



## SECTORUL 5 AL MUNICIPIULUI BUCURESTI



### Complexul Multifuncțional „Sf. Andrei” Sector 5

Strada Fabrica de Chibrituri nr. 9 - 11  
Sector 5, Bucuresti

email: [contact@cmsfandrei.ro](mailto:contact@cmsfandrei.ro)  
[www.cmsfandrei.ro](http://www.cmsfandrei.ro)  
tel: 031 436 25 66

### CAIET DE SARCINI

având ca obiect prestarea de „*Servicii de catering (preparare si distribuire a hranei)*” pentru copiii înscriși în programul *Before and afterschool*, din cadrul proiectului „*Din inima pentru copiii nostri*”

#### 1. Informații generale

##### 1. Introducere

Această secțiune a Documentației de Atribuire include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru prestarea serviciilor care fac obiectul Contractului ce rezultă din această procedură.

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică și propunerea financiară. Pentru scopul prezentei secțiuni a Documentației de Atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul 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 prin prezentul caiet de sarcini sunt minime și obligatorii. Ofertanții trebuie să răspundă integral cerințelor minime incluse în acest Caiet de Sarcini și fără a limita funcționalitățile oferite.

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

Oferta prezentată va fi considerată conformă în măsura în care propunerea tehnică va fi întocmită cu respectarea cerințelor din caietul de sarcini. Caietul de sarcini detaliază conținutul și modul de prezentare a propunerii tehnice și a propunerii financiare. Propunerile tehnice și financiare, precum și caietul de sarcini constituie anexe ale contractului de servicii și fac parte

integrantă din acesta.

Oferta care conține caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în prezentul caiet de sarcini va fi considerată neconformă și va fi respinsă.

**2. Autoritatea contractantă:** Complexul Multifuncțional Sf. Andrei, instituție de interes public local în subordinea DGASPC Sector 5, Municipiul București.

### **2.1 Contextul realizării acestei achiziții de prestări servicii de catering**

Procedura este aplicată în vederea atribuirii contractului de achiziție publică având drept obiect prestarea de servicii de catering pentru beneficiari, respectiv cei (maxim) 650 de elevi înscriși în programul de tip Before&Afterschool, ce studiază la unitățile de învățământ situate pe raza Sectorului 5, din cadrul proiectului „Din inima pentru copiii noștri”, proiect aprobat prin Hotărârea Consiliului Local Sector 5 nr. 154 din data de 17.10.2024 privind implementarea și finanțarea de către Complexul Multifuncțional „Sf. Andrei” a proiectului de before și afterschool „Din inimă pentru copiii noștri”, precum și Hotărârea Consiliului Local Sector 5 nr. 90 din 30.06.2025 pentru modificarea Anexei la Hotărârea Consiliului Local al Sectorului 5 nr. 154/17.10.2024 privind implementarea și finanțarea de către Complexul Multifuncțional „Sf. Andrei” a proiectului „Din inimă pentru copiii noștri”, care prelungește implementarea proiectului pentru anul școlar 2025 – 2026 și luând în considerare H.C.L. Sector 5 nr. 24 din 31.03.2026, care prelungește proiectul până la 31.08.2027, este necesară achiziționarea unui serviciu de catering, în vederea asigurării unei mese calde, zilnice, pentru toți copiii înscriși.

### **2.2. Cadrul legal**

- a). Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- b). Hotărârea 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 privind achizițiile publice;
- c). Legea nr. 101/2016 privind remediile și caile 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 National de Soluționare a Contestatiilor.
- d). Regulamentul (UE) nr. 679 din 27 aprilie 2016 privind protecția persoanelor fizice în ceea ce privește prelucrarea datelor cu caracter personal și privind libera circulație a acestor date și de abrogare a Directivei 95/46/CE (Regulamentul general privind protecția datelor);

**2.3 Procedura de atribuire:** Procedură operațională proprie a instituției, privind atribuirea contractelor de servicii sociale și alte servicii specifice prevăzute în Anexa 2 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare, în conformitate cu prevederile **art. 68 alin. (1) lit. h), art. 111 alin. (1)** din Legea nr. 98/2016, cu modificările și completările ulterioare.

Serviciile achiziționate prin acest contract, sunt servicii din categoria celor incluse în Anexa nr. 2 din Legea nr. 98/2016, cu modificările și completările ulterioare, privind atribuirea, contractelor de achiziție publică. În cazul în care valoarea achiziției este sub pragul de la art. 7 alin. (1) lit. d) din Legea nr. 98/2016, cu modificările și completările ulterioare, serviciile respective se pot achiziționa prin proceduri proprii cu respectarea principiilor prevăzute la art. 2 alin. (2) din lege.

Criteriul de atribuire: *prețul cel mai scăzut*

**3.Obiectul contractului:** „*Servicii de catering (preparare si distribuire a hranei)*” pentru copiii înscriși în programul *Before and afterschool*, din cadrul proiectului „*Din inima pentru copiii nostri*”.

- Număr de elevi: 650 elevi (ciclul primar).
- Tipul serviciului: Catering, meniu zilnic (felul 1, felul 2 și desert), livrat zilnic (luni-vineri), pentru elevii care participă la programul after-school (before and after school).

**3.1. Valoarea totală estimată a acordului-cadru este** de 842.400,00 lei fără TVA, respectiv 935.064,00 lei cu TVA și s-a format conform Referatului de necesitate nr. 14/28.05.2026, astfel:

Durata de valabilitate a contractului: Acord-cadru cu valabilitate de aproximativ 3 luni în decursul anului 2026.

Atribuirea acordului-cadru se va realiza cu respectarea art. 117 din Legea 98/2016, privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare, unui singur operator economic.

După atribuirea acordului-cadru se vor atribui 3 contracte subsecvente operatorului economic câștigător, fără reluarea competiției.

Valoarea estimată a prețului unitar/meniu/copil a fost determinată în baza istoricului de achiziții.

Valoarea unitară estimată:

Numărul maxim de copii = 650

Preț/buc = 24 lei/meniu/copil fără TVA

Determinarea valorii estimată a celui mai mic contract subsecvent:

24.00 lei fără TVA/meniu/zi x 650 copii x 10 zile (lucrătoare) = 156.000,00 exclusiv TVA

Determinarea valorii estimate a celui mai mare contract subsecvent:

24.00 lei fără TVA/meniu/zi x 650 copii x 23 zile (lucrătoare) = 358.800,00 lei exclusiv TVA

**3.2 Locația beneficiarilor serviciilor de catering:**

Meniurile vor fi livrate la adresele de Afterschool și Before and afterschool unde sunt înscriși cei 650 de copii înscriși în programul Before and Afterschool, din cadrul proiectului „Din inima pentru copiii nostri”, după cum urmează:

1). Before and Afterschool situat în: Soseaua Viilor Nr.15, Sector 5, București

2). Afterschool situat în: Str. Cap. Cristea Raducanu Nr. 3, Sector 5, București

Sursa de finanțare: Buget local propriu

**4. Durata de valabilitate a Acordului-cadru:** Aproximativ 3 luni în decursul anului 2026.

## **5. Descrierea serviciilor solicitate**

Prestatorul va trebui să asigure livrarea zilnică a unui meniu complet pentru elevii care beneficiază de programul de tip „before and after school”, pentru un număr maxim estimat de 650 copii/zi.

Meniul va include următoarele:

- **Felul 1:** Supă sau ciorbă (variante caldă, proaspăt preparată)
- **Felul 2:** Preparat principal (ex: carne + garnitură, paste, preparate vegetariene, etc.)
- **Desert:** Fructe, prăjituri sau alte deserturi adecvate vârstei copiilor
- Meniul va fi adaptat cerințelor nutriționale pentru copii de ciclu primar, având în vedere echilibrul între proteine, carbohidrați, vitamine și minerale.

## **6. Cerințe nutriționale și dietetice**

- Meniurile trebuie să fie echilibrate din punct de vedere nutrițional, conform normelor de siguranță alimentară în vigoare.
- Se va acorda o atenție specială produselor fără gluten, lactoză sau alergenii comuni (pește, nuci, etc.), astfel încât să se poată asigura opțiuni pentru copiii cu alergii sau intoleranțe alimentare.
- Meniurile trebuie să fie variate, fără a se repeta în mod frecvent același preparat.

## **7. Livrarea și condițiile de transport**

- Meniurile vor fi livrate zilnic, de luni până vineri, la locațiile stabilite în caietul de sarcini: Soseaua Viilor Nr.15 și Str. Cap. Cristea Raducanu Nr. 3, Sector 5, București.
- Livrarea se va efectua după primirea Notei de comandă emisă de către reprezentanții desemnați ai Autorității contractante din fiecare locație. Comunicarea se va realiza între părți prin e-mail, aplicație mobilă sau după caz, telefonic.
- Livrarea va fi realizată conform graficului de livrare stabilit de comun acord între părți într-un interval orar stabilit ulterior de comun acord cu reprezentantul/reprezentanții desemnați ai Autorității contractante, astfel încât mesele să fie gata de servire la ora stabilită.

- Produsele alimentare vor fi livrate în condiții igienice, sigure și corespunzătoare reglementărilor în vigoare.
- Ambalajele vor fi de unică folosință, ecologice, pentru a preveni riscurile de contaminare.

## **8. Cerințe privind calitatea și siguranța alimentelor**

- Prestatorul va respecta toate reglementările naționale și europene în domeniul siguranței alimentare (ex: Legislația privind igiena alimentelor, HACCP).
- Vor fi respectate cerințele privind păstrarea temperaturii corespunzătoare în timpul transportului și livrării.
- Prestatorul va prezenta la cererea beneficiarului certificatele de conformitate pentru produsele alimentare livrate (ex: Certificate de calitate, Certificare ISO, etc.).

### **8.1 Proveniența, ambalarea, depozitarea, livrarea, transportul produselor și autorizații obligatorii:**

Produsele alimentare distribuite vor respecta prevederile Legii nr. 123/2008, pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ cât și conform criteriilor și limitelor prevăzute în Ordinul Ministerului Sănătății Publice nr. 1563/2008, pentru aprobarea listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Produsele livrate provin din unitatea autorizată sanitar -veterinar (conform documente justificative prezentate de către ofertant în cadrul ofertei), acestea fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar -veterinar pentru siguranța alimentelor.

Produsele/materia primă din care este preparată mâncarea vor fi ambalate, etichetate, inscripționate, ștampilate, după caz, potrivit prevederilor legislației sanitar-veterinare, iar proveniența acestora va fi dovedită prin documente precum:-aviz de însoțire a mărfii.-certificate sanitar-veterinare.-declarații de conformitate/calitate/buletine de analiză.

Se va folosi doar legume proaspete, ouă, unt-100% din lapte și nu concentrate emulsionabile (margarină sau untar).

## **9. Meniuri și opțiuni de adaptare**

- Prestatorul va livra meniuri în zilele lucrătoare ale lunii, cu opțiuni diverse pentru fiecare zi, iar meniul va fi aprobat de un nutriționist sau specialist în domeniu.
- În cazul în care apar situații speciale (ex: alergii alimentare), prestatorul va trebui să adapteze meniul pentru a răspunde nevoilor elevilor.

## **10. Condiții financiare**

- Plata se va efectua lunar, în termen de 30 de zile de la data emiterii facturii, în conformitate cu prevederile contractului.

## **11. Eligibilitatea ofertanților**

### **Cerințe generale**

Pentru atribuirea contractului având ca obiect prestarea de *Servicii catering pentru elevi din cadrul proiectului „Din inima pentru copiii noștri”*, ofertanții trebuie să îndeplinească următoarele cerințe minime de calificare:

Situația personală a ofertantului - declarație pe proprie răspundere privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art.: 164, 165 și 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare.

Formularele F1- F13 aferente procedurii proprii, anexate documentației de atribuire.

Capacitatea de exercitare a activității profesionale.

Ofertanții vor depune următoarele documente de calificare:

Certificat constatator eliberat de ONRC din care să reiasă obiectul de activitate al ofertantului- Activitate principală 5621- Activități de alimentație (catering) pentru evenimente, dovada autorizării sau înregistrării sanitar veterinar, dovada autorizării sau înregistrării sanitar veterinar a mijloacelor de transport, notificare DSP privind certificarea conformitatii cu normele de igiena pentru sediul social și sau punctul de lucru document emis de către DSV de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru activitățile din unitățile de vânzare cu amănuntul, certificate de absolvire pentru personalul nominalizat privind absolvirea cursului de instruire și însușire a noțiunilor fundamentale de igienă emis în baza Avizului Ministerului Sănătății.

Ofertantul va pune la dispoziția Autorității contractante pentru realizarea activităților din contractul de catering ca personal nominalizat minim 2 bucătari și 4 persoane nominalizate ca ajutor-bucătar, cât și minim un șofer ce va transporta meniurile de la sediul/punctul de lucru al ofertantului către locațiile din documentația de atribuire.

Certificate de pregătire profesională pentru personalul nominalizat- bucătari.

Forma de acces la personalul nominalizat pentru realizarea activităților din contract.

Ofertanții vor depune certificate ANAF și DITL prin care vor demonstra lipsa datoriilor la bugetul local și la bugetul consolidat.

Ofertanții vor face dovada experienței similare prin contracte cu obiect similar-prestare servicii de catering în valoare minimă de 800,000,00 lei fara TVA, raportată la nivelul minim unul-maxim 3 contracte.

## 12.Livrare:

Mijloacele de transport utilizate în realizarea contractului vor fi autorizate/înregistrate sanitar - veterinar pentru siguranța alimentelor.

Recipientele/containererele folosite la transportul alimentelor îndeplinesc toate condițiile pentru a menține alimentele la o temperatură adecvată. Ofertantul va pune la dispoziție veselă de unică folosință biocopostabilă (tacâmuri, boluri, farfurii, servetele, etc), cu respectarea normelor de igienă.

Nu se vor păstra alimente de la o masa la alta.

Atât materiile prime, cât și preparatele, vor fi depozitate în locuri specifice, conform normelor ANSVSA, respective frigider, congelatoare, agregate frigorifice, dulap de menținere la cald.

Ambalajul produselor aprovizionate va fi conform legislației sanitar-veterinare.

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

Produsele alimentare preambalate vor avea înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a). denumirea produsului
- b). lista ingredientelor
- c). substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe
- d). cantitatea din anumite ingredient sau categorii de ingredient
- e). cantitatea netă
- f). Dată-limită de consum, sub forma *Expiră la data de.....* cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului
- g).condiții de depozitare
- h). Declarație nutrițională

Etichetarea nutrițională va conține următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, protein, sare, în această ordine:

-Declarație nutrițională

-Valoare energetică Kj/kcal

-Grăsimi g din care se vor preciza valorile acizilor grași saturați (g),

-Glucide g din care se va preciza- zaharuri (g), protein (g), Sare (g)

Tipurile de carne utilizate în realizarea meniurilor, conform ofertei tehnice prezentate de ofertant:

-carne de pui

-carne de vită

-carne de curcan

-carne de porc

Ofertantul își asumă faptul că felurile de mâncare vor fi programate astfel încât acestea să nu se repete în decursul a două săptămâni consecutive. Toate alimentele vor fi depozitate, împachetate, manipulate și transportate astfel încât acestea să fie protejate împotriva oricăror contaminări probabile.

Ofertantul se angajează ca toate alimentele furnizate să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15.11.2005, privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate vor respecta prevederile Regulamentului (UE) nr.1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 care instituie o organizare comună a a piețelor produselor agricole.

Pentru grupele speciale de consumatori -copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medical - se va asigura regimul alimentar prescris de medical specialist.

Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară va fi prevăzut în Nota de comandă, emisă de către reprezentanții Autorității contracte.

### **13. Metode de testare și control:**

Ofertantul își asumă prin oferta tehnică, faptul că produsele alimentare pe care le va distribui în cadrul contractului de prestări servicii de catering, vor respecta întocmai prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 97/2018, iar acestea vor fi analizate în laboratoarele autorizate sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, care au metodele de analiză acreditate.

Astfel în cazul în care unul sau mai multe produse livrate, nu corespund Caietului de sarcini, Autoritatea contractantă are dreptul de a le respinge, iar operatorul economic este obligat de a înlocui produsul/produsele refuzate, fără a percepe plăți suplimentare, în cel mai scurt timp posibil.

În cazul în care se constată abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea e sănătate a beneficiarului, personalul de specialitate al beneficiarului va avea dreptul să sesizeze distribuitorul produselor, iar prestatorul se oblighe să înlocuiască podusul în cauză fără a pretinde plăți

suplimentare în 30 de minute de la primirea notificării scrise sau telefonice din partea Autorității contractante.

#### 14. Modalitatea de prezentare a ofertei tehnice și financiare

- Propunerea tehnică trebuie să corespundă cerințelor din documentația de atribuire aferente prezentei proceduri, în acest sens, ofertantul având obligația de a prezenta în propunerea tehnică toate caracteristicile solicitate, precum și de a-și asuma toate celelalte cerințe din caietul de sarcini.
- Toată corespondența va fi redactată în limba română, la fel ca și întocmirea ofertei de către ofertant, precum și toate documentele care au legătură cu oferta.
- Se va oferta în lei fără TVA/ per meniu x maxim 650 elevi x nr. de zile lucrătoare/lună.
- Prețul ofertei este considerat ferm și nu poate fi modificat sau ajustat pe toată durata de derulare a contractului.
- Contractantul va elabora propunerea financiară astfel încât acestea să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, tarif, dacă este cazul, precum și alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică.
- Prin participarea și depunerea documentelor solicitate se înțelege că operatorul economic acceptă cerințele prezentate prin documentația de atribuire.

#### 15. Responsabilități ale părților

- **Beneficiarul:** Va asigura spațiile necesare pentru livrarea și depozitarea mesei și va acorda toate informațiile necesare pentru derularea serviciului.
- **Prestatorul:** Va livra serviciile conform condițiilor stabilite, va respecta termenele de livrare, va furniza meniurile conform planificării și va asigura toate documentele necesare privind siguranța alimentelor.

##### 15.1 Documentații ce trebuie furnizate Autorității/entității contractante în legătură cu produsul

Operatorii economici vor prezenta:

- autorizația sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering, valabilă, în copie, certificată „conform cu originalul”;
- autorizația sanitar veterinară pentru autovehiculele folosite în transportul hranei, valabilă, în copie, certificată „conform cu originalul”;
- dovada că operatorul economic are angajat sau cu contract de colaborare, personal atastat cu drept de exercitare a profesiei de dietetician în condițiile legii,
- autorizația de liberă practică a dieteticianului, avizată de Colegiul Dieteticienilor din România, cu viza anuală în termen.

La fiecare livrare pentru certificarea calității produselor, prestatorul trebuie să prezinte următoarele:

- Certificat de calitate;
- Declarație de conformitate.

## **16. Recepția serviciilor și modalități de plată**

Recepția produselor se va efectua pe baza de procesului verbal, de recepție calitativă și cantitativă, semnat de contractant și reprezentantul autorității contractante. Recepția produselor se va realiza în mai multe etape, în funcție de progresul contractului, respectiv:

- a) recepția cantitativă se va realiza după livrarea produselor în cantitatea solicitată la locația indicată de autoritatea contractantă;
- b) recepția calitativă se va realiza o dată cu livrarea produselor în cantitatea solicitată la locația indicată de autoritatea contractantă;

Autoritatea contractantă pe parcursul executării contractului are dreptul de a inspecta și/sau de a testa produsele achiziționate pentru a verifica calitatea acestora. În acest sens autoritatea contractantă va notifica, în scris, ofertantului desemnat câștigător identitatea reprezentanților săi împuterniciți pentru efectuarea recepției, testelor și inspecțiilor. Inspecțiile și testele din cadrul recepției calitative se vor face la destinația finală.

Dacă vreunul din produsele inspectate sau testate nu corespunde specificațiilor, autoritatea contractantă are dreptul să îl respingă, iar prestatorul are obligația, fără a modifica prețul contractului:

- a) de a înlocui produsele refuzate în termen de 2 ore de la data constatării sau
- b) de a face toate modificările necesare pentru ca produsele să corespundă specificațiilor lor tehnice în termen de 2 ore de la data constatării.

Dreptul autorității contractante de a inspecta, testa și, dacă este necesar, de a respinge nu va fi limitat sau amânat datorită faptului că produsele au fost inspectate și testate de Prestatorul, cu sau fără participarea unui reprezentant al autorității contractante, anterior livrării acestora la destinația finală.

-Recepția calitativă va fi efectuată de către reprezentanții Beneficiarului și se va face după verificarea cerințelor din prezentul caiet de sarcini.

-Recepția se va realiza de către autoritatea contractantă, pe bază de proces verbal de recepție cantitativă și calitativă, după constatarea respectării tuturor obligațiilor contractuale.

-Factura va fi emisă de prestator după recepția tuturor livrabilelor.

-Factura va fi însoțită de copia procesului verbal de recepție semnată de către ambele părți fără obiecțiuni.

## **17. Sancțiuni și penalități**

Nerespectarea termenelor de livrare sau a calității serviciilor va atrage penalități conform prevederilor contractuale.