COMUNA LADESTI
JUDETUL VALCEA
NR. 193 / 19. 01.2026

Aprobat,
Primar,
Iordache Nicolae

IORDACHE NICOLAE

Semnat digital de IORDACHE NICOLAE
Data: 2026.01.19 13:58:03 +02'00'

CAIET DE SARCINI
pentru achizitia
„Servicii de catering conform HG 1171/2025 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.1171/2025 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa".
- Ordinul 3352/70/2025 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. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentu copii si adolescenti;

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

2. Obiectul contractului si durata

Obiectul contractului de achizitie publica il constituie: „Servicii de catering conform HG 1171/2025 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 scolar 2025-2026, in cantitatile si continutul caloric stabilit prin Normele metodologice de aplicare a prevederilor HG 1171/2025 privind programul Masa Sanatoasa.

3. Consideratii generale

Ofertantul se obliga sa presteze serviciile de catering pentru asigurarea hranei acordate in baza HG 1171/2025 in conditiile stabilite prin Anexa 3- Specificatii tehnice
Livrarea hranei se va face o data pe zi , in limita a 228 meniuri (**felul II si desert sau fruct**) 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 16,5 lei inclusiv TVA, pentru un elev, care cuprinde: preţul produselor , prepararea acestuia, cheltuielile de transport, de distribuţie şi de depozitare a acestora, după caz.
Pentru a asigura un aport nutriţional adecvat, cel puţin 40% din suma disponibilă per portie va fi utilizata pentru achiziţia materiei prime.
Nota: Ofertele prin care se propune mai puţin de 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziţia materiei prime va fi respinsa ca neconforma.

In cadrul propunerii tehnice depuse, oferta va prezenta tabelar urmatoarele informatii necesare acordarii punctajului aferent componentei calitative(tehnice):
Defalcarea procentuala a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

Nr crt	Denumirea meniului	Componenta meniului	Procentul% costurilor, din care			Obs.
			Materie prima %	Prepararea hranei%	Distributie%	

***Atentie:*Defalcarea procentuala a costurilor trebuie sa fie sustinuta si corelata cu defalcarea financiara a costurilor, per portie, parte componenta a propunerii financiare!**

Criteriul de atribuire

In conformitate cu prevederile art.187 alin3 si art 188 din Lg 98/2016, pentru atribuirea contractului de prestari servicii, se aplica criteriul de atribuire- **" cel mai bun raport calitate -pret"**

Ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor , per portie, pe urmatoarele categorii:
a) materie prima;
b) prepararea hranei;
c) distributie (incluzand si serviciile de colectare si transport al deseurilor rezultate)

In cadrul procesului de selectie vor fi preferate si considerate ca indeplinesc criteriul privind **„cel mai bun raport calitate -pret",** acele oferte care aloca cel putin 40% din suma disponibila per beneficiar pentru achizitia materiei prime.

1. Componenta financiara- **pretul 40%(40 puncte)**
2. Componenta tehnica- **60% (60 puncte)**

1. **Factorul financiar(40%)**
   ▪Calculat pe pretul pe portie/zi/elev
   ▪Oferta cu pretul cel mai mic primeste punctaj maxim
   ▪Formula de calcul recomandata:
   Punctaj financiar= (pretul cel mai mic ofertat/pretul ofertei evaluate)x40

2. **Ponderea pentru materie prima din pretul total/portie**
   Factorul tehnic(60%)

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/pachet alimentar mai mic decat nivelul minim indicat de **40%**, oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarata **neconforma si respinsa.**
Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din pretul total/pachet alimentar va fi exprimat cu maxim doua zecimale.
Este declarata castigatoare oferta care indeplineste cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, in urma aplicarii criteriului de atribuire:„**cel mai bun raport calitate -pret**"
Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin insumarea punctajelor obtinute pentru fiecare factor de evaluare dupa formula: **P total= P+Pmp,** exprimat cu doua zecimale.
Se va intocmi, in ordine descrescatoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza caruia se stabileste oferta castigatoare.
In situatia in care doua sau mai multe oferte obtin acelasi punctaj in urma aplicarii algoritmului de calcul, clasamentul se va stabilii in ordinea descrescatoare a pretului ofertat, iar oferta castigatoare va fi declarata cea care se claseaza pe pozitia 1 din clasamentul astfel refacut. In situatia in care prin aplicarea acestui sistem nu se obtine o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, autoritatea contractanta va solicita respectivilor ofertanti reofertarea prin prezentarea unei noi propuneri financiare. Noua propunere financiara va fi depusa doar si numai in urma solicitarii entitatii contractante.
Total factor financiar= 40 puncte
Total factor tehnic = 60 puncte
Total punctaj maxim = 100 puncte

Valoarea estimata

Valoarea estimata a achizitiei aproximativ **286 396,78lei** la care se adauga **TVA** potrivit reglementarilor in vigoare. Costul meniului este in limita unei valori zilnice de 14,86 lei/ beneficiar fara taxa adaugata, respectiv 16,50 lei/ beneficiar, inclusiv TVA.
Meniurile ofertate trebuie sa indeplineasca conditiile prevazute de legislatia in vigoare privind circulatia si comercializarea alimentelor.
Achizitorul isi rezerva dreptul de a nu achizitiona intreaga cantitate de meniuri.(in functie de data inceprii efective a serviciilor).
In functie de limita fondurilor alocate pentru indeplinirea acestui contract, in functie de alocatia zilnica de hrana stabilita conform legii sau a unor situatii neprevazute la incheierea contractului (modificari de efective- numar de persoane beneficiare din cadrul autoritatii contractante), beneficiarul isi rezerva dreptul de a suplimenta sau

diminua cantitatile, fara modificarea pretului unitar si fara a depasi numarul maxim de elevi.

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 1171/2025 redate mai jos:

- legume cu piept de pui la gratar;
- mancare de mazare cu piept de pui/ carne slaba de porc/vita;
- pilaf cu legume si ficatei de pui;
- piure de morcov cu gratar de pui / carne slaba de porc;
- piure de cartofi, salata cu piept de curcan;
- mancare de varza dulce cu friptura la cuptor;
- ghiveci de legume cu pui/ carne slaba de porc;
- orez cu legume si pui / carne slaba de porc/ vita 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 la cuptor;
- 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;
- desert sau 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;

- Se vor asigura cel putin 5 variante de meniu, iar o varianta nu va fi livrata mai mult de o singura data pe saptamana. In cadrul propunerii tehnice se vor detalia variantele pe o saptamana.

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

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanţi sau orice alt tip de potenţiatori de arome şi gust in cazul mancarurilor calde, preparate la nivelul unitatilor de tip catering si care urmeaza a fi servite prescolarilor si elevilor; de asemenea, produsele de origine animala sau nonanimala din care se prepara aceste mancaruri trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.
2. Ceapa pregatita in prima faza a etapei de gatire nu se prajeste ci se inabuse cu apa.
3. Sarea iodată utilizată trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.
4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa la felurile de mancare servite, de exemplu, la masa de pranz nu se vor servi felul 1 si felul 2 preponderente cu glucide-

cereale, ca de exemplu, supa cu galusti si friptura cu garnitura din paste fainoase, ci din legume.
5. Nu se vor permite mancarurile precum tocaturi prajite. Ouale se recomanda a fi servite ca omleta la cuptor.
6.Se recomanda imbogatirea ratiei in vitamine si saruri menerale prin folosire de salate din cruditati si adaugare de legume -frunze in supe si ciorbe.
7. Interdictia folosirii cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum si a oualor fierte, nesectionate dupa fierbere.
8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineaţa zilei în care se serveşte, păstrându-se în condiţii sanitar-veterinare şi pentru siguranţa alimentelor, precum şi în condiţii igienico-sanitare şi la temperaturi corespunzătoare, conform legislaţiei în vigoare.
9. Unităţile de învăţământ în care se desfăşoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislaţiei în vigoare.

5. Specificatii tehnice:

5.1 Generale

- Ofertantul trebuie sa aiba inscris in statutul societatii, ca obiect de activitate, servicii de catering;
- Prestarea serviciului de catering se va face cu respectarea specificatiilor tehnice prevazute in anexa 3 din Normele metodologice de aplicare a HG 23/2025
- Meniurile de tip masa calda trebuie sa contina un **fel principal- (felul doi si desert sau 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 destribuite 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 desert sau fruct si poate sa propuna si alte variante de meniu cu consultarea si aprobarea beneficiarului direct.
- Prestatorul poartă întreaga răspundere pentru calitatea preparatelor şi 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 servicii, fiind specificate pentru fiecare scoala si elev.

- In unitatile de învăţământ beneficiare ale programului „Masa sanatoasa" de pe raza Comunei Ladesti nu se regasesc grupe speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranţă 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 condiţiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.
-Produsele alimentare vor fi furnizate zilnic intre ora 9^{30}- 9^{50} , pe perioada cursurilor conform structurii anului scolar. iar transportul se va efectua zilnic de la furnizor către unităţile şcolare numai cu **mijloace auto speciale**, **autorizate/înregistrate sanitar-veterinar** în conformitate cu prevederile legislaţiei în vigoare.
-Masa calda nu se acorda pe perioada vacantelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucratoare.

- Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor la unitatea scolara este de – **ziua producerii pentru masa calda.**

5.5 Conditii pentru transport si distributie

Produsele alimentare vor fi transportate, zilnic, de la furnizor către unităţile şcolare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor în conformitate cu prevederile legislaţiei în vigoare.

Pentru asigurarea conditiilor igienico-sanitare se vor asigura ustensile sigilate care permit consumul in conditii de igiena.

Distribuirea meniurilor in regim de catering se va face individual pentru fiecare beneficiar, astfel incat sa se pastreze temperatura optima pentru consum.

In timpul transportului, prestatorul are obligatia manipularii si utilizarii de ambalaje corespunzatoare, astfel incat sa se asigure integritatea hranei. Riscurile si raspunderea pentru hrana expediata , apartin prestatorului precum si calificarea personalului folosit pe toata durata contractului.

5.6 Metode de testare si control

-Analiza produselor alimentare distribuite se efectuează doar în laboratoare autorizate sanitar -veterinar si pentru siguranta alimentelor care au metodele de analiza

acreditate.

-Prepararea, manipularea si distribuţia alimentelor se va face numai de către persoane care **deţin certificat de absolvire a unui curs de Noţiuni fundamentale de igienă,** conform Ordinul ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei, cercetării şi tineretului nr. 2209/4469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare.

5.7 Distributia elementelor se va face :

- numai de catre persoane ce detin certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena, conformOrdinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei, cercetarii si tineretului nr.2209/4469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate, conform Hotararii Guvernului Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucrarilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

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

5.8 Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie sa prezinte inscris 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