe care o veți pronunța, să admiteți contestația formulată și, în consecință, să dispuneți:

1. **Anularea Adresei de continuare a procedurii nr. 9049/29.06.2026, în privința termenului-limită de depunere a ofertelor stabilit la data de 03.07.2026, ora 12:00, cu nesocotirea termenelor minime imperative aplicabile în urma modificării substanțiale a documentației de atribuire, și obligarea Autorității Contractante la stabilirea unui nou termen-limită de depunere a ofertelor, nu mai scurt de 10 zile calendaristice, calculat de la data republicării documentației de atribuire modificate potrivit prezentei contestații;**
2. **Anularea, în parte, a documentației de atribuire republicate la data de 29.06.2026 — Fișa de date a achiziției în formă modificată și Caietul de sarcini nr. 9040/29.06.2026 — în ceea ce privește:**
 - a. **cerința referitoare la „sistemul informatizat și de control operațional integrat”, astfel cum a fost reformulată;**
 - b. **algoritmul de punctare al factorului de evaluare nr. 5;**
 - c. **modificările aduse factorilor de evaluare nr. 2 „Ponderea materiei prime” și nr. 4 „Experiența profesională specifică a Bucătarului”, dispuse cu depășirea celor statuate prin Decizia CNSC nr. 1870/C10/1780/10.06.2026 și fără nicio motivare;**
3. **Obligarea Autorității Contractante la remedierea documentației de atribuire, cu respectarea celor statuate prin Decizia CNSC nr. 1870/C10/1780/10.06.2026, în sensul:**

- a. includerii mențiunilor privind caracterul neobligatoriu al dotării cu sistemul informatizat și posibilitatea dovedirii acesteia în oricare dintre formele indicate în punctul de vedere al autorității, cu corelarea corespunzătoare a capitolelor privind execuția din Caietul de sarcini și a factorului de evaluare nr. 5;
 - b. stabilirii, pentru factorul de evaluare nr. 5, a unui algoritm de punctare clar, complet definit și apt să reflecte avantajul real al ofertei;
 - c. corelării perioadei de prestare „25 mai – 19 iunie 2026” în cuprinsul Caietului de sarcini nr. 9040/29.06.2026;
4. Suspendarea procedurii de atribuire a contractului până la soluționarea prezentei contestații, în temeiul dispozițiilor art. 22 din Legea 101/2016;
 5. Obligarea Autorității Contractante la prelungirea termenului-limită de depunere a ofertelor cu o perioadă egală cu durata suspendării procedurii, calculată de la data publicării în SEAP a deciziei prin care va fi soluționată definitiv prezenta contestație;
 6. Obligarea Autorității Contractante la plata cheltuielilor de judecată ocazionate de soluționarea prezentei contestații.

*În temeiul dispozițiilor art. 19 alin. (1) din Legea nr. 101/2016, **vă solicităm să ne permiteți accesul la dosarul cauzei integral**, de îndată ce acesta va fi constituit, pentru a ne da posibilitatea ca în urma studierii dosarului achiziției să formulăm concluzii scrise.*

Pentru a dispune în sensul celor solicitate, vă rugăm să aveți în vedere următoarele considerente:

I. SCURTĂ PREZENTARE A SITUAȚIEI DE FAPT

1. Prin anunțul de participare nr. ADV1526806/28.04.2026, Autoritatea Contractantă a inițiat, în temeiul art. 68 alin. (1) lit. h) din Legea nr. 98/2016, o procedură proprie pentru atribuirea acordului-cadru având ca obiect „Servicii de catering pentru unitățile de învățământ preuniversitar de stat din Sectorul 5 al Municipiului București, în perioada mai 2026 – iunie 2028”, cod CPV 55524000-9, cu o valoare estimată de 36.726.286 lei fără TVA, împărțită pe două loturi — Lotul 1, aferent Programului național „Masă sănătoasă” (15.038.804,90 lei fără TVA), și Lotul 2, aferent programului „Școală după școală” (21.687.481,10 lei fără TVA). Termenul-limită de

depunere a ofertelor a fost stabilit la 12.05.2026, ora 12:00, un interval de 14 zile de la publicarea anunțului.

2. Subscrisa este un operator economic activ pe piața serviciilor de catering pentru unitățile de învățământ preuniversitar, care a participat și la alte proceduri de atribuire având acest obiect, și intenționează să depună ofertă în cadrul procedurii de față. În această calitate, de ofertant potențial, subscrisa are calitatea de persoană care se consideră vătămată, în sensul art. 3 alin. (1) lit. f) din Legea nr. 101/2016.
3. Împotriva documentației de atribuire a fost formulată o contestație de către un alt operator economic, iar prin Adresa nr. 5995/11.05.2026 (Anexa 5) Autoritatea Contractantă a suspendat procedura până la soluționarea acesteia de către Consiliul Național de Soluționare a Contestațiilor.
4. Prin Decizia nr. 1870/C10/1780/10.06.2026 (Anexa 4), înregistrată la Autoritatea Contractantă sub nr. 8638/18.06.2026, Consiliul a admis în parte contestația și a obligat Autoritatea Contractantă la continuarea procedurii, în termen de 10 zile de la primirea deciziei, prin modificarea documentației de atribuire, în sensul celor statuate în considerente: reformularea cerinței privind „sistemul informatizat și de control operațional integrat”, cu includerea informațiilor privind caracterul neobligatoriu al dotării și posibilitatea dovedirii ei în oricare dintre formele indicate în punctul de vedere al autorității; redimensionarea ponderii factorului de evaluare aferent la maximum 10%; eliminarea subfactorilor și alocarea unui alt algoritm de punctare.
5. La data de 29.06.2026, în a doua parte a zilei, Autoritatea Contractantă a publicat pe site-ul propriu documentația de atribuire modificată — Fișa de date a achiziției în formă revizuită (Anexa 2) și Caietul de sarcini nr. 9040/29.06.2026 (Anexa 3). Prin documentația republicată, ponderea factorului de evaluare „Ponderea materiei prime” a fost majorată de la 40% la 50%, cu ridicarea corespunzătoare a pragului minim de conformitate, ponderea factorului „Experiența profesională specifică a Bucătarului” a fost majorată de la 15% la 20%, cu modificarea pragurilor de punctare, iar ponderea factorului „Sistem informatizat și control operațional integrat” a fost redusă de la 25% la 10%, cu eliminarea subfactorilor și instituirea unui nou algoritm de punctare.
6. Prin Adresa de continuare a procedurii nr. 9049/29.06.2026 (Anexa 1), Autoritatea Contractantă a comunicat continuarea procedurii și a republicat, în formă modificată, documentația de atribuire — Fișa de date a achiziției (Anexa 2) și Caietul de sarcini nr. 9040/29.06.2026 (Anexa 3) („Documentația republicată”) —, stabilind noul termen-limită de depunere a ofertelor la 03.07.2026, ora 12:00.

7. Subscrisa a luat cunoștință despre continuarea procedurii și despre noul termen la data publicării acestora, 29.06.2026, prezenta contestație fiind formulată în termenul de 10 zile prevăzut de art. 8 alin. (1) lit. a) din Legea nr. 101/2016, raportat la valoarea estimată a procedurii, superioară pragului prevăzut la art. 7 alin. (1) lit. d) din Legea nr. 98/2016.
8. Interesul subscrisei rezultă din însăși poziția sa de ofertant potențial, care contestă condițiile procedurii înainte de expirarea termenului de depunere, cât timp acestea mai pot fi remediate. Curtea de Justiție a Uniunii Europene a reținut, prin Hotărârea din 12 februarie 2004, Grossmann Air Service, C-230/02, EU:C:2004:93, că operatorul care contestă în termen util clauzele documentației de atribuire pe care le consideră nelegale, înainte de atribuire și cât timp acestea mai pot fi remediate, își păstrează interesul și dreptul de acces la calea de atac, chiar fără a fi depus ofertă.
9. Termenul de numai 4 zile și conținutul documentației republicate, astfel cum vor fi arătate în cele ce urmează, pun subscrisa în imposibilitatea de a-și pregăti și depune o ofertă competitivă, ceea ce îi legitimează pe deplin demersul.

II. TERMENUL-LIMITĂ DE DEPUNERE A OFERTELOR STABILIT PRIN ADRESA NR. 9049/29.06.2026 ESTE NELEGAL

a. TERMENUL DE 4 ZILE ÎNCALCĂ NORMA IMPERATIVĂ DIN PROPRIA PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ

10. Procedura Operațională privind realizarea achizițiilor pentru servicii sociale și alte servicii specifice cuprinse în Anexa nr. 2 din Legea nr. 98/2016 (COD P.O. 02.01.02, Ediția 1, Revizia 1 — în continuare „Procedura Operațională”, Anexa 6), elaborată și aprobată de Autoritatea Contractantă și adusă la cunoștința tuturor operatorilor economici interesați prin publicarea pe site-ul propriu, stabilește la pct. 6.4.2 lit. c), pentru procedurile a căror valoare estimată este egală sau mai mare decât pragul prevăzut la art. 7 alin. (1) lit. d) din Legea nr. 98/2016, o normă imperativă:

„!!! Perioada stabilită pentru depunerea ofertelor nu poate fi mai mică de 10 zile calendaristice, cu excepția situațiilor când este aplicabilă procedura de negociere fără publicarea prealabilă (...)” (pag. 17)
11. Valoarea estimată a procedurii este de 36.726.286 lei fără TVA, cu mult superioară pragului de la art. 7 alin. (1) lit. d) din Legea nr. 98/2016, astfel încât norma este pe

deplin aplicabilă. Excepția negocierii fără publicare prealabilă este străină de prezenta procedură, inițiată prin anunț de participare.

12. Adresa nr. 9049/29.06.2026 (Anexa 1) prevede:

„[...] se va continua procedura de atribuire aplicabilă în cazul serviciilor sociale și al altor servicii specifice conform art. 68 alin. (1), lit. h) din Legea nr. 98/2016 [...] astfel, data limită pentru depunerea ofertei este: 03.07.2026, ora 12:00.”

13. Documentația de atribuire în forma sa modificată — singura în vigoare și singura pe baza căreia poate fi elaborată o ofertă admisibilă — a fost publicată simultan cu adresa de continuare, la 29.06.2026, în a doua parte a zilei.
14. Intervalul efectiv acordat operatorilor economici pentru elaborarea și depunerea ofertelor este, așadar, de 4 zile calendaristice — mai puțin de jumătate din minimul de 10 zile calendaristice impus prin propria Procedură Operațională.
15. Autoritatea Contractantă a nesocotit norma pe care ea însăși și-a asumat-o și care, odată publicată, a dobândit caracter obligatoriu deopotrivă față de operatorii economici și față de autoritate.
16. Potrivit art. 111 alin. (1) din Legea nr. 98/2016, procedura proprie se desfășoară cu „*obligăția respectării principiilor prevăzute la art. 2 alin. (2)*” — obligație pe care chiar Decizia CNSC nr. 1870/C10/1780/10.06.2026 o reamintește în considerente (pag. 5).

b. MODIFICAREA SEMNIFICATIVĂ A DOCUMENTELOR ACHIZIȚIEI IMPUNE PRELUNGIREA TERMENULUI CU CEL PUȚIN 6 ZILE — ART. 153 ALIN. (1) LIT. B) ȘI ALIN. (3) DIN LEGEA NR. 98/2016

17. Prelungirea termenului era o obligație legală, cu prag minim expres. Art. 153 din Legea nr. 98/2016 prevede:

„(1) Autoritatea contractantă prelungește perioada stabilită în anunțul de participare sau în documentele achiziției pentru depunerea ofertelor/solicitărilor de participare, în următoarele cazuri: [...] b) în cazul în care se modifică semnificativ documentele achiziției.

(2) Durata prelungirii perioadei stabilite potrivit alin. (1) este proporțională cu volumul și complexitatea informațiilor transmise prin clarificări, a informațiilor suplimentare sau a modificărilor aduse documentelor achiziției.

(3) Durata prelungirii perioadei prevăzute la alin. (2) nu poate fi mai mică de 6 zile [...], termene care se calculează de la data transmiterii informațiilor suplimentare și până la termenul stabilit pentru depunerea ofertelor sau solicitărilor de participare."

18. Documentele achiziției au fost modificate semnificativ, astfel cum rezultă din tabelul comparativ de la pct. II.3. Respectarea celor două termene minime impunea o dată-limită de depunere a ofertelor nu mai devreme de 09.07.2026 (10 zile calendaristice — Procedura Operațională), respectiv nu mai devreme de 05.07.2026 (6 zile — art. 153 alin. (3) din Legea nr. 98/2016). Termenul de 03.07.2026 se situează sub ambele praguri.
19. Documentația de atribuire a fost modificată ca urmare a Deciziei CNSC nr. 1870/C10/1780/10.06.2026, prin al cărei dispozitiv (pag. 7 din decizie — Anexa 4) Autoritatea Contractantă a fost obligată la:

„continuarea procedurii, în 10 zile de la primirea deciziei, prin modificarea documentației de atribuire, în sensul eliminării obligativității «sistemului informatizat și de control operational integrat», dar și a înlocuirii ponderii punctajului și subfactorilor de evaluare asociați."

20. Modificările operate prin documentația republicată la 29.06.2026 nu sunt de formă. Structura punctajului a fost rescrisă pe trei dintre cei cinci factori de evaluare:

Factor de evaluare	Forma inițială — Fișa de date publicată la 28.04.2026 și Caietul de sarcini nr. 5204/27.04.2026	Forma modificată — Fișa de date modificată și Caietul de sarcini nr. 9040/29.06.2026, publicate la 29.06.2026
Ponderea materiei prime (PMP)	40% – 40 puncte; prag minim de conformitate: 40% (Secțiunea V pct. 2 din Fișa de date)	50% – 50 puncte; prag minim de conformitate: 50% (Secțiunea V pct. 2 din Fișa de date modificată, pag. 8)
Experiența profesională a bucătarului	15% – 15 puncte; praguri de punctare 3/7/15 (Secțiunea V pct. 4)	20% – 20 puncte; praguri de punctare 5/10/20 (Secțiunea V pct. 4 din Fișa de date modificată, pag. 9)

Factor de evaluare	Forma inițială — Fișa de date publicată la 28.04.2026 și Caietul de sarcini nr. 5204/27.04.2026	Forma modificată — Fișa de date modificată și Caietul de sarcini nr. 9040/29.06.2026, publicate la 29.06.2026
Sistem informatizat și control operațional integrat	25% – 25 puncte; 5 subfactori descriptivi (Secțiunea V pct. 5)	10% – 10 puncte; subfactori eliminați; algoritm nou, pe bază de demonstrație „DEMO” (Secțiunea V pct. 5 din Fișa de date modificată, pag. 10)

21. Fiecare dintre aceste modificări afectează o componentă substanțială a ofertei, după cum urmează.
22. Ponderea factorului „Ponderea materiei prime” a fost majorată de la 40% la 50%, iar pragul minim de conformitate a fost ridicat corespunzător — Fișa de date modificată, Secțiunea V pct. 2, prevede că „*nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total este 50%*”. Orice ofertă construită pe o pondere între 40% și 50%, admisibilă potrivit documentației inițiale, devine neconformă.
23. Propunerea financiară trebuie, așadar, recompusă integral: structura de cost a fiecărei porții — materie primă, preparare, transport, regie, profit — se reechilibrează astfel încât cel puțin jumătate din preț să o reprezinte materia primă, iar calculul se reia pentru fiecare tip de suport alimentar, pe două loturi și pe întreaga perioadă de prestare. Prețul și materia primă cumulează 60% din punctajul total, astfel încât această modificare rescrie însăși strategia competitivă a ofertei.
24. Ponderea factorului „Experiența profesională specifică a Bucătarului” a fost majorată de la 15% la 20%, cu modificarea pragurilor de punctare de la 3/7/15 la 5/10/20 puncte. Punctajul maxim presupune bucătari cu experiență de peste 20 de ani, iar distanțele dintre trepte au crescut, astfel încât ierarhia competitivă pe acest factor se modifică. Ofertantul trebuie să își reevalueze echipa nominalizată și, după caz, să identifice și să coopteze personal cu vechime superioară, cu documentele justificative aferente — operațiuni care presupun negociere și documentare, imposibil de realizat în câteva zile.

25. Factorul „Sistem informatizat și control operațional integrat” a fost redus de la 25% la 10%, cei cinci subfactori au fost eliminați, iar punctarea se face printr-un algoritm nou, pe baza unei demonstrații „DEMO” a funcționalităților (Fișa de date modificată, Secțiunea V pct. 5, pag. 10). Strategia tehnică a ofertei se reconfigurează integral: ofertantul care își construise avantajul pe acest factor pierde 15 puncte procentuale din pondere, iar cel care intenționează să fie punctat trebuie să decidă asupra modului de asigurare a sistemului, să pregătească demonstrația și să rescrie secțiunea corespunzătoare a propunerii tehnice.
26. Fiecare modificare, luată separat, obligă la refacerea unei componente esențiale a ofertei. Împreună, ele răstoarnă fundamentul economic și tehnic al oricărei oferte pregătite pe documentația inițială.
27. Așa cum am arătat, potrivit pct. 6.4.2 lit. c) din Procedura Operațională (pag. 17 — Anexa 6), termenul aplicabil procedurilor a căror valoare estimată este egală sau mai mare decât pragul prevăzut la art. 7 alin. (1) lit. d) din Legea nr. 98/2016 este de minimum 10 zile calendaristice:
- „!!! Perioada stabilită pentru depunerea ofertelor nu poate fi mai mică de 10 zile calendaristice, cu excepția situațiilor când este aplicabilă procedura de negociere fără publicarea prealabilă (...)”*
28. Astfel, nu a fost respectată nici regula proprie a Autorității Contractante. Valoarea estimată a procedurii, de 36.726.286 lei fără TVA, depășește cu mult pragul de la art. 7 alin. (1) lit. d) din Legea nr. 98/2016, iar excepția negocierii fără publicare prealabilă este străină de prezenta procedură, inițiată prin anunț de participare. De la publicarea documentației modificate, la 29.06.2026, până la termenul-limită, 03.07.2026, ora 12:00, operatorii economici au avut la dispoziție 4 zile calendaristice — mai puțin de jumătate din minimul pe care autoritatea și l-a impus prin propria procedură, publicată și opozabilă deopotrivă operatorilor economici și ei înșiși.
29. Termenul nu este respectat sub niciun mod de calcul. Anterior suspendării, documentația inițială a fost disponibilă 13 zile (28.04.2026 – 11.05.2026, data Adresei de suspendare nr. 5995/11.05.2026 — Anexa 5), însă acele zile au curs pe o documentație care nu mai produce niciun efect: prin suspendarea procedurii, depunerea ofertelor nu a mai avut loc, iar documentația respectivă a fost ulterior declarată parțial nelegală prin Decizia CNSC nr. 1870/C10/1780/10.06.2026 și înlocuită.

30. Orice ofertă elaborată în acele 13 zile era construită pe o grilă de evaluare desființată: pe un prag de conformitate al materiei prime de 40%, devenit 50%; pe praguri de punctare ale experienței bucătarului de 3/7/15 puncte, devenite 5/10/20; pe un factor al sistemului informatizat de 25 de puncte cu cinci subfactori, redus la 10 puncte și punctat printr-un algoritm nou. O asemenea ofertă ar fi astăzi neconformă. Cele 13 zile nu pot fi, prin urmare, adunate la cele 4: termenul de depunere are sens doar în măsura în care operatorul îl poate folosi pentru pregătirea unei oferte admisibile potrivit documentației în vigoare, iar pe această documentație intervalul acordat a fost, în total, de 4 zile.
31. Reperul de calcul rezultă din chiar logica art. 153 alin. (3) din Legea nr. 98/2016, potrivit căruia termenul minim se calculează „de la data transmiterii informațiilor suplimentare și până la termenul stabilit pentru depunerea ofertelor”.
32. Legea raportează termenul la momentul la care operatorii primesc modificările, tocmai pentru că de la acest moment începe, în mod real, pregătirea ofertei. Aceeași interpretare se impune și termenului de 10 zile din pct. 6.4.2 lit. c) din Procedura Operațională, care reglementează perioada „stabilită pentru depunerea ofertelor” — perioadă care, pentru documentația republicată, s-a deschis la 29.06.2026.
33. A accepta teza contrară ar echivala cu a recunoaște că un operator economic putea pregăti o ofertă conformă pe baza unei documentații pe care însuși Consiliul a constatat-o parțial nelegală — concluzie care contrazice orice logică procedurală și golește de conținut dreptul la un termen rezonabil de ofertare.
34. În concluzie, termenul-limită stabilit prin Adresa nr. 9049/29.06.2026 încalcă deopotrivă pragul minim de 6 zile prevăzut de art. 153 alin. (3) din Legea nr. 98/2016, aplicabil ca urmare a modificării semnificative a documentelor achiziției, și pragul minim de 10 zile calendaristice pe care Autoritatea Contractantă și l-a impus prin pct. 6.4.2 lit. c) din propria Procedură Operațională.
35. Amploarea modificărilor — care răstoarnă fundamentul economic și tehnic al oricărei oferte pregătite pe documentația inițială — făcea cu atât mai necesară acordarea unui termen real, proporțional cu volumul și complexitatea acestora, astfel cum impune art. 153 alin. (2) din aceeași lege.
36. Se impune, prin urmare, anularea Adresei nr. 9049/29.06.2026 în privința termenului-limită de depunere a ofertelor și obligarea Autorității Contractante la stabilirea unui nou termen, calculat de la data republicării documentației de atribuire modificate potrivit prezentei contestații, nu mai scurt de 10 zile calendaristice.

**C. TERMENUL DE 4 ZILE GOLEȘTE DE CONȚINUT DREPTUL DE A SOLICITA CLARIFICĂRI —
PCT. 6.4.2 LIT. D) DIN PROCEDURA OPERAȚIONALĂ ȘI ART. 160 ALIN. (1) DIN LEGEA
NR. 98/2016**

37. Potrivit pct. 6.4.2 lit. d) din Procedura Operațională (pag. 17 — Anexa 6):
38. „Autoritatea contractantă are obligația de a răspunde în mod clar, complet și fără ambiguități cât mai repede posibil, la orice clarificare solicitată, astfel încât răspunsul să ajungă la ofertant/să fie publicat pe site-ul propriu înainte cu cel puțin 5 zile de termenul limită de depunere a ofertelor.”
39. Nota aceluiași punct adaugă:
- „Autoritatea contractantă, în funcție de numărul de zile pe care îl va stabili pentru depunerea ofertelor va stabili și termenul de răspuns la solicitările de clarificări (care nu poate fi mai târziu de 5 zile înainte de data limită stabilită pentru depunerea ofertelor), precum și termenul până la care operatorii economici pot solicita clarificări în legătură cu documentația de achiziție/anunțul de publicitate.”
40. Raportat la termenul-limită de 03.07.2026, răspunsul la orice solicitare de clarificări ar fi trebuit publicat cel mai târziu la 28.06.2026 — o dată anterioară publicării documentației modificate, intervenită la 29.06.2026. Respectarea regulii celor 5 zile nu este, așadar, doar dificilă, ci logic imposibilă: termenul de răspuns expirase înainte ca documentația la care s-ar fi referit întrebările să existe. Prin modul de stabilire a termenului, Autoritatea Contractantă a suprimat, în fapt, etapa clarificărilor pentru documentația republicată.
41. Or, potrivit art. 160 alin. (1) din Legea nr. 98/2016, „orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificări sau informații suplimentare în legătură cu documentația de atribuire”.
42. Suprimarea acestui drept intervine tocmai în etapa în care clarificările erau cele mai necesare: documentația republicată introduce un prag de conformitate nou al ponderii materiei prime, praguri de punctare noi ale experienței bucătarului și un algoritm de punctare nou al factorului nr. 5, ale cărui neclarități vor fi arătate la pct. III de mai jos. Operatorii economici sunt astfel constrânși să oferteze pe o documentație substanțial modificată, fără nicio posibilitate reală de a obține lămuriri asupra ei.

**d. IMPOSIBILITATEA OBIECTIVĂ DE A ELABORA ȘI DEPUNE O OFERTĂ CONFORMĂ ÎN
INTERVALUL ACORDAT**

43. Intervalul acordat este, în realitate, mai scurt decât cele 4 zile calendaristice. Documentația modificată a fost publicată luni, 29.06.2026, în a doua parte a zilei, iar termenul expiră vineri, 03.07.2026, ora 12:00 — efectiv, trei zile lucrătoare întregi și o dimineață.
44. În acest interval ar trebui realizate, cumulativ, toate operațiunile arătate mai sus, respectiv:
- recompunerea integrală a propunerii financiare în jurul noului prag de 50% materie primă, cu recalcularea structurii de cost pentru fiecare tip de porție, pe două loturi și pe întreaga perioadă de prestare;
 - reevaluarea echipei de bucătari nominalizate și, după caz, cooptarea de personal cu vechime superioară, cu documentele justificative aferente; reconfigurarea strategiei privind sistemul informatizat și pregătirea demonstrației „DEMO”;
 - întocmirea și actualizarea documentelor de calificare.
45. Acestora li se adaugă constituirea garanției de participare de 25.000 lei (Lotul 1), respectiv 35.000 lei (Lotul 2), prevăzută în Secțiunea VI din Fișa de date modificată (pag. 11-12), prin instrument de garantare ori prin virament, cu circuitul bancar aferent, precum și depunerea ofertei în plic sigilat, fizic, la sediul Autorității Contractante, potrivit aceleiași Secțiuni VI.
46. Că acest volum de operațiuni nu încapă în trei zile și jumătate rezultă din chiar conduita Autorității Contractante. La lansarea procedurii, pentru aceeași achiziție, aceasta a apreciat ca necesar un termen de 14 zile (28.04.2026 – 12.05.2026), deși sarcina de ofertare era atunci mai simplă. Pentru propria conformare la decizie, autoritatea a folosit integral cele 10 zile acordate de Consiliu: decizia a fost înregistrată la autoritate sub nr. 8638/18.06.2026, iar documentația modificată a fost publicată abia la 29.06.2026, în ultima zi a termenului de conformare. Operatorilor economici le-au fost lăsate, în schimb, mai puțin de 4 zile, fără ca Adresa nr. 9049/29.06.2026 să cuprindă vreo motivare a acestei durate.
47. Un termen în care oferta nu poate fi obiectiv pregătită împiedică participarea efectivă la procedură și restrânge concurența la operatorii care dispuneau deja de o ofertă

construită pe vechea documentație — categorie care, față de amploarea modificărilor, nu poate exista în mod legitim.

48. Sunt încălcate principiul proporționalității și principiul tratamentului egal, prevăzute de art. 2 alin. (2) lit. b) și e) din Legea nr. 98/2016, ceea ce întărește concluzia arătată la pct. 34: anularea Adresei nr. 9049/29.06.2026 în privința termenului-limită și obligarea Autorității Contractante la stabilirea unui nou termen de depunere a ofertelor, calculat de la data republicării documentației de atribuire modificate potrivit prezentei contestații.

III. DOCUMENTAȚIA DE ATRIBUIRE, ÎN FORMA REPUBLICATĂ LA 29.06.2026, ESTE NELEGALĂ

49. Potrivit art. 28 alin. (1) din Legea nr. 101/2016, „decizia Consiliului este obligatorie pentru părțile cauzei”. Prin Decizia nr. 1870/C10/1780/10.06.2026, Consiliul a stabilit — în aplicarea dispozițiilor Legii nr. 98/2016 — conținutul pe care documentația de atribuire trebuie să îl aibă pentru a fi legală: o cerință privind sistemul informatizat însoțită de mențiunea expresă a caracterului neobligatoriu al dotării și de recunoașterea formelor alternative de dovadă, precum și un factor de evaluare de cel mult 10%, cu un algoritm de punctare clar. Documentația republicată la 29.06.2026 nu are acest conținut, pentru motivele distincte arătate în continuare.

a. DOCUMENTAȚIA OMITE MENȚIUNILE DISPUSE EXPRES DE CONSILIU — CARACTERUL NEOBLIGATORIU AL DOTĂRII ȘI FORMELE ALTERNATIVE DE DOVADĂ

50. Prin considerentele Deciziei nr. 1870/C10/1780/10.06.2026 (pag. 6 din decizie — Anexa 4), Consiliul a dispus ca reformularea cerinței privind sistemul informatizat să se facă:

„în sensul includerii informațiilor privind caracterul neobligatoriu al dotării în cauză, dar și al posibilității dovedirii ei în oricare dintre formele indicate în punctul de vedere la contestație”.

51. Formele indicate în punctul de vedere al Autorității Contractante sunt redactate la pag. 5 din considerentele aceleiași decizii, unde Consiliul citează susținerile autorității:

„cerința poate fi îndeplinită printr-o soluție proprie, o soluție licențiată, un serviciu externalizat, un parteneriat tehnologic, subcontractare sau orice alt mecanism permis de legislația achizițiilor publice [...] și prezentarea documentelor solicitate prin documentația de atribuire”.

52. Dispozitivul deciziei încorporează aceste dezlegări prin trimitere expresă, obligând autoritatea la modificarea documentației „în sensul celor anterior statuate” (pag. 6-7 din decizie). Includerea mențiunilor face parte, așadar, din obligația executorie stabilită în sarcina Autorității Contractante.
53. Documentația republicată nu cuprinde niciuna dintre aceste mențiuni. Nici Fișa de date modificată, în cadrul factorului de evaluare nr. 5 (Secțiunea V pct. 5, pag. 10), nici Caietul de sarcini nr. 9040/29.06.2026, la Cap. XI, nu enunță caracterul neobligatoriu al dotării și nu enumeră formele alternative prin care aceasta poate fi dovedită.
54. Operatorul economic care ar asigura funcționalitățile printr-un serviciu externalizat, un parteneriat tehnologic sau prin subcontractare — forme pe care chiar autoritatea le-a indicat în fața Consiliului — nu regăsește în documentație nicio dispoziție care să îi confirme acest drept.
55. Omisiunea încalcă art. 28 alin. (1) din Legea nr. 101/2016 și principiul transparenței consacrat de art. 2 alin. (2) lit. d) din Legea nr. 98/2016 și impune completarea documentației în sensul dispus prin decizie.

**b. DOCUMENTAȚIA REPUBLICATĂ MENȚINE AMBIGUITATEA SANȚIONATĂ DE CONSILIU
— STATUTUL SISTEMULUI INFORMATIZAT RĂMÂNE CONTRADICTORIU**

56. Viciul pentru care Consiliul a admis contestația împotriva documentației inițiale a fost tocmai caracterul incert al cerinței. Consiliul a reținut (pag. 5 din considerentele deciziei — Anexa 4) că susținerile autorității „vin să confirme caracterul incert al cerinței, în sensul că nu este clar dacă trebuie să fie probată drept o cerință de participare în competiție [...] sau dacă este o cerință de calitate a prestațiilor viitoare (cerință de conformitate)”, precum și că „condiția în sine prezintă un caracter ambiguu, contrar regulilor de transparență”.
57. Această ambiguitate supraviețuiește modificării, sub trei înfățișări diferite ale aceleiași cerințe. La calificare, sistemul este opțional - Cap. XI din Caietul de sarcini nr. 9040/29.06.2026 nu mai sancționează lipsa funcționalităților cu neconformitatea ofertei, iar demonstrația tehnică se organizează „doar pentru ofertanții care declară

deținerea unui sistem informatizat și de control operațional integrat" (pag. 25 din caiet).

58. La punctare, factorul nr. 5 condiționează accesul la cele 10 puncte de aceeași „deținere” declarată — noțiune pe care documentația nu o definește și care nu lămurește dacă include soluția licențiată, serviciul externalizat ori parteneriatul. La execuție, sistemul rămâne obligatoriu - Caietul de sarcini prevede în continuare că „Sistemul informatizat este prevăzut ca element funcțional obligatoriu pentru gestionarea execuției serviciilor de catering” (Cap. IV, pag. 9 din caiet), că recepția se face zilnic pe baza unui „proces-verbal generat în cadrul sistemului digital integrat” (Cap. IV, pag. 10) și că notele de comandă zilnice sunt „introduse în sistemul informatizat” (Cap. IX, pag. 22).
59. Operatorul care ar oferta întemeindu-se pe formele alternative indicate de autoritate nu poate ști, față de aceste texte, dacă este punctat la factorul nr. 5, câtă vreme punctarea cere „deținerea”, și nici cum execută conform contractul, câtă vreme capitolele de execuție presupun „sistemul” fără a recunoaște asigurarea lui prin terți. Incertitudinea privind modul de ofertare, de punctare și de executare este aceeași pe care Consiliul a constatat-o contrară regulilor de transparență, iar menținerea ei în documentația republicată încalcă art. 28 alin. (1) din Legea nr. 101/2016 și art. 2 alin. (2) lit. d) din Legea nr. 98/2016. Se impune corelarea capitolelor privind execuția și a factorului de evaluare nr. 5 cu caracterul neobligatoriu al dotării, prin recunoașterea expresă a posibilității asigurării funcționalităților prin oricare dintre formele indicate de autoritate.

**C. NOUL ALGORITM DE PUNCTARE AL FACTORULUI NR. 5 ESTE NEDEFINIT ȘI AMBIGUU
— ART. 188 DIN LEGEA NR. 98/2016, ART. 32 DIN HG 395/2016**

60. Fișa de date modificată, Secțiunea V pct. 5 (pag. 10), prevede:
- „a. Pentru demonstratia DEMO a tuturor functionalitatilor enumerate mai sus, se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 10 puncte. b. Pentru un numar mai mic de functionalitati, punctajul se acorda astfel: $P(n) = (Nr. \text{ funct. minim}) / Nr. \text{ funct. } (n) \times [10]$ ”*
61. Sub un prim aspect, formula operează cu o noțiune pe care documentația nu o determină. Fișa de date enumeră, la factorul nr. 5, șase elemente pe care trebuie să le includă demonstrația DEMO (pag. 10), în timp ce Caietul de sarcini nr.

9040/29.06.2026 enumeră, la Cap. XI, zece categorii de „funcționalități minime obligatorii” ale sistemului — lit. a)-j): gestionarea comenzilor, managementul livrărilor, recepția serviciilor, trasabilitatea, monitorizarea execuției, raportarea, auditul, dovezile privind execuția, interoperabilitatea și interfețele mobile (pag. 27-28 din caiet).

62. Formula nu precizează la care dintre aceste enumerări se raportează „Nr. funct. minim” și nu îi atribuie nicio valoare numerică. Mai mult, caietul impune demonstrarea „fiecărei funcționalități” (pag. 28), în timp ce fișa punctează expres și demonstrațiile parțiale — „pentru un număr mai mic de funcționalități”.
63. Al doilea viciu: formula punctează invers, iar inversarea rezultă din chiar structura ei matematică. Formula este o fracție înmulțită cu 10: la numărător stă „Nr. funct. minim” — o valoare fixă, aceeași pentru toți ofertanții —, iar la numitor stă „Nr. funct. (n)” — numărul de funcționalități pe care le demonstrează ofertantul evaluat. Când numărătorul este fix, valoarea fracției scade pe măsură ce numitorul crește: 2 împărțit la 3 este mai mult decât 2 împărțit la 5. Fiecare funcționalitate demonstrată în plus mărește numitorul și micșorează punctajul — performanța ofertantului lucrează împotriva propriului punctaj.
64. Construcția aleasă de Autoritatea Contractantă este, în realitate, tiparul formulei de preț de la factorul nr. 1 din aceeași Fișă de date — $P(n) = (\text{Preț minim} / \text{Preț (n)}) \times 10$ —, unde așezarea valorii ofertantului la numitor este corectă, pentru că la preț performanța înseamnă o valoare cât mai mică. Transplantată la un factor de calitate, unde performanța înseamnă o valoare cât mai mare, aceeași construcție răstoarnă rezultatul: formula tratează funcționalitățile ca pe un preț și recompensează oferta care demonstrează cât mai puține.
65. Aplicarea formulei confirmă aritmetic inversarea. Presupunând, de exemplu, că „Nr. funct. minim” ar fi 2, rezultatele ar fi următoarele:

Ofertant	Funcționalități demonstrate	Calcul potrivit formulei	Punctaj
A	5 din 6	$(2/5) \times 10$	4 puncte
B	3 din 6	$(2/3) \times 10$	6,67 puncte

Ofertant	Funcționalități demonstrate	Calcul potrivit formulei	Punctaj
C	2 din 6	$(2/2) \times 10$	10 puncte

66. Dacă, dimpotrivă, „Nr. funct. minim” ar desemna cele zece funcționalități minime enumerate în Cap. XI al caietului, formula ar produce punctaje peste plafonul factorului pentru orice demonstrație parțială — de exemplu, $10/5 \times 10 = 20$ de puncte, dintr-un maxim de 10 alocat factorului. Sub orice interpretare, așadar, algoritmul este inaplicabil: fie recompensează oferta mai slabă, fie generează punctaje imposibile.
67. Ofertantul C, care demonstrează cele mai puține funcționalități, ar primi punctajul maxim, iar ofertantul A, cu demonstrația cea mai completă sub pragul integral, punctajul cel mai mic. Față de regula de la lit. a) — 10 puncte pentru demonstrația tuturor funcționalităților —, trecerea de la 6 la 5 funcționalități demonstrate ar prăbuși punctajul de la 10 la 4 puncte, în timp ce reducerea de la 5 la 2 funcționalități l-ar urca de la 4 înapoi la 10. Factorul de evaluare recompensează, așadar, oferta mai slabă, iar rezultatul rămâne inversat indiferent de valoarea care s-ar atribui noțiunii nedefinite de „Nr. funct. minim”.
68. Obligatorie de Consiliu să elimine subfactorii ambigui și să alocă „un alt algoritm de punctare” (pag. 6 din considerentele Deciziei nr. 1870/C10/1780/10.06.2026 — Anexa 4), Autoritatea Contractantă a instituit un algoritm nedefinit și irațional, care reproduce viciul de imprevizibilitate sancționat prin decizie.
69. Sunt încălcate art. 188 alin. (1) și (2) din Legea nr. 98/2016¹, care impune ca factorii de evaluare să permită o evaluare obiectivă și comparabilă a avantajelor reale ale

¹ Art. 188 alin. (1) și (2) din Legea nr. 98/2016

Factorii de evaluare prevăzuți la art. 187 alin. (4) au legătură directă cu obiectul contractului de achiziție publică/acordului-cadru atunci când se referă în orice mod la produsele, serviciile sau lucrările care urmează a fi furnizate/prestate/executate în temeiul contractului de achiziție publică/acordului-cadru și în orice stadiu al ciclului lor de viață, chiar dacă acești factori nu fac parte din substanța materială a produselor, serviciilor sau lucrărilor respective.

(2) În sensul dispozițiilor alin. (1), autoritatea contractantă poate avea în vedere factori de evaluare în legătură cu:

a) procesul specific de producție, furnizare sau comercializare a lucrărilor, produselor sau serviciilor;
b) un proces specific pentru un alt stadiu al ciclului de viață a lucrărilor, produselor sau serviciilor.

ofertelor, art. 32 alin. (2) din HG 395/2016², și principiul transparenței prevăzut de art. 2 alin. (2) lit. d) din aceeași lege.

70. Se impune obligarea Autorității Contractante la stabilirea unui algoritm de punctare clar, complet definit și apt să reflecte avantajul real al ofertei, potrivit capătului 3 lit. c) din prezenta contestație.

d. AUTORITATEA CONTRACTANTĂ A MODIFICAT FACTORI DE EVALUARE PE CARE DECIZIA NU ÎI VIZA ȘI A MENȚINUT NECORELĂRI ÎN DOCUMENTAȚIA REPUBLICATĂ

71. Decizia nr. 1870/C10/1780/10.06.2026 a vizat exclusiv cerința și factorul de evaluare privind sistemul informatizat. Autoritatea Contractantă a intervenit însă și asupra factorului „Ponderea materiei prime” — majorat de la 40% la 50%, cu ridicarea corespunzătoare a pragului minim de conformitate — și asupra factorului „Experiența profesională specifică a Bucătarului” — majorat de la 15% la 20%, cu praguri de punctare modificate.
72. Aceste modificări, neimpuse prin decizie și nejustificate în vreun fel în documentația republicată sau în Adresa nr. 9049/29.06.2026, extind sarcina de reconstrucție a ofertei dincolo de ceea ce remedierea impunea și schimbă echilibrul competitiv al procedurii în lipsa oricărei motivări, cu încălcarea principiului transparenței și a principiului asumării răspunderii prevăzute de art. 2 alin. (2) lit. d) și f) din Legea nr. 98/2016.
73. Documentația republicată menține, totodată, o necorelare pe care autoritatea însăși o îndreptase. Caietul de sarcini nr. 9040/29.06.2026 — act nou, care înlocuiește caietul nr. 5204/27.04.2026 — reproduce, în tabelele de cantități aferente ambelor loturi (pag. 10-11 din caiet), perioada „25 mai - 12 iunie 2026”, deși Autoritatea Contractantă stabilise, prin Răspunsul consolidat la solicitările de clarificări nr. 5900/07.05.2026 (Anexa 7), că data de „12 iunie” constituie o eroare materială, data corectă fiind „19 iunie”. Emis ulterior răspunsului de clarificare, noul caiet readuce în documentație eroarea îndreptată, iar ofertanții nu pot ști dacă prevalează actul mai

² Art. 32. Alin. (2) HG 395/2016

Factorii de evaluare a ofertelor, precum și algoritmul de punctare prevăzut la alin. (1) se precizează în mod clar și detaliat în cadrul documentației de atribuire și vor reflecta metodologia de punctare a avantajelor care vor rezulta din propunerile tehnice și financiare prezentate de ofertanți și trebuie să aducă un avantaj real, să nu fie formali și să poată fi urmăriți în cadrul procesului de evaluare a ofertelor și aplicare a criteriului de atribuire.

recent ori corectura anterioară — incertitudine care privește chiar întinderea prestațiilor din primul interval de execuție.

74. Documentația de atribuire, în forma republicată la 29.06.2026, este așadar nelegală, iar restabilirea legalității impune obligarea Autorității Contractante, în temeiul art. 26 alin. (2) lit. b) din Legea nr. 101/2016, la modificarea ei în sensul arătat la capătul 3 al prezentei contestații. Întrucât documentația trebuie completată și corelată, noul termen-limită de depunere a ofertelor se impune a fi calculat de la data republicării documentației astfel modificate, cu respectarea termenelor minime arătate la pct. II.

IV. ÎN SPEȚĂ SUNT ÎNDEPLINITE CONDIȚIILE PREVĂZUTE DE ART. 22 DIN LEGEA NR. 101/2016 PENTRU SUSPENDAREA PROCEDURII DE ATRIBUIRE

75. Potrivit dispozițiilor art. 22 alin. (1) din Legea nr. 101/2016, „În cazuri bine justificate și pentru prevenirea unei pagube iminente, la cererea persoanei interesate, Consiliul poate să dispună prin încheiere, în termen de 3 zile de la primirea cererii, măsura suspendării procedurii de atribuire sau aplicării oricărei decizii luate de autoritatea contractantă, până la soluționarea contestației”.
76. De asemenea, conform art. 23 alin. (1) din actul normativ menționat, „*Consiliul soluționează cererea de suspendare luând în considerare consecințele acestei măsuri asupra tuturor categoriilor de interese care ar putea fi lezate, inclusiv asupra interesului public*”.
77. Existența unui caz bine justificat rezultă din împrejurarea că subscrisa dorește să participe la procedura de atribuire, dar este în **imposibilitatea de a depune o ofertă admisibilă și competitivă în termenul de numai 4 zile stabilit prin Adresa nr. 9049/29.06.2026 — termen situat sub ambele praguri minime imperative aplicabile, astfel cum am arătat la pct. II — și pe baza unei documentații care omite mențiunile dispuse printr-o decizie obligatorie a Consiliului, menține ambiguitatea sancționată prin aceeași decizie și cuprinde un algoritm de punctare nedefinit, astfel cum am arătat la pct. III.**
78. În ceea ce privește **paguba iminentă** la care subscrisa este expusă în ipoteza în care procedura de atribuire nu va fi suspendată, ci va continua cu același termen-limită de depunere a ofertelor, aceasta constă în **imposibilitatea subscrisei de a elabora o ofertă admisibilă și competitivă într-un termen atât de scurt**, care să corespundă tuturor cerințelor impuse de Autoritatea Contractantă prin documentația de atribuire,

fapt ce echivalează cu **pierderea șansei de a obține atribuirea contractului, la care se adaugă prejudiciul reprezentat de cheltuielile ocazionate de elaborarea ofertei.**

79. Paguba este cu atât mai iminentă cu cât termenul-limită expiră la 03.07.2026, ora 12:00 — înainte de împlinirea chiar și a termenului de 3 zile în care Consiliul se pronunță asupra prezentei cereri —, astfel încât suspendarea este singurul remediu apt să împiedice consumarea vătămării.
80. Având în vedere faptul că prezenta contestație vizează termenul-limită de depunere a ofertelor și documentația de atribuire în forma republicată, în ipoteza în care procedura nu ar fi sistată până la soluționarea contestației, există riscul ca, în cazul soluționării favorabile a acesteia, termenul de depunere a ofertelor să se fi împlinit deja, astfel încât **dreptul de a contesta actele vătămătoare ale autorității contractante, instituit în favoarea potențialilor ofertanți prin prevederile art. 8 din Legea nr. 101/2016, ar fi golit de conținut: eventuala admitere a contestației nu ar mai fi de natură să înlăture vătămarea, ofertele fiind deja depuse și deschise pe baza unui termen nelegal și a unei documentații neconforme deciziei Consiliului.**
81. Cu alte cuvinte, în eventualitatea pronunțării unei decizii de admitere a contestației, când Consiliul ar dispune în sarcina Autorității Contractante măsurile de remediere solicitate, operatorii economici interesați să participe la procedură nu ar mai avea timpul necesar să depună oferte admisibile și competitive, întrucât **termenul de depunere a ofertelor va expira sau, în cel mai bun caz, va fi prea scurt.**
82. În aceste condiții, continuarea procedurii pe durata soluționării contestației este de natură să afecteze atât interesele subscrisei, cât și pe cele ale Autorității Contractante — interesul public fiind acela al derulării și finalizării unei proceduri de atribuire cu respectarea dispozițiilor legale și a principiilor care guvernează achizițiile publice, precum și al asigurării neîntrerupte a serviciilor de catering pentru elevii unităților de învățământ din Sectorul 5, care depinde de o procedură finalizată legal, la adăpost de desființarea ulterioară a actelor subsecvente. Suspendarea, în schimb, nu vatămă pe nimeni: procedura se află în etapa depunerii ofertelor, iar niciun drept nu este câștigat de vreun participant.
83. Toate aceste împrejurări relevă îndeplinirea condițiilor cumulative prevăzute de art. 22 alin. (1) și art. 23 alin. (1) din Legea nr. 101/2016.
84. Prin urmare, vă solicităm să dispuneți suspendarea procedurii de atribuire a contractului până la soluționarea definitivă a prezentei contestații și să obligați Autoritatea Contractantă să prelungească termenul-limită de depunere a ofertelor cu

o perioadă egală cu durata suspendării procedurii, calculată de la data publicării în SEAP a deciziei prin care va fi soluționată definitiv prezenta contestație.

85. **Față de considerentele dezvoltate anterior, vă solicităm ca prin decizia pe care o veți pronunța să admiteți contestația formulată și, în consecință, să dispuneți:**
1. **Anularea Adresei de continuare a procedurii nr. 9049/29.06.2026, în privința termenului-limită de depunere a ofertelor stabilit la data de 03.07.2026, ora 12:00, cu nesocotirea termenelor minime imperative aplicabile în urma modificării substanțiale a documentației de atribuire, și obligarea Autorității Contractante la stabilirea unui nou termen-limită de depunere a ofertelor, nu mai scurt de 10 zile calendaristice, calculat de la data republicării documentației de atribuire modificate potrivit prezentei contestații;**
 2. **Anularea, în parte, a documentației de atribuire republicate la data de 29.06.2026 — Fișa de date a achiziției în formă modificată și Caietul de sarcini nr. 9040/29.06.2026 — în ceea ce privește:**
 - a. **cerința referitoare la „sistemul informatizat și de control operațional integrat”, astfel cum a fost reformulată;**
 - b. **algoritmul de punctare al factorului de evaluare nr. 5;**
 - c. **modificările aduse factorilor de evaluare nr. 2 „Ponderea materiei prime” și nr. 4 „Experiența profesională specifică a Bucătarului”, dispuse cu depășirea celor statuate prin Decizia CNSC nr. 1870/C10/1780/10.06.2026 și fără nicio motivare;**
 3. **Obligarea Autorității Contractante la remedierea documentației de atribuire, cu respectarea celor statuate prin Decizia CNSC nr. 1870/C10/1780/10.06.2026, în sensul:**
 - a. **includerii mențiunilor privind caracterul neobligatoriu al dotării cu sistemul informatizat și posibilitatea dovedirii acesteia în oricare dintre formele indicate în punctul de vedere al autorității, cu corelarea corespunzătoare a capitolelor privind execuția din Caietul de sarcini și a factorului de evaluare nr. 5;**
 - b. **stabilirii, pentru factorul de evaluare nr. 5, a unui algoritm de punctare clar, complet definit și apt să reflecte avantajul real al ofertei;**
 - c. **corelării perioadei de prestare „25 mai – 19 iunie 2026” în cuprinsul Caietului de sarcini nr. 9040/29.06.2026;**

4. **Suspendarea procedurii de atribuire a contractului până la soluționarea prezentei contestații, în temeiul dispozițiilor art. 22 din Legea 101/2016;**
5. **Obligarea Autorității Contractante la prelungirea termenului-limită de depunere a ofertelor cu o perioadă egală cu durata suspendării procedurii, calculată de la data publicării în SEAP a deciziei prin care va fi soluționată definitiv prezenta contestație;**
6. **Obligarea Autorității Contractante la plata cheltuielilor de judecată ocazionate de soluționarea prezentei contestații.**

În drept, ne întemeiem pe art. 1 alin (1), 8 alin. (1) lit. a), art. 8 alin. (2) și art. 10 din Legea nr. 101/2016 precum și pe celelalte dispoziții legale la care am făcut trimitere în prezenta contestație.

În probațiune, vă rugăm să aveți în vedere înscrisurile aflate la dosarul achiziției, la care am făcut referire în cuprinsul prezentei contestații.

Documente anexate:

Anexa 1 – Adresa de continuare a procedurii nr. 9049/29.06.2026;

Anexa 2 – Fișa de date a achiziției, în forma modificată, publicată la 29.06.2026;

Anexa 3 – Caietul de sarcini nr. 9040/29.06.2026;

Anexa 4 – Decizia CNSC nr. 1870/C10/1780/10.06.2026;

Anexa 5 – Adresa de suspendare a procedurii nr. 5995/11.05.2026;

Anexa 6 – Răspunsul consolidat la solicitările de clarificări nr. 5900/07.05.2026;

Anexa 7 – Fișa de date a achiziției și Caietul de sarcini nr. 5204/27.04.2026, în forma inițială;

Anexa 8 – Împuternicire avocațială.

Anexa 9 – Dovada înregistrării contestației la Autoritatea Contractantă

Cu considerație,

GAB PAVOLUX SRL

prin SCA Nemeș Voicu Bilan

Clădirea Equilibrium 2, etaj 10 T +4021 315 2147
Gara Herăstrău 2C, Sector 2 F +4021 326 7071
București, 020334

office@onvlaw.ro
onvlaw.ro





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: S0623501
E-mail: invatamant@sector5.ro

Serviciul Administrare Unități de Învățământ și Investiții, Achiziții, Proiecte Europene
Nr. 9049/29.06.2026

APROB,
DIRECTOR EXECUTIV,
ANDREEA CĂTĂLINA OPREA



ÎN ATENȚIA TUTUROR OPERATORILOR ECONOMICI INTERESAȚI
privind 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

Ca urmare a deciziei CNSC cu nr. 1870/C10/1780 din 10.06.2026 și înregistrată la Direcția de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5 sub nr. 8638 din 18.06.2026 autoritatea contractantă informează toți operatorii economici interesați, prin prezenta, faptul că se va continua procedura de atribuire aplicabilă în cazul serviciilor sociale și al altor servicii specifice conform art. 68 alin. (1), lit. h) din Legea nr. 98/2016, având ca obiect: *Acord-cadru pentru achiziționarea de servicii de catering pentru unitățile de învățământ preuniversitar de stat din Sectorul 5 al municipiului București, în perioada mai 2026 – iunie 2028*, astfel, data limită pentru depunerea ofertei este: 03.07.2026, ora 12:00.

Șef Serviciu

Întocmit,
Pătruică Andreea



ANEXA NR 2.

**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.: 021.314.70.53, int. 1038, 1109

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

Serviciul Administrare Unități de Învățământ și Investiții, Achiziții, Proiecte Europene

Secțiunea I - Fișa de date/Instrucțiuni pentru ofertanti

**Acord-cadru pentru achiziționarea de
Servicii de catering pentru unitățile de învățământ preuniversitar de stat din
Sectorul 5 al municipiului București, pentru perioada mai 2026 – iunie 2028**

SECȚIUNEA I: Autoritatea Contractantă

Direcția de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5

SECȚIUNEA II - Obiectul acordului-cadru

Denumirea: *Acord-cadru pentru achiziționarea de Servicii de catering pentru unitățile de învățământ preuniversitar de stat din Sectorul 5 al municipiului București, pentru perioada mai 2026 – iunie 2028.*

Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

Valoarea totală estimată a acordului-cadru: 36.726.286 lei, fără T.V.A.

Valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent pentru:

LOTUL NR. 1 este de 15.038.804,90 lei fara TVA

LOTUL NR. 2 este de 21.687.481,10 lei fara TVA

Cantitățile estimate se regăsesc anexa la caietul de sarcini.

Durata prezentului acord cadru se întinde pe perioada corespunzătoare după cum urmează:

LOTUL NR. 1

- 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.

LOTUL NR. 2

- 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.

Criteriul de atribuire: cel mai bun raport calitate-preț

Acordul cadru se va încheia cu un operator economic care a depus ofertă admisibilă, clasat pe primul loc după aplicarea criteriului de atribuire pentru fiecare lot în parte.

Dacă se constată egalitate de prețuri autoritatea contractantă va stabili cei doi semnatori în funcție de prețul cel mai scăzut ofertat, iar dacă și acesta este egal, în funcție de punctajul obținut pentru factorul de evaluare „Ponderea pentru materie primă din prețul total/porție”.

Operatorii economici au posibilitatea de a depune oferte pentru unul sau ambele loturi ale procedurii. Autoritatea contractantă stabilește ca numărul maxim de loturi care pot fi adjudecate de către același ofertant este de 2(două) loturi

Atribuirea contractelor subsecvente se va face fără reluarea competiției.

Posibilitatea depunerii de oferte alternative: Nu pot fi depuse oferte alternative.

SECȚIUNEA III – Legislația aplicată

Prestarea serviciilor de catering se face în conformitate cu o serie de acte normative (lista nu are caracter exhaustiv):

- Legea învățământului preuniversitar nr. 198/2023, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 141/2025 privind unele măsuri fiscal-bugetare;
- Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului, republicată, cu modificările și completările ulterioare;
- Hotărârea Guvernului nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă”, document legislativ cu aplicare pentru anul 2026;
- Ordinul ministrului Educației și Cercetării nr. 3463/2025;
- Ordinul ministrului Educației și Cercetării privind structura anului școlar 2026 – 2027;
- Ordinul Ministrului Educației Cercetării Tineretului și Sportului nr. 5349/2011 privind aprobarea Metodologiei de organizare a Programului *Școală după școală*, completat și modificat prin Ordinul Ministerului Educației Naționale nr. 4802/31.08.2017;
- Ordinul Ministrului Educației nr. 5726/2024 privind aprobarea Regulamentului-cadru de organizare și funcționare a unităților de învățământ preuniversitar;
- Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Hotărârea Guvernului nr. 924/2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare, cu modificările și completările ulterioare;
- Hotărârea Guvernului nr. 857/2011 privind stabilirea și sancționarea contravențiilor la normele din domeniul sănătății publice, cu modificările și completările ulterioare;
- Hotărârea Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul Ministerului Sănătății nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul Autorității Naționale Sanitar Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor - ANSVSA nr. 111/2008 privind aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul Ministerului Sănătății nr. 1030/2009 privind aprobarea procedurilor de reglementare sanitară pentru proiectele de amplasare, amenajare, construire și pentru funcționarea obiectivelor ce desfășoară activități cu risc pentru starea de sănătate a populației, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul Ministrului Sănătății nr. 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul ministrului sănătății și al ministrului educației 2209/4469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordonanța Guvernului nr. 7/2023 privind calitatea apei destinate consumului uman;
- Regulamentul Comisiei Comunităților Europene – CCE - nr. 2073/2005 din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare (Text cu relevanță pentru SEE), cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei

90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei;

- Regulamentul Parlamentului European și Consiliului Uniunii Europene nr. 1308/2013 din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului, cu amendamentele ulterioare;

- Regulamentul (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1069/2009, (CE) nr. 1107/2009, (UE) nr. 1151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1099/2009 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).

SECȚIUNEA IV - Criterii de calificare:

Motive de excludere pentru lotul nr. 1, lotul nr. 2:

Cerință 1: Ofertanții/subcontractanții/terții susținători nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art.164, 165, 167 din Legea nr. 98/2016

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: se vor prezenta de către ofertanti odata cu depunerea ofertei documentele justificative care probează neincadrarea în articolele mai sus menționate.

Aceste documente sunt:

- *declarațiile de la nivelul Secțiunii III – Formulare;*
- *certificate fiscale privind plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.), valabile la momentul prezentării;*

Operatorii economici prezintă certificat ANAF și pentru sediul principal certificat fiscal - local, iar pentru sediile secundare/punctele de lucru, o declarație pe propria răspundere privind îndeplinirea obligațiilor de plată scadente.

- *cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatare emis de ONRC / actul constitutiv;*

- *după caz, documente prin care se demonstrează faptul că operatorul economic poate beneficia de derogările prevăzute la art. 166 alin. (2), art. 167 alin. (2), art. 171 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice; alte documente edificatoare, după caz.*

În cazul în care în țara de origine sau țara în care este stabilit ofertantul nu se emit documente de natura celor prevăzute mai sus sau respectivele documente nu vizează toate situațiile prevăzute la art.164, 165 și 167 din Legea nr. 98/2016, autoritatea contractantă are obligația de a accepta o declarație pe proprie răspundere sau, dacă în țara respectivă nu există prevederi legale referitoare la declarația pe proprie răspundere, o declarație autentică dată în fața unui notar, a unei autorități administrative sau judiciare sau a unei asociații profesionale care are competențe în acest sens.

Cerința 2: Prezentarea, odată cu oferta, a unei declarații privind neîncadrarea în prevederile art. 60 din Legea nr. 98/2016, conform model de la secțiunea Formulare. Declarația se va întocmi de către fiecare ofertant/asociat/subcontractant/terț susținător.

Cerința nr. 3: Declarație pe proprie răspundere conform Regulament (UE) 2022/576

Declarația pe proprie răspundere, conform model de la secțiunea Formulare, se va întocmi de către fiecare ofertant/asociat, inclusiv de către terț susținător/subcontractant, după caz, și va fi prezentată de toți participanții odată cu depunerea ofertei, cu informații aferente situației lor.

Inclusiv subcontractanții declarați în derularea contractului vor depune această declarație la momentul introducerii lor în contract.

Capacitatea de exercitare a activității profesionale pentru lotul nr. 1, lotul nr. 2:

Cerința 1: Operatorii economici care depun ofertă trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara rezidentă, din care să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna din situațiile de anulare a constituirii, precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile ce fac obiectul acordului-cadru/contractului de achiziție publică.

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței:

Se vor prezenta de către ofertanți/subcontractanți, odată cu depunerea ofertei, certificatul constatator emis de ONRC, sau, în cazul ofertanților persoane juridice/fizice străine, documentele echivalente emise în țara de rezidență, traduse în limba română.

Capacitatea economică și financiară:

Ofertanții trebuie să demonstreze că cifra de afaceri totală/generală calculată ca medie pentru ultimii 3 ani: 2023, 2024 și 2025 a fost de minim 4.000.000 lei; pentru lotul nr. 1.

Ofertanții trebuie să demonstreze că cifra de afaceri totală/generală calculată ca medie pentru ultimii 3 ani: 2023, 2024 și 2025 a fost de minim 4.000.000 lei; pentru lotul nr. 2.

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței pentru lotul nr. 1, lotul nr. 2:

Se vor prezenta, de către ofertanți, odată cu depunerea ofertei: situațiile financiare sau extrase din situațiile financiare, rapoarte de audit, precum și orice alte documente relevante, aferente anilor 2023, 2024 și 2025.

Aceste documente vor fi prezentate și de către ofertantul asociat, în situația în care resursele acestuia au fost luate în considerare pentru îndeplinirea cerinței.

Pentru situațiile financiare exprimate în alte monede decât lei, pentru calculul echivalenței se va avea în vedere cursul mediu anual în lei/valută comunicat de BNR pentru fiecare an în parte.

Dacă un grup de operatori economici depune o ofertă comună, cerința se demonstrează prin luarea în considerare a resurselor tuturor membrilor grupului.

Ofertantul va prezenta în ipoteza susținerii de terță parte:

1. Documente care se vor depune de terțul susținător odată cu oferta:

1. Documente din care reiese lipsa motivelor de excludere;

2. Formulare/declarații solicitate prin documentația de atribuire;

3. Angajament ferm de susținere;

4. Documente din care reiese că terțul dispune de resursele financiare pe care le va disponibiliza în derularea contractului (ex. flux de numerar);

5. Documente din care reiese modul efectiv prin care va transfera către contractant sumele puse la dispoziție, atunci când va fi necesar în derularea contractului.

II. Documente care justifică îndeplinirea criteriului de calificare, respectiv situațiile financiare sau extrase din situațiile financiare pentru anii solicitați din care rezultă îndeplinirea nivelului minim solicitat al cifrei de afaceri, care să demonstreze că cifra de afaceri totală/generală calculată ca medie pentru ultimii 3 ani îndeplinește nivelul solicitat.

III. Documente care se vor depune la semnarea contractului de achiziție publică:

Act juridic conținând minim clauzele de la nivelul secțiunii formulare, încheiat între terțul susținător și contractant (ce devine anexă).

Terțul susținător al situației economice și financiare răspunde solidar cu ofertantul pentru executarea contractului de achiziție publică, această răspundere angajându-se, în principiu, sub condiția neîndeplinirii de către terț a obligațiilor de susținere asumat prin angajament.

În măsura în care se invoca susținerea mai multor terți pentru îndeplinirea criteriilor privind situația economică și financiară, fiecare dintre terții susținători va răspunde solidar cu ofertantul pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică.

Acest lucru înseamnă că autoritatea contractantă are posibilitatea de a solicita oricărui dintre ei execuția contractului de achiziție publică, ori daune-interese, după caz.

Experiență similară:

Cerința 1: Ofertanții trebuie să demonstreze că în ultimii 3 ani (calculați până la data limită de depunere a ofertelor) au prestat servicii similare celor ce fac obiectul acordului-cadru, în valoare de cel puțin 4.000.000 lei fără TVA pentru lotul nr. 1.

Ofertanții trebuie să demonstreze că în ultimii 3 ani (calculați până la data limită de depunere a ofertelor) au prestat servicii similare celor ce fac obiectul acordului-cadru, în valoare de cel puțin 4.000.000 lei fără TVA pentru lotul nr. 2.

Prin servicii similare se înțelege: servicii de catering.

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței pentru lotul nr. 1, nr. 2:

Se vor prezenta de către ofertanți odată cu depunerea ofertei procesul-verbal de recepție/recomandări sau alte documente din care să reiasă următoarele informații: beneficiarul, perioada de prestare, numărul de elevi, serviciile prestate.

În cazul asocierii resursele vor luate în considerare prin cumul.

Ofertantul va prezenta în ipoteza susținerii de terță parte:

I. Documente care se vor depune de terțul susținător odată cu oferta:

1. Documente din care reiese lipsa motivelor de excludere;
2. Formulare/declarații solicitate prin documentația de atribuire;
3. Angajament ferm de susținere;
4. Documente din care reiese că terțul dispune de resursele tehnice și profesionale pe care le va mobiliza în derularea acordului-cadru/contractului;
5. Documente din care reiese modul efectiv prin care va transfera resursele invocate către contractant, atunci când va fi necesar în derularea contractului.

II. Documentele care justifică îndeplinirea criteriului de calificare.

III. Documente care se vor depune la semnarea acordului-cadru/contractului de achiziție publică:

Act juridic conținând minim clauzele de la nivelul secțiunii formulare, încheiat între terțul susținător și contractant (ce devine anexă).

Standarde de asigurare a calității

Cerința 1

Operatorii economici care depun ofertă trebuie să facă dovada implementării unui sistem de management al calității conform SR EN ISO 22000, Sisteme de management al siguranței alimentelor (servicii de catering), prin prezentarea unor certificate valabile acordate de organisme independente sau alte probe/dovezi care confirmă asigurarea unui nivel corespunzător al calității pentru cazurile în care operatorul economic nu a avut acces la un certificat de calitate astfel cum a fost solicitat ori nu a avut posibilitatea de a-l obține în termenul stabilit – pentru lotul nr. 1;

Operatorii economici care depun ofertă trebuie să facă dovada implementării unui sistem de management al calității conform SR EN ISO 22000, Sisteme de management al siguranței alimentelor (servicii de catering), prin prezentarea unor certificate valabile acordate de organisme independente sau alte probe/dovezi care confirmă asigurarea unui nivel corespunzător al calității pentru cazurile în care operatorul economic nu a avut acces la un certificat de calitate astfel cum a fost solicitat ori nu a avut posibilitatea de a-l obține în termenul stabilit – pentru lotul nr. 2;

Note:

- *Dacă un grup de operatori economici depune o ofertă comună, cerința se demonstrează individual de către fiecare membru în parte, pentru partea de contract pe care o realizează.*
- *Cerința privind certificarea ISO 22000 sau echivalent nu poate fi îndeplinită prin intermediul unei alte persoane (terț susținător).*

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței pentru lotul nr. 1, nr. 2:

Documentul justificativ este Documentul de certificare a sistemului de management al calității emis de un organism de certificare independent sau orice alte probe sau dovezi prezentate de acesta, dacă prin aceste probe sau dovezi se confirmă autorității contractante asigurarea unui nivel corespunzător al calității.

- Documentul justificativ (spre ex. certificatul) trebuie să fie în termen de valabilitate la data prezentării acestuia.

- În conformitate cu principiul recunoașterii reciproce, autoritatea contractantă are obligația de a accepta certificate echivalente emise de organisme stabilite în alte state ale Uniunii Europene.

Alte cerințe:

Ofertantul va mai prezenta pentru fiecare lot în parte, respectiv pentru lotul nr. 1, nr. 2:

- *autorizații emise de Direcția de Sănătate Publică și de Direcția Sanitară Veterinară pentru Siguranța Alimentelor în domeniul serviciilor de catering;*
- *buletin/buletine de analize de microbiologie alimentară, emis/emise de autoritățile competente în domeniu;*
- *rezultatul ultimei verificări și evaluări realizate de Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor (fișă de evaluare încheiată la sediul operatorului economic privind condițiile de igienă și nota de constatare aferentă) – acolo unde este cazul;*
- *declarație de conformitate pentru produse, potrivit prevederilor Ordonanței Guvernului nr.21/1992 privind protecția consumatorilor, cu modificările și completările ulterioare. Standardul în raport cu care se solicită demonstrarea conformității este SR EN ISO 22000, Sisteme de management al siguranței alimentelor. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar sau o soluție echivalentă în locul certificatului. Demonstrarea conformității se face fie prin certificatul propriu-zis, fie printr-o declarație pe propria răspundere că organizația a implementat un sistem de management al calității, însoțită de dovada achiziționării pe cale legală a standardelor, dovada instruirii personalului propriu ca specialist și auditori pentru sistemul de management respectiv (cel puțin 1 auditor) și un raport de audit intern pentru ultimul an, sau dovezi privind demararea procesului de certificare.*
- *informații privind proveniența produselor și a nivelului calitativ și de performanță;*

- descrierea modalității de livrare, termenul de livrare de la data primirii comenzii, modul de respectare a legislației sanitar-veterinare și de alocare a resurselor disponibile;
- copii ale contractului/contractelor de prestări servicii privind igienizarea spațiilor de lucru, a echipamentelor de lucru și a autovehiculelor cu care se distribuie hrana sau contracte individuale de muncă din care să rezulte că există personal cu atribuții privind igienizarea spațiilor de lucru, a echipamentelor de lucru și a autovehiculelor cu care se distribuie hrana. În procesul de igienizare se vor utiliza produse avizate de către Ministerul Sănătății, conforme cu prevederile legale pentru astfel de activități. Personalul implicat în procesul de igienizare va întruni toate condițiile de medicină 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.

Notă: Cerințele se completează cu prevederile caietului de sarcini.

SECȚIUNEA V: Criteriul de atribuire acord cadru: cel mai bun raport calitate-preț

Metodologia de evaluare a ofertelor prezentate

În temeiul prevederilor art. 187 alin. (3) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare, criteriul de atribuire este "cel mai bun raport calitate – preț".

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 scăzut dintre prețurile ofertelor admisibile, se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv **10 puncte**.

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

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

unde:

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

$P_{\text{pret}_{\text{minim}}}$ – cel mai scăzut dintre prețurile ofertelor admisibile

$P_{\text{pret}_{(n)}}$ – 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 50 % - punctaj maxim factor: 50 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 50%. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție mai mic decât 50%, 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 50 puncte**;

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

$$PMP_{(n)} = (MP_{(n)} / MP_{\text{maxim}}) \times [50],$$

unde:

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

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

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

Modalitate de îndeplinire:

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

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 20 % - punctaj maxim factor: 20 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 – 5 puncte;
- c) Pentru experiență profesională specifică ca Bucătar mai mare de 15 ani și până la 20 ani inclusiv – 10 puncte;
- d) Pentru experiență profesională specifică ca Bucătar mai mare de 20 de ani – 20 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 20 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 $\times$ 20 puncte.

Exemplu:

Ofertantul A propune o echipă de 4 bucătari pentru care se acordă punctaj după cum urmează:
Bucătar 1 – 5 puncte, Bucătar 2 – 10 puncte, Bucătar 3 – 20 puncte, Bucătar 4 – 20 puncte Total: 55 puncte.

Ofertantul B propune o echipă de 4 bucătari pentru care se acordă punctaj după cum urmează:
Bucătar 1 – 5 puncte, Bucătar 2 – 5 puncte, Bucătar 3 – 10 puncte, Bucătar 4 – 20 puncte. Total: 40 puncte.

Ofertantului A i se acordă pentru factorul de evaluare 20 puncte.

Ofertantului B i se acordă pentru factorul de evaluare: $(40/55) \times 20 \text{ puncte} = 14,5 \text{ puncte}$.

5. Sistem informatizat și control operațional integrat pentru gestionarea execuției. serviciilor de catering – 10 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.

Propunerea tehnică a ofertanților care declară deținerea unui sistem informatizat și de control operațional integrat, 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;

Punctajul pentru factorul de evaluare, Sistem informatizat și control operațional integrat” se va acorda după cum urmează:

a. Pentru demonstrația DEMO a tuturor funcționalităților enumerate mai sus, se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 10 puncte.

b. Pentru un număr mai mic de funcționalități, punctajul se acordă astfel:

$$P(n) = (\text{Nr. funct. minim}) / \text{Nr. funct. (n)} \times [10]$$

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

Notă: Ofertantul va prezenta în oferta sa factorii de evaluare sub formă tabelară cu valorile oferite.

SECȚIUNEA VI:

Modul de prezentare a ofertei

Limba de redactare a ofertei: **limba română.**

Perioada de valabilitate a ofertei: **60 zile** de la data limită stabilită de depunere a ofertelor

Modul de prezentare, sigilare și marcare a ofertelor și a documentelor care însoțesc oferta:

Documentele de calificare, formularele, propunerea tehnică și cea financiară vor fi depuse într-un plic închis (1 original), marcat cu adresa Autorității contractante și cu adresa și numele ofertantului pentru a putea fi returnate nedeschise în cazul în care sunt depuse la o altă adresă sau sunt depuse după data și ora limită de depunere a ofertelor.

Pe plic va fi menționat obiectul procedurii de achiziție pentru care se depune oferta dar și lotul. Ofertantul care dorește depunerea pentru unul sau două loturi, respectivele oferte vor fi depuse separat pentru fiecare lot în parte.

În exteriorul plicului/coletului sigilat, se vor prezenta următoarele documente:

- Scrisoarea de înaintare
- Garanția de participare
- Imputernicirea pentru semnarea ofertei (daca este cazul)

- Extras aplicatie waze / google maps care sa contina aspectele solicitate prin caietul de sarcini. Neprezentarea documentului solicitat în secțiunea documentelor din exteriorul plicului conduce în mod automat la declararea ofertei inacceptabila în raport cu modul de prezentare și oferta nu va mai fi deschisa pentru analiza.

DOCUMENTELE DE ÎNSCRIERE:

1. Scrisoare de înaintare (cerere tip) – în original – conform Secțiune III - Formulare;
2. Împuternicirea scrisă, prin care reprezentantul operatorului economic este autorizat să angajeze ofertantul în procedura pentru atribuirea acordului-cadru – în original însoțită de o copie a actului de identitate al persoanei împuternicite - certificată pentru conformitatea cu originalul (dacă este cazul) – conform Secțiune III - Formulare.

Documentele de calificare care dovedesc îndeplinirea cerințelor de la SECȚIUNEA IV - Criterii de calificare.

Oferta financiară se va prezenta conform Formularului 3 împreună cu detalierea prețurilor conform anexei la formular.

Oferta tehnică pentru atribuirea acordului cadru se va elabora și prezenta în așa fel încât, în procesul de evaluare, informațiile din cuprinsul acesteia să permită identificarea facilă a corespondenței cu cerințele tehnice din caietul de sarcini.

Propunerea tehnică va fi întocmită astfel încât aceasta să corespundă în totalitate cerințelor din Caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii, iar nerespectarea uneia dintre cerințe va duce automat la declararea ofertei ca fiind neconformă.

Nu vor fi acceptate oferte parțiale, ci doar oferte complete, care satisfac toate cerințele prezentei documentații.

Documentele prezentate într-o altă limbă decât limba română vor fi însoțite de traducerea autorizată.

Oferta și documentele care însoțesc oferta se vor depune la adresa: *Registratura Direcției de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5, cu sediul în București, Strada Fabrica de Chibrituri nr.9-11, Sector 5*

Nota: Prin depunerea unei oferte, ofertantul acceptă în prealabil condițiile generale și particulare care guvernează această achiziție, indiferent care sunt condițiile proprii de vânzare ale ofertantului. Ofertanții au obligația de a analiza cu atenție documentația de atribuire și de a pregăti oferta conform tuturor instrucțiunilor și specificațiilor tehnice conținute în documentație. Niciun cost suportat de operatorul economic pentru pregătirea și depunerea ofertei nu va fi rambursat. Toate aceste costuri vor fi suportate de către operatorul economic ofertant, indiferent de rezultatul procedurii.

Garanție de participare

Garanție de participare - se constituie conform prevederilor art. 154 alin. (2), (4), (5) din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare. Garanția de participare trebuie să fie irevocabilă, necondiționată. Instrumentele de garantare prevăzute la art. 154 alin. (4) lit. b) din Lege se transmit în plic împreună cu oferta și celelalte documente ale acesteia, cel mai târziu la data și ora-limită de depunere a ofertelor, și trebuie să prevadă că plata garanției de participare se va executa necondiționat, respectiv la prima cerere a beneficiarului, pe baza declarației acestuia cu privire la culpa persoanei garantate.

Valoarea garanției de participare va fi defalcata pentru fiecare lot în parte după cum urmează:

Cuantumul garanției de participare este de 25.000 lei, reprezentând cel mult 1% din valoarea estimată a contractului a celui mai mare contract subsecvent de la lotul nr. 1 (echivalența pentru o garanție de participare depusă în altă valută se va face la cursul BNR din data publicării anunțului de participare),

în conformitate cu prevederile art. 154 alin. (2) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

Cuantumul garanției de participare este de 35.000 lei, reprezentând cel mult 1% din valoarea estimată a contractului a celui mai mare contract subsecvent de la **lotul nr. 2** (echivalența pentru o garanție de participare depusă în altă valută se va face la cursul BNR din data publicării anunțului de participare), în conformitate cu prevederile art. 154 alin. (2) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

Perioada de valabilitate a garanției de participare este **de minimum 60 zile** de la termenul limită de depunere a ofertelor.

În cazul în care ofertantul optează pentru constituirea garanției de participare prin vîrăment bancar, acesta va vîra contravaloarea garanției în contul autorității contractante, deschis la Trezoreria Sector 5. Instrumentul de garantare se va transmite în plic împreună cu oferta și celelalte documente ale acesteia, cel mai târziu la data și ora limită de depunere a ofertelor.

Garanția de participare se restituie în condițiile prevăzute de Legea nr. 98/2016 cu modificările și completările ulterioare, art. 154 ^1 alin (3) în contul IBAN declarat de ofertant în cererea de restituire a GP.

În cazul în care ofertantul optează pentru ofertarea într-o Asocieră, garanția de participare va fi constituită în numele acesteia și nu în nume propriu.

Garanție de bună execuție

Garanție de bună execuție - se constituie conform prevederilor art. 154 alin. (3) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare coroborat cu prevederile art. 39 și art. 40 din H.G. nr. 395/2016 cu modificările și completările ulterioare.

Garanția de execuție, trebuie să fie irevocabilă, necondiționată.

Se stabilește o garanție de bună execuție de 5 % din valoarea estimată fără TVA a contractului.

Garanția de bună execuție se restituie conform prevederilor art. 154 ^2 din aceeași Lege coroborat cu prevederile art. 41 din H.G. nr. 395/2016 cu modificările și completările ulterioare.

Conform art. 41 din H.G. nr. 395/2016 cu modificările și completările ulterioare, Autoritatea Contractantă are dreptul de a emite pretenții asupra garanției de bună execuție, oricând pe parcursul îndeplinirii contractului de achiziție publică/contractului subsecvent, în limita prejudiciului creat, în cazul în care contractantul nu își îndeplinește din culpa sa obligațiile asumate prin contract. Anterior emiterii unei pretenții asupra garanției de bună execuție autoritatea contractantă are obligația de a notifica pretenția atât contractantului, cât și emitentului instrumentului de garantare, precizând obligațiile care nu au fost respectate, precum și modul de calcul al prejudiciului. În situația executării garanției de bună execuție, parțial sau total, contractantul are obligația de a reîntregii garanția în cauză raportat la restul rămas de executat.

Data limită pentru depunerea ofertei: 03.07.2026, ora 12:00.

Ședința de deschidere a ofertelor la nivelul careia se vor consemna informații formale legate de modul de depunere a ofertelor: 03.07.2026, ora 13.00.

La ședința de deschidere pot participa doar persoane fizice împuternicite ale ofertanților. Ședința va avea loc la sediul autorității contractante.



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. 9040/29.06.2026

APROB,
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 minimele. Ofertele care nu îndeplinesc toate cerințele minimele 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 minimele va fi considerată admisibilă numai în condițiile în care aceasta asigură un nivel calitativ superior cerințelor minimele.

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 două 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 două 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 alimentară, 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. 11 71/30.12.2025 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, cuantumul 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 MECS 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 agreat 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 ralierei 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, o rice 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.	Calitate serviciu PMS	UM	Nr. estimat beneficiari (în perioada 25 mai - 12 iunie 2026)	Nr. estimat beneficiari (în perioada septembrie 2026 - iunie 2028)	Cost brună, 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: sandviș	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: sandviș	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 Lacăr 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)	menu	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)	menu	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)	menu	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	menu	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	menu	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	menu	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	menu	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	menu	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. _____	menu	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 calculelor specifice 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
PNMS - lot 1	15.038.804,90	16.693.073,44
SDS - 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 mâncărilor calde, preparate la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite copiilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente;
- ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă;
- sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente;
- se evită asocierea alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume;
- se evită mâncărurile care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile (cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot);

- nu se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor;
- se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe;
- se interzice folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte (necsectionate după fierbere);
- mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar - veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico - sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare;
- 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.

Fructele 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, servetele, 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 aplicație 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 plante lor 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:**

Varianțe 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/persoană).

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:

Varianțe 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)	Felul I: ciorbă de legume; supă de pui cu legume; ciorbă de vacuță cu legume; Felul II: legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar; mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită; pilaf cu legume și ficăței de pui; piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc; piure de cartofi, salată cu piept de curcan; omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea; mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor; ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc; orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă; sufleu de broccoli cu brânză; cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar; tocană de legume cu orez brun; piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor; sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor; dovlecel umplut cu brânză la cuptor; ciuperci la cuptor umplute cu brânză (pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani); macaroane cu brânză; cartofi franțuzești (la cuptor, cu brânză și ou); quinoa cu legume; pâine feliată sau batoane/chifle din făină integrală. 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. Felul III: desert - prăjitură/budincă de casă/brioșă/tartă etc., cu conținut scăzut de zaharuri și grăsimi, având o greutate de minimum 100 g; desert obținut din cereale cu lapte; desert - fructe (o bucată/persoană);

	desert – fructe crude și uscate tăiate în bucăți/salată de fructe (măr, pară, caisă, piersică, banană, portocală etc.), sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.
--	---

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 periclită 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 direcției 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 obligat oriu 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 substituție, 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;
- fișă multifuncționale – a căror capacitate să însumeze minimum 400 l;
- marmită – 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/utilaje solicitate este calculat direct proporțional cu volumul serviciilor ce urmează a fi prestate la nivelul acordului-cadru, autoritatea contractantă dorind să atribuiască 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/Fișă 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 ofertanții care declară deținerea unui sistem informatizat și de control operațional integrat. 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 direcți 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 a ofertanților care declară deținerea unui sistem informatizat și de control operațional integrat, 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.

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 fundamentare. 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/tarifalul 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 școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar.

XIV. Cerințe specifice privind raportarea cheltuielilor aferente prestării serviciilor de catering (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 în 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 scăzut 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 scăzut 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 50 % - punctaj maxim factor: **50 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 50%. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție mai mic decât 50%, 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 **50 puncte;**

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

$$PMP_{(n)} = (MP_{(n)} / MP_{maxim}) \times [50],$$

unde:

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

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

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

Modalitate de îndeplinire:

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

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 20 % - punctaj maxim factor: 20 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 – 5 puncte;
- c) Pentru experiență profesională specifică ca Bucătar mai mare de 15 ani și până la 20 ani inclusiv – 10 puncte;
- d) Pentru experiență profesională specifică ca Bucătar mai mare de 20 de ani – 20 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 20 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 20 puncte.

Exemplu:

Ofertantul A propune o echipă de 4 bucătari pentru care se acordă punctaj după cum urmează: Bucătar 1 – 5 puncte, Bucătar 2 – 10 puncte, Bucătar 3 – 20 puncte, Bucătar 4 – 20 puncte Total: 55 puncte.

Ofertantul B propune o echipă de 4 bucătari pentru care se acordă punctaj după cum urmează: Bucătar 1 – 5 puncte, Bucătar 2 – 5 puncte, Bucătar 3 – 10 puncte, Bucătar 4 – 20 puncte. Total: 40 puncte.

Ofertantului A i se acordă pentru factorul de evaluare 20 puncte.

Ofertantului B i se acordă pentru factorul de evaluare: $(40/55) \times 20 \text{ puncte} = 14,5 \text{ puncte}$.

5. Sistem informatizat și control operațional integrat pentru gestionarea execuției serviciilor de catering – 10 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.

Propunerea tehnică a ofertanților care declară deținerea unui sistem informatizat și de control operațional integrat, 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;

Punctajul pentru factorul de evaluare „Sistem informatizat și control operațional integrat” se va acorda după cum urmează:

a. Pentru demonstrația DEMO a tuturor funcționalităților enumerate mai sus, se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 10 puncte.

b. Pentru un număr mai mic de funcționalități, punctajul se acordă astfel:

$$P(n) = (\text{Nr. funct. minim}) / \text{Nr. funct. (n)} \times [10]$$

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.

Șef Serviciu

Întocmit,
insp. Denisa-Georgiana Bălăeș



Consiliul
Național de
Soluționare a
Contestațiilor

NR. 4
DIRECȚIA DE ADMINISTRARE
A UNITĂȚILOR DE ÎNVĂȚĂMÂNT
SECTOR 5

REGISTRATURA

Intrare iesire Nr. *8638*

ZIUA *18*

LUNA *06*

202 *6*



str. Stavropoleos nr. 6, sectorul 3, București, România, CP 030084, CIF 20329980,
tel. +40-21-3104641, tel. +40-21-3104670, fax. +40-21-3104642,
e-mail: office@cnscl.ro, www.cnscl.ro, http://portal.cnscl.ro

Nr. *43913*...../1780/C10/.....*15*06.2026

**DIRECȚIA DE ADMINISTRARE A
UNITĂȚILOR DE ÎNVĂȚĂMÂNT SECTOR**

5

București, SECTOR 5, str Fabrica de
Chibrituri nr. 9-11

În conformitate cu dispozițiile art. 27 alin. (8) din Legea nr. 101/2016, cu modificările și completările ulterioare, vă transmitem alăturat Decizia nr. 1870/C10/1780/10.06.2026, pentru soluționarea contestației înregistrată la CNSC cu nr. 33745/11.05.2026.

PREȘEDINTE,
Bogdan-Marius BOGHIU





În conformitate cu prevederile art. 14 alin. (2) din Legea nr. 101/2016 privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestațiilor, cu modificările și completările ulterioare, Consiliul adoptă următoarea:

DECIZIE

Nr. 1870/C10/1780

Data: 10.06.2026

Prin contestația nr. 718/08.05.2026 înregistrată la Consiliul Național de Soluționare a Contestațiilor cu nr. 33745/11.05.2026, depusă de TITAN EDILITARA SRL, cu sediul social în Municipiul Brăila, Str. Mihai Eminescu nr. 56, având număr de ordine la Registrul Comerțului ROONRC J1999000073091 și Cod Unic de înregistrare R011605016, reprezentată legal de Fusea Ștefan, în calitate de Administrator, și convențional prin Societatea Civilă Profesională de Avocați „Ceparu si Irimia”, cu sediul ales pentru comunicarea tuturor actelor de procedură în București, Str. Ștefan Mihăileanu nr. 11, Sector 2, împotriva documentației de atribuire privind procedura proprie, organizată în vederea încheierii acordului-cadru având ca obiect „Servicii de catering pentru unitățile de învățământ preuniversitar de stat din Sectorul 5 al municipiului București, în perioada mai 2026 - iunie 2028” – 2 loturi, cod CPV 55524000-9, de către DIRECȚIA DE ADMINISTRARE A UNITĂȚILOR DE ÎNVĂȚĂMÂNT SECTOR 5, cu sediul în mun. București, str. Fabrica de Chibrituri nr. 9-11, sector 5, în calitate de autoritate contractantă, s-a solicitat:

- suspendarea procedurii de atribuire până la soluționarea prezentei contestații, în temeiul prevederilor art. 22 alin. (1) din Legea nr. 101/2016;
- în principal, obligarea autorității contractante la remedierea cerințelor nelegale ale documentației de atribuire în sensul celor arătate în cuprinsul contestației formulate în vederea înlăturării cerințelor restrictive și a respectării principiilor transparenței, liberei concurențe și al asigurării accesului nerestricționat la procedură a operatorilor economici interesați;
- în subsidiar, anularea procedurii de atribuire în cazul în care se va constata că nu se pot dispune măsuri de remediere în temeiul art. 26 alin. (2) lit. c) din Legea nr. 101/2016 coroborate cu prevederile art. 212 alin. (1) lit. c) și alin. (2) din Legea nr. 98/2016.;
- obligarea autorității contractante la plata cheltuielilor de judecată ocazionate de soluționarea prezentei contestații.

CONSILIUL NAȚIONAL DE SOLUȚIONARE A CONTESTAȚIILOR,
asupra cauzei de față, constată următoarele:

Consiliul a fost legal sesizat și este competent, potrivit dispozițiilor art. 12 alin. (1) din Legea nr. 101/2016, să soluționeze contestația de față, prin care TITAN EDILITARA SRL reclamă documentația de atribuire, apreciind că următoarele cerințe sunt restrictive, nelegale și nejustificate, astfel:

A. Restrângerea artificială a concurenței prin cerința minimă de conformitate referitoare la *Sistemul informatizat și controlul operațional integrat pentru gestionarea execuției serviciilor de catering*.

Se reține că, prin introducerea cerinței criticate, autoritatea contractantă are în vedere posibilitatea efectuării unui „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 fiind prevăzut ca element funcțional obligatoriu pentru gestionarea execuției serviciilor de catering. Contestatorul apreciază că cerința analizată nu aduce un beneficiu real suplimentar în ceea ce privește siguranța alimentelor, ci introduce în mod nejustificat costuri și sarcini tehnice inutile pentru operatorii economici interesați să participe la procedura de față.

B. Nelegalitatea factorului de evaluare referitor la *Sistemul informatizat și controlul operațional integrat pentru gestionarea execuției serviciilor de catering*.

Având în vedere prevederile documentației de atribuire, contestatorul remarcă nivelul de detaliere tehnică profund disproporționat al cerinței în discuție, dublat, în mod contradictoriu, de o modalitate de punctare a subfactorilor formulată în termeni abstracți, generând posibilitatea unor interpretări subiective ale comisiei de evaluare, imposibil de cenzurat într-un cadru tehnico-juridic predictibil.

Totodată, contestatorul învederează că autoritatea contractantă a organizat inițial o procedură având același obiect cu procedura de față, prin publicarea Anunțului publicitar cu nr. ADV1510339/11.12.2025, ce a fost anulată în urma pronunțării Deciziei CNSC nr. 261/C9/4933 din data de 30.01.2026, procedură a cărei documentație de atribuire nu conținea nicio mențiune referitoare la cerința privind sistemul informatizat pentru control operațional integrat al execuției, motiv suplimentar care evidențiază caracterul pur arbitrar și injust al completării ulterioare efectuate de către Direcția de Administrare a Unităților de învățământ Sector 5.

În concluzie, autorul contestației arată că toate argumentele prezentate în cuprinsul prezentei contestații fac dovada deplină a faptului că decizia autorității contractante privind includerea cerinței minime de calificare și a factorului de evaluare referitoare la sistemul informatizat și controlul operațional integrat pentru gestionarea execuției serviciilor de catering a fost emisă cu încălcarea principiilor transparenței, liberei concurențe și al asigurării accesului nerestricționat la procedură a operatorilor economici interesați, aspect pentru care solicită admiterea contestației și în consecință, obligarea autorității contractante la remedierea documentației de atribuire.

Cu adresa înregistrată la CNSC sub nr. 34492/12.05.2026, autoritatea contractantă informează CNSC că a procedat la suspendarea procedurii de atribuire, ca urmare a contestației depusă de TITAN EDILITARA SRL, anexând în dovadă, adresa nr. 5995/11.05.2026.

Prin adresa nr. 6358/15.05.2026 înregistrată la Consiliu sub nr. 35850/18.05.2026, autoritatea contractantă a formulat punct de vedere la contestația depusă de TITAN EDILITARA SRL, precizând că a decis să divizeze achiziția de servicii de catering pentru școli pe două loturi, respectiv:

- 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.

Autoritatea apreciază contestația formulată de TITAN EDILITARA SRL ca fiind netemeinică și nelegală, cu încălcarea prevederilor legale în materia achizițiilor publice, având în vedere că:

-documentația nu impune utilizarea unei aplicații determinate, a unei mărci, a unui furnizor, a unei tehnologii proprietare sau a unei platforme informatice prestabilite. Ofertanții au libertatea de a propune orice soluție tehnică adecvată, cu condiția ca aceasta să asigure funcționalitățile necesare executării, verificării și auditării contractului;

-cerința poate fi îndeplinită printr-o soluție proprie, o soluție licențiată, un serviciu externalizat, un parteneriat tehnologic, subcontractare sau orice alt mecanism permis de legislația achizițiilor publice, cu respectarea regulilor privind subcontractarea, terții susținători, asumarea răspunderii contractuale și prezentarea documentelor solicitate prin documentația de atribuire;

-această precizare nu modifică documentația de atribuire și nu introduce o modalitate nouă de îndeplinire a cerinței, ci explică faptul că documentația nu impune o soluție tehnică unică și nu condiționează participarea de deținerea internă a unei aplicații dezvoltate de ofertant. Răspunderea pentru îndeplinirea cerințelor rămâne în sarcina ofertantului, în condițiile asumate prin ofertă și prin viitorul contract;

-prin urmare, cerința nu exclude operatorii economici din domeniul cateringului, ci stabilește nivelul minim de organizare operațională necesar pentru executarea în condiții corespunzătoare a unui contract de această amploare și sensibilitate;

-contestatorul nu demonstrează că cerințele criticate sunt imposibil de îndeplinit de către un operator diligent și organizat, ci doar că acestea presupun un anumit nivel de organizare, trasabilitate și verificabilitate. Or, acest nivel este justificat de natura serviciilor și de beneficiarii finali.

În concluzie, autoritatea contractantă susține că nu a urmărit achiziționarea unei aplicații informatice autonome, ci asigurarea unui mecanism necesar pentru executarea sigură, trasabilă, verificabilă și auditabilă a serviciilor de catering școlar.

Cerința este legată de obiectul contractului, proporțională cu complexitatea acestuia și nu restrânge concurența, întrucât permite orice soluție tehnică aptă să îndeplinească funcționalitățile solicitate. Necesitatea sistemului informatizat este confirmată, inclusiv, de gestionarea mai multor unități beneficiare și de caracterul zilnic variabil al comenzilor, inclusiv al meniurilor adaptate pentru copiii din grupele speciale de consumatori, care

impun centralizare, trasabilitate, verificare unitară și responsabilizarea tuturor factorilor implicați.

Se reține că TITAN EDILITARA SRL nu demonstrează că cerințele criticate sunt imposibil de îndeplinit, discriminatorii sau străine de obiectul contractului, ci doar contestă nivelul de organizare operațională solicitat. Or, acest nivel este justificat de natura serviciilor, valoarea și durata acordului-cadru, beneficiarii finali și obligația autorității contractante de a verifica serviciile prestate din fonduri publice.

Față de toate aspectele expuse anterior, autoritatea contractantă solicită Consiliului să respingă contestația înaintată, ca nefondată, cu consecința menținerii, ca fiind legale și temeinice, a tuturor prevederilor documentației de atribuire contestate și să admită continuarea procedurii de achiziție publică, permițând autorității contractante atingerea beneficiilor anticipate.

Cu adresa nr. 855/04.06.2026, înregistrată la CNSC sub nr. 41615/05.06.2026, TITAN EDILITARA SRL depune *concluzii scrise*, în urma accesului la dosarul achiziției, prin care susține că își menține argumentele expuse pe larg în cuprinsul contestației.

Prin adresa înregistrată la Consiliu sub nr. 35376/14.05.2026, TITAN EDILITARA SRL a depus, în original, recipisa de consemnare a cauțiunii nr. 212346221/1 din 11.05.2026, emisă de CEC Bank SA – Sucursala Brăila, în valoare de 220.000,00 RON, pentru lotul 1, potrivit dispozițiilor art. 61¹ din Legea nr. 101/2016.

Prin adresa înregistrată la Consiliu sub nr. 35375/14.05.2026, TITAN EDILITARA SRL a depus, în original, recipisa de consemnare a cauțiunii nr. 212346268/1 din 11.05.2026, emisă de CEC Bank SA – Sucursala Brăila, în valoare de 220.000,00 RON, pentru lotul 2, potrivit dispozițiilor art. 61¹ din Legea nr. 101/2016.

Analizând documentele depuse la dosarul cauzei, Consiliul constată următoarele:

DIRECȚIA DE ADMINISTRARE A UNITĂȚILOR DE ÎNVĂȚĂMÂNT SECTOR 5, în calitate de autoritate contractantă, a organizat o procedură proprie - servicii care au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016, în vederea încheierii acordului-cadru având ca obiect „Servicii de catering pentru unitățile de învățământ preuniversitar de stat din Sectorul 5 al municipiului București, în perioada mai 2026 - iunie 2028” – 2 loturi, cod CPV 55524000-9. În acest sens, a elaborat documentația de atribuire aferentă și a publicat în SEAP anunțul publicitar nr. ADV1526806/28.04.2026, criteriul de atribuire stabilit fiind „cel mai bun raport calitate-preț” și termenul limită pentru depunerea ofertelor 12.05.2026, ora 12:00.

Împotriva documentației de atribuire, TITAN EDILITARA SRL a formulat contestația care formează obiectul dosarului nr. 1780/2026.

Potrivit informațiilor din cadrul Adresei nr. 5995/11.05.2026, despusă la dosarul cauzei, autoritatea contractantă a suspendat procedura de atribuire în dezbatere, până la soluționarea prezentei contestații. Pentru acest din urmă considerent, Consiliul va respinge, ca rămasă fără obiect, solicitarea contestatorului de suspendare a procedurii.

La analiza în ansamblu a criticilor, Consiliul reține că, în fapt, sunt îndreptate împotriva unor condiții comune celor două loturi, fiind vorba de

cerințe de capacitate tehnică a ofertantului/conformitate a ofertei, dar și de un factor de evaluare a ofertelor, rezultând din cerințele considerate restrictive, de către contestator.

De asemenea, Consiliul ia act de faptul că procedura de atribuire s-a inițiat în condițiile stabilite la art. 111 alin. (1) din Legea nr. 98/2016: *(1) Procedura de atribuire prevăzută la art. 68 alin. (1) lit. h), aplicabilă în cazul serviciilor sociale și al altor servicii specifice prevăzute în anexa nr. 2, este o procedură proprie, autoritatea contractantă având obligatia respectării principiilor prevăzute la art. 2 alin. (2).*

Prin urmare, regulile de bază ale documentației de atribuire, inclusiv cele privitoare la modul de ofertare și de departajare a ofertelor, trebuie raportate la principiile din domeniul achizițiilor publice, respectiv, cele enumerate la alineatul (2) al art. 2 din Legea nr. 98/2016: *(2) Principiile care stau la baza atribuirii contractelor de achiziție publică și a organizării concursurilor de soluții sunt: a) nediscriminarea; b) tratamentul egal; c) recunoașterea reciprocă; d) transparența; e) proporționalitatea; f) asumarea răspunderii.*

Văzând modalitatea de stabilire a regulilor de punere la dispoziție a "sistemului informatizat și de control operational integrat", din cuprinsul caietului de sarcini, Consiliul constată lipsa de transparență a cerinței în sine, dar și disproporția vădită a acesteia, în raport cu obiectul achiziției.

Sușinerile autorității contractante, din punctul de vedere la contestație, vin să confirme caracterul incert al cerinței, în sensul că nu este clar dacă trebuie să fie probată drept o cerință de participare în competiție și de evaluare a nivelului de implementare a sistemului (nefiind menționat cum ar trebui să fie deținut un asemenea sistem și care ar fi probele deținerii lui) sau dacă este o cerință de calitate a prestațiilor viitoare (cerință de conformitate), adică o specificație tehnică privind nivelul de prestare a serviciilor.

Deși autoritatea contractantă susține că "Ofertanții au libertatea de a propune orice soluție tehnică adecvată, cu condiția ca aceasta să asigure funcționalitățile necesare executării, verificării și auditării contractului" și că "cerința poate fi îndeplinită printr-o soluție proprie, o soluție licențiată, un serviciu externalizat, un parteneriat tehnologic, subcontractare sau orice alt mecanism permis de legislația achizițiilor publice [...] și prezentarea documentelor solicitate prin documentația de atribuire", totuși, caietul de sarcini trimite la o obligație de deținere a unui sistem informatizat, ca parte a capacității tehnice proprii.

Mai mult, caietul de sarcini prezintă și funcțiunile minime ale acestui sistem, drept condiții de conformitate a ofertei.

Prin urmare, sub aspectul modului de întocmire a documentației de atribuire, privitor la această capacitate a ofertantului, condiția în sine prezintă un caracter ambiguu, contrar regulilor de transparență. Nu prezintă relevanță, raportat la tipul procedurii de atribuire, faptul că cerința în cauză s-ar regăsi în fișa de date a achiziției sau în caietul de sarcini, Consiliul respingând această critică a contestatorului, ca nefondată.

În același timp, raportat la conținutul anexei 3 *SPECIFICAȚII TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii* din HG nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026, cerința de capacitate sau de conformitate analizată este considerată de Consiliu disproporționată.

Hotărârea de guvern amintită nu impune acest tip de dotare minimă a participanților din competițiile ce privesc derularea serviciilor din cadrul evocatului program (servicii de catering), motiv pentru care Consiliul va obliga autoritatea contractantă la reformularea cerinței, în sensul includerii informațiilor privind caracterul neobligatoriu al dotării în cauză, dar și al posibilității dovedirii ei în oricare dintre formele indicate în punctul de vedere la contestație.

În schimb, raportat la avantajele care ar rezulta din utilizarea unui asemenea program/aplicație informatică, în privința facilității de monitorizare a serviciilor derulate și a gestionării documentelor emise cu această ocazie, Consiliul consideră că autoritatea contractantă are îndreptățirea de a-l considera drept unul dintre factorii de evaluare a ofertelor, dar cu ponderarea adecvată a acestuia, concomitent cu redimensionarea subfactorilor și al algoritmului de aplicare a punctajului, tocmai pentru asigurarea unei participări nediscriminatorii și departajarea ofertelor pe baza unor avantaje proporționale cu interesul achizitorului.

Un asemenea mijloc de gestionare a elementelor de interes, regăsite și în anexa cu SPECIFICAȚII TEHNICE a HG nr. 1171/2025 (precum: 2. *Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate*; 4. *Termene de consum*; 5. *Condiții pentru transport și distribuție*; 9. *Prevenirea risipei alimentare*) poate reprezenta un factor de calitate a ofertării/derulării contractului, care să conducă la obținerea, de către achizitor, a informațiilor integrate, în timp real, centralizate și de evidență curentă etc. privind derularea contractului, în mai multe locații, pe o perioadă lungă și pentru o cantitate semnificativă de produse de alimentație ce intră în serviciile de catering achiziționate.

Totuși, alocarea unei ponderi semnificative din punctajul maxim (25%) este disproportională, față de obiectul achiziției, ce nu privește achiziționarea în sine a programului, ci doar acces la acesta, pe durata acordului-cadru, autoritatea contractantă urmând a redimensiona acest punctaj la o pondere de maxim 10%.

De asemenea, în raport cu ambiguitatea subfactorilor (precum: *arhitectură avansată/bună/minimă*; *digitalizare avansată/bună/limitată*; *trasabilitate completă/bună/minimă* etc.), Consiliul consideră că, pentru asigurarea transparenței aplicării factorului rezultând din accesul la sistemul informatic, autoritatea contractantă va elimina actualii subfactori și modul de acordare a punctajului, cu alocarea altui algoritm de punctare.

Drept care, în temeiul art. 26 alin. (2) și (5) din Legea nr. 101/2016, Consiliul va admite în parte contestația formulată de TITAN EDILITARA SRL, în contradictoriu cu DIRECȚIA DE ADMINISTRARE A UNITĂȚILOR DE ÎNVĂȚĂMÂNT SECTOR 5, și va obliga la continuarea procedurii, în 10 zile de la primirea deciziei, prin modificarea documentației de atribuire, în sensul celor anterior statuate.

În mod implicit, în temeiul art. 26 alin. (6) din Legea nr. 101/2016, Consiliul va respinge solicitarea contestatorului de eliminare completă a cerinței de dotare a ofertanților cu sistemul informatic în cauză, ca nefondată. De asemenea, cererea de anulare a procedurii, formulată subsidiar, va fi respinsă.

Cu privire la cererea de obligare a autorității contractante la plata cheltuielile ocazionate de contestator, Consiliul ia act de lipsa dovezilor de avansare a lor, motiv pentru care o va respinge, ca nefondată, în temeiul dispozițiilor alin. (9) al aceluiași art. 26 din Lege.

Pentru aceste motive,
în baza legii și a mijloacelor de probă aflate la dosar,

CONSILIUL DECIDE:

Admite, în parte, contestația formulată de TITAN EDILITARA SRL, în contradictoriu cu DIRECȚIA DE ADMINISTRARE A UNITĂȚILOR DE ÎNVĂȚĂMÂNT SECTOR 5, autoritate contractantă în procedura de atribuire inițiată cu anunțul publicitar nr. ADV1526806/28.04.2026, publicat în SEAP.

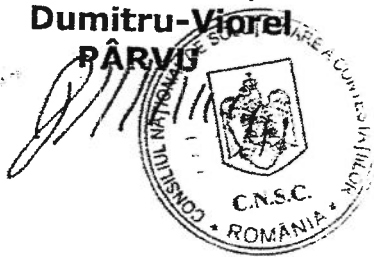
Obligă autoritatea contractantă la continuarea procedurii, în 10 zile de la primirea deciziei, prin modificarea documentației de atribuire, în sensul eliminării obligativității "sistemului informatizat și de control operational integrat", dar și a înlocuirii ponderii punctajului și subfactorilor de evaluare asociați.

Respinge contestația, în rest, ca nefondată.

Prezenta decizie este obligatorie pentru părți, în conformitate cu dispozițiile art. 28 alin. (1) din Legea nr. 101/2016 și poate fi atacată cu plângere, în temeiul art. 29 din același act normativ, în termen de 10 zile de la comunicare.

Completul de soluționare a contestațiilor,

**Președinte,
Dumitru-Viorel
PĂRVU**



**Membru,
Doina-Florica
ENIȚĂ**

A handwritten signature in black ink, corresponding to the name Doina-Florica ENIȚĂ.

**Membru,
Bianca-Laura
POPESCU**

A handwritten signature in black ink, corresponding to the name Bianca-Laura POPESCU.

Redactată în 4 (patru) exemplare originale.

○

○



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. 5995/11.05.2026

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



**ÎN ATENȚIA TUTUROR OPERATORILOR ECONOMICI INTERESAȚI
privind 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**

Autoritatea contractantă informează prin prezenta, faptul că a fost depusă o contestație la procedura de atribuire aplicabilă în cazul serviciilor sociale și al altor servicii specifice conform art. 68 alin. (1), lit. h) din Legea nr. 98/2016, având ca obiect: *Acord-cadru pentru achiziționarea de „servicii de catering pentru unitățile de învățământ preuniversitar de stat din Sectorul 5 al municipiului București, în perioada mai 2026 – iunie 2028.*

Ca urmare a acestei situații, Direcția de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5 stabilește **suspendarea procedurii** mai sus-menționate până la soluționarea de către Consiliul Național de Soluționare a Contestațiilor a respectivei contestații.

Revenirea în etapa de desfășurare a procedurii va fi anunțată tot pe site-ul autorității contractante la secțiunea <https://dauis5.ro/anunturi-achizitii/>;

Șef Serviciu

Întocmit,
Pătruică Andreea



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. 5900 /07.05.2026

APROB.
DIRECTOR EXECUTIV,
ANDREEA CĂTĂLINA OPREA



**Răspuns consolidat la solicitările de clarificări privind documentația de atribuire
aferentă atribuirii 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**

Solicitare de clarificare nr. 1:

*În caietul de sarcini este specificat **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.

„Însă în anexa la formularul de ofertă, așa cum este el prezentat în cadrul formularelor, se poate genera doar oferta de preț/zi, pentru numărul maxim de copii înscriși. Nu este specificat nicăieri numărul de zile pe fiecare categorie de serviciu, astfel încât să poată fi determinat prețul per total contract pe fiecare lot. Vă rugăm să ne clarificați acest aspect legat de anexa la formularul de ofertă, astfel încât să nu poată exista dubii legate de corectitudinea întocmirii ofertei financiare.”

Răspuns la solicitarea de clarificare nr. 1:

În caietul de sarcini nr. 5204/27.04.2026, la capitolul V, se precizează următoarele:

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 - 19 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	menu	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	menu	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. cri.	Categorie servicii - SDS	UM	Nr. estimat beneficiari (în perioada 25 mai - 19 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. Tușiușului, 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
PNMS - lot 1	15.038.804,90	16.693.073,44
SDS - lot 2	21.687.481,10	24.073.104,02
Total:	36.726.286,00	40.766.177,46

Precizăm că totalul numărului de zile de prestare a serviciilor de catering specifice loturilor nr.1 și 2 pentru perioada de referință 25 mai 2026 – 16 iunie 2028, de 360 de zile, este format din:

- **19 zile de susținere a PNMS/SDS, estimate pentru perioada 25 mai - 19 iunie 2026.** Menționăm că, dintr-o eroare materială, în machetele de calcul redată mai sus, a fost notată eronat ultima zi de cursuri din anul școlar curent, respectiv 12 iunie, în loc de 19 iunie, cum este corect. Numărul de zile pentru perioada 25 mai - 19 iunie 2026 a fost cel corect, folosit pentru calculul valorii maxime a acordului-cadru, respectiv 19. De altfel, data de 19 iunie 2026 a fost utilizată corect în restul documentelor documentației de atribuire;
- **341 de zile de susținere a PNMS/SDS, estimate pentru perioada septembrie 2026 - iunie 2028.**

Algoritmul luat în considerare pentru stabilirea valorii totale a acordului-cadru, a vizat aplicarea următoarei formule de calcul:

(nr. maxim de beneficiari aprobat pentru anul școlar curent x nr. maxim de zile de curs preconizate pentru susținerea PNMS/SDS în perioada 25 mai – 19 iunie 2026) + (nr. maxim de beneficiari estimat pentru perioada septembrie 2026 - iunie 2028 x nr. maxim de zile de curs preconizate pentru susținerea PNMS/SDS în perioada septembrie 2026 - iunie 2028).

De asemenea, în caietul de sarcini, paginile 15 – 16 conțin informațiile pe care le reproducem mai jos:

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:

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

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

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

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

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

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:

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

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

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

În concluzie, arătăm că în formularele de ofertă s-au reținut variantele simplificate, conținând indicatorii esențiali, precum: număr total maxim posibil de beneficiari ai programului PNMS/SDS (în funcție de lot), valoare totală, fără T.V.A. a ofertei, tariful/prețul unitar/copil/zi – valoare fără T.V.A., în funcție de suportul alimentar acordat în cadrul programului (hrană caldă/sendviș) și cu respectarea limitelor precizate, respectiv:

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.
-

Apreciam totodată că, în conținutul caietului de sarcini, sunt prezentate explicit datele necesare pentru o elaborare conformă, corectă și completă a propunerii financiare.

Solicitare de clarificare nr. 2:

FIȘA DE DATE

1. Cu privire la documentul „extras aplicație Waze / Google Maps”

Având în vedere formularea din fișa de date, vă rugăm să precizați în mod explicit:

- ce informații concrete trebuie să conțină acest extras (ex: traseu de livrare, distanță, timp estimat, capturi de ecran etc.);
- dacă extrasul trebuie întocmit pentru fiecare unitate de învățământ în parte sau la nivel general;
- dacă documentul are rol de demonstrare a distanței sau reprezintă parte a organizării logistice.

Totodată, vă rugăm să clarificați dacă acest document trebuie depus în exteriorul plicului, așa cum este menționat, sau dacă, prin natura sa, acesta face parte din propunerea tehnică, având în vedere că traseele de livrare și organizarea logistică sunt elemente specifice ofertei tehnice.

Menționăm că solicitarea depunerii unui document tehnic în exteriorul plicului, sub sancțiunea declarării ofertei ca inacceptabilă, poate genera neclarități și riscuri de interpretare neunitară, fiind necesară o precizare clară pentru asigurarea tratamentului egal al operatorilor economici.

2. Cu privire la garanția de participare

Având în vedere prevederile din fișa de date, vă rugăm să precizați în mod explicit:

- locul de depunere al garanției de participare, respectiv dacă aceasta se introduce în interiorul plicului principal al ofertei sau se prezintă distinct, în exteriorul acestuia;
- în cazul constituirii garanției prin instrument de garantare emis de instituții financiare, în ce plic trebuie inclus documentul;
- dacă există obligația depunerii unei dovezi a constituirii garanției în exteriorul plicului sau dacă documentele aferente garanției se includ exclusiv în interiorul ofertei.

Menționăm că formularea actuală reglementează expres doar situația constituirii garanției prin virament bancar, fără a clarifica tratamentul aplicabil instrumentelor de garantare și fără a indica în mod clar modalitatea de prezentare, aspect ce poate conduce la interpretări diferite și la riscul declarării neconforme a ofertelor.

3. În documentația de atribuire se solicită prezentarea unor „autorizații emise de Direcția de Sănătate Publică și de Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor în domeniul serviciilor de catering”.

Vă rugăm să clarificați și să rectificați denumirea documentelor solicitate, având în vedere faptul că:

- Direcția de Sănătate Publică nu emite „autorizație DSP” pentru activități de catering, ci emite notificare privind certificarea conformității cu normele de igienă și sănătate publică pentru activitatea desfășurată;
- Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor București emite document de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, acesta reprezentând documentul specific de funcționare pentru activitatea de catering/alimentație publică.

În acest context, vă rugăm să confirmați că documentele solicitate de autoritatea contractantă sunt:

- notificarea privind certificarea conformității cu normele de igienă și sănătate publică emisă de DSP;
- documentul de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor emis de DSVSA București.

Clarificarea este necesară pentru evitarea unor interpretări diferite ale documentației și pentru asigurarea depunerii conforme a ofertelor de către toți operatorii economici participanți.

Referitor la prima întrebare din solicitarea de clarificare nr. 2, precizăm că autoritatea contractantă solicită informații privind traseul de livrare, de la locul preparării suportului alimentar până la fiecare unitate de învățământ organizatoare a PNMS/SDS din anul școlar curent, în funcție de lotul oferat. Adresele sediilor instituțiilor școlare sunt cele care pot fi consultate la capitolul V al caietului de sarcini. Se vor prezenta capturi de ecran care să reflecte distanța și timpul de reacție estimat pentru remedierea neconformităților în intervalul orar 11⁰⁰ – 14⁰⁰, documentele având rolul de a demonstra îndeplinirea în condiții optime a contractului. Se menține cerința ca documentele menționate să fie depuse în exteriorul plicului.

Referitor la cea de-a doua întrebare din solicitarea de clarificare nr. 2, precizăm că autoritatea contractantă solicită ca documentul privind constituirea garanției de participare, respectiv copie a ordinului de plată vizat de bancă sau instrumentul de garantare emis de bancă sau de o societate de asigurări, să fie depus în exteriorul plicului.

Referitor la cea de-a treia întrebare din solicitarea de clarificare nr. 2, precizăm că autoritatea contractantă a utilizat denumirea generică de „autorizație” și confirmă faptul că documentele care vor fi prezentate de operatorii economici participanți la procedură sunt: notificarea privind certificarea conformității cu normele de igienă și sănătate publică emisă de Direcția de Sănătate Publică și documentul de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor emis de Direcția Sanitară Veterinară pentru Siguranța Alimentelor.

Șef Serviciu

Întocmit,
Denisa-Georgiana Bălăeș



ANEXA NR 7.1

**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.: 021.314.70.53, int. 1038, 1109

CIF: 50623501

E-mail: invatamant@sector5.ro

Serviciul Administrare Unități de Învățământ și Investiții, Achiziții, Proiecte Europene

Sectiunea I - Fișa de date/Instrucțiuni pentru ofertanti

**Acord-cadru pentru achiziționarea de
Servicii de catering pentru unitățile de învățământ preuniversitar de stat din
Sectorul 5 al municipiului București, pentru perioada mai 2026 – iunie 2028**

SECȚIUNEA I: Autoritatea Contractantă

Direcția de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5

SECȚIUNEA II - Obiectul acordului-cadru

Denumirea: *Acord-cadru pentru achiziționarea de Servicii de catering pentru unitățile de învățământ preuniversitar de stat din Sectorul 5 al municipiului București, pentru perioada mai 2026 – iunie 2028.*

Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

Valoarea totală estimată a acordului-cadru: 36.726.286 lei, fără T.V.A.

Valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent pentru:

LOTUL NR. 1 este de 15.038.804,90 lei fara TVA

LOTUL NR. 2 este de 21.687.481,10 lei fara TVA

Cantitățile estimate se regasesc anexa la caietul de sarcini.

Durata prezentului acord cadru se întinde pe perioada corespunzătoare după cum urmează:

LOTUL NR. 1

- 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.

LOTUL NR. 2

- 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.

Criteriul de atribuire: cel mai bun raport calitate-preț

Acordul cadru se va încheia cu un operator economic care a depus ofertă admisibilă, clasat pe primul loc după aplicarea criteriului de atribuire pentru fiecare lot în parte.

Dacă se constată egalitate de prețuri autoritatea contractantă va stabili cei doi semnatori în funcție de prețul cel mai scăzut oferat, iar dacă și acesta este egal, în funcție de punctajul obținut pentru factorul de evaluare „Ponderea pentru materie primă din prețul total/porție”.

Operatorii economici au posibilitatea de a depune oferte pentru unul sau ambele loturi ale procedurii. Autoritatea contractantă stabilește ca numărul maxim de loturi care pot fi adjudecate de către același ofertant este de 2(două) loturi

Atribuirea contractelor subsecvente se va face fără reluarea competiției.

Posibilitatea depunerii de oferte alternative: Nu pot fi depuse oferte alternative.

SECȚIUNEA III – Legislația aplicată

Prestarea serviciilor de catering se face în conformitate cu o serie de acte normative (lista nu are caracter exhaustiv):

- Legea învățământului preuniversitar nr. 198/2023, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 141/2025 privind unele măsuri fiscal-bugetare;
- Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului, republicată, cu modificările și completările ulterioare;
- Hotărârea Guvernului nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă”, document legislativ cu aplicare pentru anul 2026;
- Ordinul ministrului Educației și Cercetării nr. 3463/2025;
- Ordinul ministrului Educației și Cercetării privind structura anului școlar 2026 – 2027;
- Ordinul Ministrului Educației Cercetării Tineretului și Sportului nr. 5349/2011 privind aprobarea Metodologiei de organizare a Programului *Școală după școală*, completat și modificat prin Ordinul Ministerului Educației Naționale nr. 4802/31.08.2017;
- Ordinul Ministrului Educației nr. 5726/2024 privind aprobarea Regulamentului-cadru de organizare și funcționare a unităților de învățământ preuniversitar;
- Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Hotărârea Guvernului nr. 924/2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare, cu modificările și completările ulterioare;
- Hotărârea Guvernului nr. 857/2011 privind stabilirea și sancționarea contravențiilor la normele din domeniul sănătății publice, cu modificările și completările ulterioare;
- Hotărârea Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul Ministerului Sănătății nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul Autorității Naționale Sanitar Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor - ANSVSA nr. 111/2008 privind aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul Ministerului Sănătății nr. 1030/2009 privind aprobarea procedurilor de reglementare sanitară pentru proiectele de amplasare, amenajare, construire și pentru funcționarea obiectivelor ce desfășoară activități cu risc pentru starea de sănătate a populației, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul Ministrului Sănătății nr. 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul ministrului sănătății și al ministrului educației 2209/4469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordonanța Guvernului nr. 7/2023 privind calitatea apei destinate consumului uman;
- Regulamentul Comisiei Comunităților Europene – CCE - nr. 2073/2005 din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare (Text cu relevanță pentru SEE), cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei

90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei;

- Regulamentul Parlamentului European și Consiliului Uniunii Europene nr. 1308/2013 din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului, cu amendamentele ulterioare;

- Regulamentul (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

SECȚIUNEA IV - Criterii de calificare:

Motive de excludere pentru lotul nr. 1, lotul nr. 2:

Cerință 1: Ofertanții/subcontractanții/terții susținători nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art.164, 165, 167 din Legea nr. 98/2016

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: se vor prezenta de către ofertanți odata cu depunerea ofertei documentele justificative care probează neincadrarea în articolele mai sus menționate.

Aceste documente sunt:

- *declarațiile de la nivelul Secțiunii III – Formulare;*
- *certificate fiscale privind plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.), valabile la momentul prezentării;*
- Operatorii economici prezintă certificat ANAF și pentru sediul principal certificat fiscal - local, iar pentru sediile secundare/punctele de lucru, o declarație pe propria răspundere privind îndeplinirea obligațiilor de plată scadente.*
- *cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv;*
- *după caz, documente prin care se demonstrează faptul că operatorul economic poate beneficia de derogările prevăzute la art. 166 alin. (2), art. 167 alin. (2), art. 171 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice; alte documente edificatoare, după caz.*

În cazul în care în țara de origine sau țara în care este stabilit ofertantul nu se emit documente de natura celor prevăzute mai sus sau respectivele documente nu vizează toate situațiile prevăzute la art.164, 165 și 167 din Legea nr. 98/2016, autoritatea contractantă are obligația de a accepta o declarație pe proprie răspundere sau, dacă în țara respectivă nu există prevederi legale referitoare la declarația pe propria răspundere, o declarație autentică dată în fața unui notar, a unei autorități administrative sau judiciare sau a unei asociații profesionale care are competențe în acest sens.

Cerință 2: Prezentarea, odată cu oferta, a unei declarații privind neîncadrarea în prevederile art. 60 din Legea nr. 98/2016, conform model de la secțiunea Formulare. Declarația se va întocmi de către fiecare ofertant/asociat/subcontractant/terț susținător.

*Cerința nr. 3: Declarație pe proprie răspundere conform Regulament (UE) 2022/576
Declarația pe proprie răspundere, conform model de la secțiunea Formulare, se va întocmi de către fiecare ofertant/asociat, inclusiv de către terț susținător/subcontractant, după caz, și va fi prezentată de toți participanții odată cu depunerea ofertei, cu informații aferente situației lor.
Inclusiv subcontractanții declarați în derularea contractului vor depune această declarație la momentul introducerii lor în contract.*

Capacitatea de exercitare a activității profesionale pentru lotul nr. 1, lotul nr. 2:

Cerința 1: Operatorii economici care depun ofertă trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara rezidentă, din care să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna din situațiile de anulare a constituirii, precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile ce fac obiectul acordului-cadru/contractului de achiziție publică.

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței:

Se vor prezenta de către ofertanți/subcontractanți, odată cu depunerea ofertei, certificatul constatator emis de ONRC, sau, în cazul ofertanților persoane juridice/fizice străine, documentele echivalente emise în țara de rezidență, traduse în limba română.

Capacitatea economică și financiară:

Ofertanții trebuie să demonstreze că cifra de afaceri totală/generală calculată ca medie pentru ultimii 3 ani: 2023, 2024 și 2025 a fost de minim 4.000.000 lei; pentru lotul nr. 1.

Ofertanții trebuie să demonstreze că cifra de afaceri totală/generală calculată ca medie pentru ultimii 3 ani: 2023, 2024 și 2025 a fost de minim 4.000.000 lei; pentru lotul nr. 2.

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței pentru lotul nr. 1, lotul nr. 2:

Se vor prezenta, de către ofertanți, odată cu depunerea ofertei: situațiile financiare sau extrase din situațiile financiare, rapoarte de audit, precum și orice alte documente relevante, aferente anilor 2023, 2024 și 2025.

Aceste documente vor fi prezentate și de către ofertantul asociat, în situația în care resursele acestuia au fost luate în considerare pentru îndeplinirea cerinței.

Pentru situațiile financiare exprimate în alte monede decât lei, pentru calculul echivalenței se va avea în vedere cursul mediu anual în lei/valută comunicat de BNR pentru fiecare an în parte.

Dacă un grup de operatori economici depune o ofertă comună, cerința se demonstrează prin luarea în considerare a resurselor tuturor membrilor grupului.

Ofertantul va prezenta în ipoteza susținerii de terță parte:

I. Documente care se vor depune de terțul susținător odată cu oferta:

- 1. Documente din care reiese lipsa motivelor de excludere;*
- 2. Formulare/declarații solicitate prin documentația de atribuire;*
- 3. Angajament ferm de susținere;*
- 4. Documente din care reiese că terțul dispune de resursele financiare pe care le va disponibiliza în derularea contractului (ex. flux de numerar);*
- 5. Documente din care reiese modul efectiv prin care va transfera către contractant sumele puse la dispoziție, atunci când va fi necesar în derularea contractului.*

II. Documente care justifică îndeplinirea criteriului de calificare, respectiv situațiile financiare sau extrase din situațiile financiare pentru anii solicitați din care rezultă îndeplinirea nivelului minim solicitat al cifrei de afaceri, care să demonstreze că cifra de afaceri totală/generală calculată ca medie pentru ultimii 3 ani îndeplinește nivelul solicitat.

III. Documente care se vor depune la semnarea contractului de achiziție publică:

Act juridic conținând minim clauzele de la nivelul secțiunii formulare, încheiat între terțul susținător și contractant (ce devine anexă).

Terțul susținător al situației economice și financiare răspunde solidar cu ofertantul pentru executarea contractului de achiziție publică, această răspundere angajându-se, în principiu, sub condiția neîndeplinirii de către terț a obligațiilor de susținere asumat prin angajament.

În măsura în care se invocă susținerea mai multor terți pentru îndeplinirea criteriilor privind situația economică și financiară, fiecare dintre terții susținători va răspunde solidar cu ofertantul pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică.

Acest lucru înseamnă că autoritatea contractantă are posibilitatea de a solicita oricăruia dintre ei execuția contractului de achiziție publică, ori daune-interese, după caz.

Experiență similară:

Cerința 1: Ofertanții trebuie să demonstreze că în ultimii 3 ani (calculați până la data limită de depunere a ofertelor) au prestat servicii similare celor ce fac obiectul acordului-cadru, în valoare de cel puțin 4.000.000 lei fără TVA pentru lotul nr. 1.

Ofertanții trebuie să demonstreze că în ultimii 3 ani (calculați până la data limită de depunere a ofertelor) au prestat servicii similare celor ce fac obiectul acordului-cadru, în valoare de cel puțin 4.000.000 lei fără TVA pentru lotul nr. 2.

Prin servicii similare se înțeleg: servicii de catering.

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței pentru lotul nr. 1, nr. 2:

Se vor prezenta de către ofertanți odată cu depunerea ofertei procesul-verbal de recepție/recomandări sau alte documente din care să reiasă următoarele informații: beneficiarul, perioada de prestare, numărul de elevi, serviciile prestate.

În cazul asocierii resursele vor luate în considerare prin cumul.

Ofertantul va prezenta în ipoteza susținerii de terță parte:

I. Documente care se vor depune de terțul susținător odată cu oferta:

1. Documente din care reiese lipsa motivelor de excludere;
2. Formulare/declarații solicitate prin documentația de atribuire;
3. Angajament ferm de susținere;
4. Documente din care reiese că terțul dispune de resursele tehnice și profesionale pe care le va mobiliza în derularea acordului-cadru/contractului;
5. Documente din care reiese modul efectiv prin care va transfera resursele invocate către contractant, atunci când va fi necesar în derularea contractului.

II. Documentele care justifică îndeplinirea criteriului de calificare.

III. Documente care se vor depune la semnarea acordului-cadru/contractului de achiziție publică:

Act juridic conținând minim clauzele de la nivelul secțiunii formulare, încheiat între terțul susținător și contractant (ce devine anexă).

Standarde de asigurare a calității

Cerința 1

Operatorii economici care depun ofertă trebuie să facă dovada implementării unui sistem de management al calității conform SR EN ISO 22000, Sisteme de management al siguranței alimentelor (servicii de catering), prin prezentarea unor certificate valabile acordate de organisme independente sau alte probe/dovezi care confirmă asigurarea unui nivel corespunzător al calității pentru cazurile în care operatorul economic nu a avut acces la un certificat de calitate astfel cum a fost solicitat ori nu a avut posibilitatea de a-l obține în termenul stabilit – pentru lotul nr. 1;

Operatorii economici care depun ofertă trebuie să facă dovada implementării unui sistem de management al calității conform SR EN ISO 22000, Sisteme de management al siguranței alimentelor (servicii de catering), prin prezentarea unor certificate valabile acordate de organisme independente sau alte probe/dovezi care confirmă asigurarea unui nivel corespunzător al calității pentru cazurile în care operatorul economic nu a avut acces la un certificat de calitate astfel cum a fost solicitat ori nu a avut posibilitatea de a-l obține în termenul stabilit – pentru lotul nr. 2;

Note:

- *Dacă un grup de operatori economici depune o ofertă comună, cerința se demonstrează individual de către fiecare membru în parte, pentru partea de contract pe care o realizează.*
- *Cerința privind certificarea ISO 22000 sau echivalent nu poate fi îndeplinită prin intermediul unei alte persoane (terț susținător).*

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței pentru lotul nr. 1, nr. 2:

Documentul justificativ este Documentul de certificare a sistemului de management al calității emis de un organism de certificare independent sau orice alte probe sau dovezi prezentate de acesta, dacă prin aceste probe sau dovezi se confirmă autorității contractante asigurarea unui nivel corespunzător al calității.

- Documentul justificativ (spre ex. certificatul) trebuie să fie în termen de valabilitate la data prezentării acestuia.

- În conformitate cu principiul recunoașterii reciproce, autoritatea contractantă are obligația de a accepta certificate echivalente emise de organisme stabilite în alte state ale Uniunii Europene.

Alte cerințe:

Ofertantul va mai prezenta pentru fiecare lot în parte, respectiv pentru lotul nr. 1, nr. 2:

- *autorizații emise de Direcția de Sănătate Publică și de Direcția Sanitară Veterinară pentru Siguranța Alimentelor în domeniul serviciilor de catering;*
- *buletin/buletine de analize de microbiologie alimentară, emis/emise de autoritățile competente în domeniu;*
- *rezultatul ultimei verificări și evaluări realizate de Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor (fișă de evaluare încheiată la sediul operatorului economic privind condițiile de igienă și nota de constatare aferentă) – acolo unde este cazul;*
- *declarație de conformitate pentru produse, potrivit prevederilor Ordonanței Guvernului nr.21/1992 privind protecția consumatorilor, cu modificările și completările ulterioare. Standardul în raport cu care se solicită demonstrarea conformității este SR EN ISO 22000, Sisteme de management al siguranței alimentelor. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar sau o soluție echivalentă în locul certificatului. Demonstrarea conformității se face fie prin certificatul propriu-zis, fie printr-o declarație pe propria răspundere că organizația a implementat un sistem de management al calității, însoțită de dovada achiziționării pe cale legală a standardelor, dovada instruirii personalului propriu ca specialist și auditori pentru sistemul de management respectiv (cel puțin 1 auditor) și un raport de audit intern pentru ultimul an, sau dovezi privind demararea procesului de certificare.*
- *informații privind proveniența produselor și a nivelului calitativ și de performanță;*

- descrierea modalității de livrare, termenul de livrare de la data primirii comenzii, modul de respectare a legislației sanitar-veterinare și de alocare a resurselor disponibile;
- copii ale contractului/contractelor de prestări servicii privind igienizarea spațiilor de lucru, a echipamentelor de lucru și a autovehiculelor cu care se distribuie hrana sau contracte individuale de muncă din care să rezulte că există personal cu atribuții privind igienizarea spațiilor de lucru, a echipamentelor de lucru și a autovehiculelor cu care se distribuie hrana. În procesul de igienizare se vor utiliza produse avizate de către Ministerul Sănătății, conforme cu prevederile legale pentru astfel de activități. Personalul implicat în procesul de igienizare va întruni toate condițiile de medicina muncii și de igienă personală sau echivalent. Se vor prezenta documente doveditoare în acest sens.
- alte cerințe conform prezentului caiet de sarcini privind capacitatea tehnică și profesională;
- declarație privind respectarea reglementărilor obligatorii din domeniul mediului, social, al relațiilor de muncă și privind respectarea legislației de securitate și sănătate în muncă.

Notă: Cerințele se completează cu prevederile caietului de sarcini.

SECȚIUNEA V: Criteriul de atribuire acord cadru: cel mai bun raport calitate-preț

Metodologia de evaluare a ofertelor prezentate

În temeiul prevederilor art. 187 alin. (3) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare, 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 scăzut dintre prețurile ofertelor admisibile, se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv **10 de 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 scăzut 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 prețul total/porție, punctajul pentru factorul de evaluare *Ponderea pentru materie primă din prețul total/porție* se calculează astfel:

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

unde:

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

MP_(n) - ponderea materiei prime din prețul total/porție al ofertei aflate sub evaluare (n)

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

Modalitate de îndeplinire:

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

3. Eficienta 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 către 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.

Algoritm de calcul

a) Punctajul maxim de 10 puncte se acordă pentru oferta care include raportul energetic realizat de către un manager energetic autorizat de către 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 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: $(28/40) \times 15 \text{ puncte} = 10,5 \text{ puncte}$.

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 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:

- definirea clară a rolurilor relevante: unitate de învățământ, prestator, autoritate contractantă, utilizatori operaționali;
- acces diferențiat pe roluri și tipuri de operațiuni;
- posibilitatea utilizării interfețelor mobile sau echivalente de către reprezentanții unităților de învățământ;
- accesibilitatea sistemului pentru utilizatori non-tehnici;
- existența comunicării operaționale centralizate în sistem;
- 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 – 5 puncte

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

- existența unor interfețe digitale utilizabile în execuție;
- utilizarea unor interfețe mobile sau echivalente de către reprezentanții unităților de învățământ pentru introducerea comenzilor și actualizarea necesarului;
- utilizarea sistemului pentru comunicarea operațională centralizată între unități de învățământ, prestator și autoritate contractantă;
- utilizarea sistemului pentru confirmarea recepției și înregistrarea neconformităților;
- accesibilitatea și utilizarea de către utilizatori non-tehnici;
- 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 – 5 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 – 4 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 – 4 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 - pret**, ofertantul admis va fi declarat **castigător** numai în condițiile în care oferta intruneste 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.

Notă: Ofertantul va prezenta în oferta sa factorii de evaluare sub formă tabelară cu valorile ofertate.

SECȚIUNEA VI:

Modul de prezentare a ofertei

Limba de redactare a ofertei: **limba română.**

Perioada de valabilitate a ofertei: **60 zile** de la data limită stabilită de depunere a ofertelor

Modul de prezentare, sigilare și marcarea a ofertelor și a documentelor care însoțesc oferta:

Documentele de calificare, formularele, propunerea tehnică și cea financiară vor fi depuse într-un plic închis (1 original), marcat cu adresa Autorității contractante și cu adresa și numele ofertantului pentru a putea fi returnate nedeschise în cazul în care sunt depuse la o altă adresă sau sunt depuse după data și ora limită de depunere a ofertelor.

Pe plic va fi menționat obiectul procedurii de achiziție pentru care se depune oferta dar și lotul. Ofertantul care dorește depunerea pentru unul sau două loturi, respectivele oferte vor fi depuse separat pentru fiecare lot în parte.

În exteriorul plicului/coletului sigilat, se vor prezenta următoarele documente:

- Scrisoarea de înaintare
 - Împuternicirea pentru semnarea ofertei (daca este cazul)
 - Extras aplicatie waze / google maps care sa contina aspectele solicitate prin caietul de sarcini.
- Neprezentarea documentului solicitat în secțiunea documentelor din exteriorul plicului conduce în mod automat la declararea ofertei inacceptabilă în raport cu modul de prezentare și oferta nu va mai fi deschisă pentru analiză.

DOCUMENTELE DE ÎNSCRIERE:

1. Scrisoare de înaintare (cerere tip) – în original – conform Secțiune III - Formulare;
2. Împuternicirea scrisă, prin care reprezentantul operatorului economic este autorizat să angajeze ofertantul în procedura pentru atribuirea acordului-cadru – în original însoțită de o copie a actului de identitate al persoanei împuternicite - certificată pentru conformitatea cu originalul (dacă este cazul) – conform Secțiune III - Formulare.

Documentele de calificare care dovedesc îndeplinirea cerintelor de la SECȚIUNEA IV - Criterii de calificare.

Oferta financiară se va prezenta conform Formularului 3 împreună cu detalierea prețurilor conform anexei la formular.

Oferta tehnică pentru atribuirea acordului cadru se va elabora și prezenta în așa fel încât, în procesul de evaluare, informațiile din cuprinsul acesteia să permită identificarea facilă a corespondenței cu cerințele tehnice din caietul de sarcini.

Propunerea tehnică va fi întocmită astfel încât aceasta să corespundă în totalitate cerințelor din Caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii, iar nerespectarea uneia dintre cerințe va duce automat la declararea ofertei ca fiind neconformă.

Nu vor fi acceptate oferte parțiale, ci doar oferte complete, care satisfac toate cerințele prezentei documentații.

Documentele prezentate într-o altă limbă decât limba română vor fi însoțite de traducerea autorizată.

Oferta și documentele care însoțesc oferta se vor depune la adresa: *Registratura Direcției de Administrare a Unităților de Învățământ Sector 5, cu sediul în București, Strada Fabrica de Chibrituri nr.9-11, Sector 5*

Nota: Prin depunerea unei oferte, ofertantul acceptă în prealabil condițiile generale și particulare care guvernează această achiziție, indiferent care sunt condițiile proprii de vânzare ale ofertantului. Ofertanții au obligația de a analiza cu atenție documentația de atribuire și de a pregăti oferta conform tuturor instrucțiunilor și specificațiilor tehnice conținute în documentație. Niciun cost suportat de operatorul economic pentru pregătirea și depunerea ofertei nu va fi rambursat. Toate aceste costuri vor fi suportate de către operatorul economic ofertant, indiferent de rezultatul procedurii.

Garanție de participare

Garanție de participare - se constituie conform prevederilor art. 154 alin. (2), (4), (5) din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare. Garanția de participare trebuie să fie irevocabilă, necondiționată. Instrumentele de garantare prevăzute la art. 154 alin. (4) lit. b) din Lege se transmit în plic împreună cu oferta și celelalte documente ale acesteia, cel mai târziu la data și ora-limită de depunere a ofertelor, și trebuie să prevadă că plata garanției de participare se va executa necondiționat, respectiv la prima cerere a beneficiarului, pe baza declarației acestuia cu privire la culpa persoanei garantate.

Valoarea garanției de participare va fi defalcata pentru fiecare lot în parte după cum urmează:

Cuantumul garanției de participare este de 25.000 lei, reprezentând cel mult 1% din valoarea estimată a contractului a celui mai mare contract subsecvent de la **lotul nr. 1** (echivalența pentru o garanție de participare depusă în altă valută se va face la cursul BNR din data publicării anunțului de participare), în conformitate cu prevederile art. 154 alin. (2) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

Cuantumul garanției de participare este de 35.000 lei, reprezentând cel mult 1% din valoarea estimată a contractului a celui mai mare contract subsecvent de la **lotul nr. 2** (echivalența pentru o garanție de participare depusă în altă valută se va face la cursul BNR din data publicării anunțului de participare), în conformitate cu prevederile art. 154 alin. (2) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

Perioada de valabilitate a garanției de participare este de **minimum 60 zile** de la termenul limită de depunere a ofertelor.

În cazul în care ofertantul optează pentru constituirea garanției de participare prin virament bancar, acesta va vira contravaloarea garanției în contul autorității contractante, deschis la Trezoreria Sector 5. Instrumentul de garantare se va transmite în plic împreună cu oferta și celelalte documente ale acesteia, cel mai târziu la data și ora limită de depunere a ofertelor.

Garanția de participare se restituie în condițiile prevazute de Legea nr. 98/2016 cu modificările și completările ulterioare, art. 154 ^1 alin (3) în contul IBAN declarat de ofertant în cererea de restituire a GP.

În cazul în care ofertantul optează pentru ofertarea într-o Asocieră, garanția de participare va fi constituită în numele acesteia și nu în nume propriu.

Garanție de bună execuție

Garanție de bună execuție - se constituie conform prevederilor art. 154 alin. (3) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare coroborat cu prevederile art. 39 și art. 40 din H.G. nr. 395/2016 cu modificările și completările ulterioare.

Garanția de execuție, trebuie să fie irevocabilă, necondiționată.

Se stabilește o garanție de bună execuție de 5 % din valoarea estimată fără TVA a contractului.

Garanția de bună execuție se restituie conform prevederilor art. 154 ^2 din aceeași Lege coroborat cu prevederile art. 41 din H.G. nr. 395/2016 cu modificările și completările ulterioare.

Conform art. 41 din H.G. nr. 395/2016 cu modificările și completările ulterioare, Autoritatea Contractantă are dreptul de a emite pretenții asupra garanției de bună execuție, oricând pe parcursul îndeplinirii contractului de achiziție publică/contractului subsecvent, în limita prejudiciului creat, în cazul în care contractantul nu își îndeplinește din culpa sa obligațiile asumate prin contract. Anterior emiterii unei pretenții asupra garanției de bună execuție autoritatea contractantă are obligația de a notifica pretenția atât contractantului, cât și emitentului instrumentului de garantare, precizând obligațiile care nu au fost respectate, precum și modul de calcul al prejudiciului. În situația executării garanției de bună execuție, parțial sau total, contractantul are obligația de a reîntregii garanția în cauză raportat la restul rămas de executat.

Data limită pentru depunerea ofertei: 12.05.2026, ora 12:00.

Ședința de deschidere a ofertelor la nivelul careia se vor consemna informații formale legate de modul de depunere a ofertelor: 12.05.2026, ora 13.00.

La ședința de deschidere pot participa doar persoane fizice împuternicite ale ofertanților. Ședința va avea loc la sediul autorității contractante.



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 CĂTALINA 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 agreate 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, cuantumul 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,*

remediarea sau aprofundarea competențelor dobândite de elevi în cadrul programului școlar, precum și alte activități pentru susținerea dreptului la educație, inclusiv de tip recreativ sau de timp liber (art. 74, alin. 1);

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

În conformitate cu prevederile art. 2, alin. 1 din Metodologia de organizare a programului Școală după școală (SDS), aprobat prin Ordinul MECS 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 agreat 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 ralierei 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 copii 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/respectiv 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 PMMS	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 - SBY	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 calculelor specifice 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
PNMS - lot 1	15.038.804,90	16.693.073,44
SDS - 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 mâncărilor calde, preparate la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite copiilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii 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, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume;
- se evită mâncărurile care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile (cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot);

- nu se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor;
- se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe;
- se interzice folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte (nesectionate după fierbere);
- mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar - veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico - sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare;
- 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.

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

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)	Felul I: ciorbă de legume; supă de pui cu legume; ciorbă de vâcuță cu legume; Felul II: legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar; mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită; pilaf cu legume și ficăței de pui; piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc; piure de cartofi, salată cu piept de curcan; omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea; mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor; ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc; orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă; sufleu de broccoli cu brânză; cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar; tocană de legume cu orez brun; piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor; sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor; dovlecel umplut cu brânză la cuptor; ciuperci la cuptor umplute cu brânză (pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani); macaroane cu brânză; cartofi franțuzești (la cuptor, cu brânză și ou); quinoa cu legume; pâine feliată sau batoane/chifle din făină integrală. 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. Felul III: desert – prăjitură/budincă de casă/brioșă/tartă etc., cu conținut scăzut de zaharuri și grăsimi, având o greutate de minimum 100 g; desert obținut din cereale cu lapte; desert – fructe (o bucată/persoană);

	desert – fructe crude și uscate tăiate în bucăți/salăată 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 direcți 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 magazin (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 substituție, 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 aceleiași 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;
- țigăi 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/utilaje solicitate este calculat direct proporțional cu volumul serviciilor ce urmează a fi prestate la nivelul acordului-cadru, autoritatea contractantă dorind să atribuiască 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 direcți 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.

Ofertații 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 asumă 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 fundamentare. 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/tarifal 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 școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar.

XIV. Cerințe specifice privind raportarea cheltuielilor aferente prestării serviciilor de catering (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 afereente 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 în 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 scăzut dintre prețurile ofertelor admisibile, se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv **10 puncte**.

b. Pentru orice alt preț oferit, 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 scăzut 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 *Ponderea 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