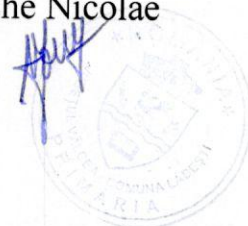


COMUNA LADESTI
JUDETUL VALCEA
NR. 2707 / 25.08.2025

Aprobat,
Primar,
Iordache Nicolae



CAIET DE SARCINI pentru achizitia

„Servicii de catering conform HG 23/2025 pentru elevii Liceului Teoretic Virgil Ierunca, comuna Ladesti, jud. Valcea

1. Preambul

Prezentul caiet de sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora ofertantul participant la procedura isi va elabora oferta in vederea atribuirii contractului de achizitie publica de servicii de catering pentru prescolarii si elevii Liceului Teoretic Virgil Ierunca, comuna Ladesti, jud. Valcea Cod CPV 55524000-9 (Rev.2).

Organizarea si desfasurarea procedurii de achizitie se desfasoara conform prevederilor cuprinse in:

- Legea nr.98/2016, privind achizitiile publice, cu modificarile si completarile ulterioare;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica/acordului cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice.
- HG nr.23/2025 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa”.
- Ordinul 3840/81/2024 privind aprobarea Listei unitatilor de invatamant preuniversitar in Programul Masa Sanatoasa.
- Legea nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar.
- Ordinul ministrului sanatatii publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti;

Procedura de atribuire a contractului este **PROCEDURA PROPRIE**.

2. Obiectul contractului

Obiectul contractului de achizitie publica il constituie: „Servicii de catering conform HG 23/2025 pentru elevii Liceului Teoretic Virgil Ierunca, comuna Ladesti, jud. Valcea.

Prestatorul se obliga sa asigure zilnic pregatirea, prepararea si livrarea hranei pentru prescolarii si elevii care frecventeaza cursurile Liceului Teoretic "Virgil Ierunca", comuna Ladesti, jud Valcea, in perioada desfasurarii activitatii didactice de la data primirii ordinului de livrare pana la sfarsitul anului 2025, in cantitatile si continutul caloric stabilit prin Normele metodologice de aplicare a prevederilor HG 23/2025 privind programul Masa Sanatoasa.

3. Consideratii generale

Ofertantul se obliga sa presteze serviciile de catering pentru asigurarea hranei acordate in baza HG 23/2025 in conditiile stabilite prin Anexa 3- Specificatii tehnice
Livrarea hranei se va face o data pe zi , dupa cum urmeaza:

Denumire servicii	Cod CPV	Termen prestari servicii
Servicii de catering pentru scoli	55524000-9	Zilnic intre orele 9 ³⁰ -9 ⁵⁰

Valoarea estimata a unui suport alimentar zilnic va fi de maxim 15 lei inclusiv TVA, pentru un elev, care cuprinde: prețul produselor , prepararea acestuia, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.
Pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, cel puțin 40% din suma disponibilă per portie va fi utilizata pentru achiziția materiei prime.
Nota: Ofertele prin care se propune mai puțin de 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime va fi respinsa ca neconforma.

Meniurile propuse de autoritatea contractanta au la baza variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica exemplificate in anexa 2 din HG 23/2025 redate mai jos:

- ciorba de legume
- supa de pui cu legume
- ciorba de vacuta cu legume
- legume cu piept de pui la gratar;
- mancare de mazare cu piept de pui;
- pilaf cu legume si ficatei de pui;
- piure de morcov cu gratar de pui;
- piure de cartofi cu piept de curcan;
- mancare de varza dulce cu friptura la cuptor;
- ghiveci de legume cu pui;
- orez cu legume si pui la tava;
- sufleu de broccoli cu branza;
- cartofi gratinati cu piept de pui la gratar;
- tocana de legume cu orez brun;
- piure de cartofi cu sfecla si chiftelute de legume;
- omleta cu legume- ardei, ciuperci, ceapa verde si branza telemea;
- sufleu de conopida, broccoli si branza la cuptor;
- dovlecel umplut cu branza la cuptor;
- ciuperci la cuptor umplute cu branza, pentru copiii cu varsta mai mare de 7 ani;
- macaroane cu branza;
- cartofi frantuzesti, la cuptor, cu branza si ou;

- quinoa cu legume;
- un fruct.

Meniurile astfel alcatuite se vor realiza in conformitate cu legislatia in vigoare privind o alimentatie sanatoasa, incluzand alimentele cuprinse in cadrul acestor reglementari, cu respectarea limitelor privind cantitatile si continutul acestora;

4. Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul unitatilor de tip catering și care urmează a fi servite prescolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animala sau nonanimala din care se prepara aceste mâncăruri nu trebuie să contină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislatia in vigoare.
2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
3. Ceapa pregatita in prima faza a etapei de gatire nu se prajeste ci se inabuse cu apa.
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de pranz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide-cereale, ca de exemplu, supă cu galusti și friptura cu garnitura din paste făinoase, ci din legume.
6. Evitarea mâncărilor 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.
7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prajite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omleta la cuptor și nu ochiuri românești sau prajite.
8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume -frunze în supe și ciorbe.
9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
10. 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.
11. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

5. Specificatii tehnice:

5.1 Generale

- Ofertantul trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate, servicii de catering;
- Prestarea serviciului de catering se va face cu respectarea specificațiilor tehnice prevăzute în anexa 3 din Normele metodologice de aplicare a HG 23/2025
- Meniurile de tip masă caldă trebuie să contină un **fel principal, felul doi și un fruct**.

5.2 Evidenta cantitatilor si plata

- Scoala va tine evidenta cantitatii de produse consumate, mentionand categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/portie, numarul de portii, numarul de zile de scoala si evidenta numarului de copii.

- Furnizorul/Prestatorul **autorizat /inregistrat sanitar veterinar** de pe teritoriul tarii va pastra si va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite in unitatea scolara, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz; scoala are obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente fiecarei distributii.

- Lunar, autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantitatii de produse consumate per categorie de produs, in functie de situatia numarului de copii scolarizati in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la furnizor.

- Plata se va efectua lunar catre prestator in termen de 30 zile de la acceptarea facturii de catre autoritatea contractanta pe baza situatiilor de livrare intocmite de prestator, verificate si acceptate de achizitor.

NOTA:

- Masa calda se va livra numai la solicitarea expresa a beneficiarului;
- Prestatorul trebuie sa livreze diferit pe zile ale saptamanii si diferit pentru doua zile consecutive tipul de meniu si fruct si poate sa propuna si alte variante de meniu cu consultarea si aprobarea beneficiarului direct.
- Prestatorul poartă întreaga răspundere pentru calitatea preparatelor și a produselor livrate.

5.3 Calitatea produselor

-Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranta la lactoza, gluten sau alte probleme de natura medicala - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara se prevad in anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare scoala si elev.

- In unitatile de învățământ beneficiare ale programului „Masa sanatoasa” de pe raza Comunei Ladesti nu se regasesc grupe speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală – pentru care sa se asigure regimul alimentar prescris de medicul specialist.

5.4 Siguranta si perisabilitate microbiologica

-Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

-Produsele alimentare vor fi furnizate zilnic între ora 9³⁰- 9⁵⁰, pe perioada cursurilor conform structurii anului scolar. iar transportul se va efectua zilnic de la furnizor către unitățile școlare numai cu **mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar** în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

-Masa caldă nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

- Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor la unitatea școlară este de **24 ore** de la momentul ambalării.

5.5 Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate, zilnic, de la furnizor către unitățile școlare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare se vor asigura ustensile sigilate care permit consumul în condiții de igienă.

Distribuirea meniurilor în regim de catering se va face individual pentru fiecare beneficiar, astfel încât să se păstreze temperatura optimă pentru consum.

În timpul transportului, prestatorul are obligația manipulării și utilizării de ambalaje corespunzătoare, astfel încât să se asigure integritatea hranei. Riscurile și răspunderea pentru hrana expediată, aparțin prestatorului precum și calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

5.6 Metode de testare și control

-Analiza produselor alimentare distribuite se efectuează doar în laboratoare autorizate sanitar -veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

-Prepararea, manipularea și distribuția alimentelor se va face numai de către persoane care **dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă**, conform Ordinul ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului 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.

5.7 Distribuția elementelor se va face :

- numai de către persoane ce dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului 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, și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

- numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

5.8 Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie sa prezinte in scris prin etichetare urmatorul element: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“.

In cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definitiei „produs alimentar preambalat“ trebuie indeplinite urmatoarele cerinte:

- a) pentru cele distribuite de unitatile de alimentatie publica se va indica la livrare, printr-un document scris care insoteste produsele: denumirea produsului, substante care provoaca alergii sau intolerante, o mentiune privind lotul, respectiv data producerii si sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;
- b) pentru cele preparate in regim propriu, respectiv masa calda, lista meniului va fi afisata la loc vizibil si va contine denumirea produsului, ingredientele componente si substantele care provoaca alergii sau intolerante.

Toate costurile de livrare la sediul beneficiarului, încărcarea, descărcarea, manipularea echipamentelor/dotărilor, cât și livrarea, sunt asigurate de furnizor.

La livrare produsele vor fi insotite de:

- Certificat de calitate, de garantie, de origine si orice alte documente pe care furnizorul le considera relevante pentru produsele furnizate;
- Avizul de insotire a marfii.

Intocmit,
STANCIU MELANIA

