



Liceul Teoretic „Lucian Blaga”
Șos. Pantelimon, nr. 355, Sector 2, București
Tel/fax: 0212551265
E-mail: liceulteoreticlucianblaga@yahoo.ro



**MINISTERUL EDUCAȚIEI
ȘI CERCETĂRII**

Nr. 3649/19.06.2026

CAIET DE SARCINI

Privind- Servicii de livrare a mancarii pentru Liceul Teoretic Lucian Blaga

- 1. Denumirea achizitiei:** Servicii de livrare a mancarii
- 2. COD C.P.V – 55521200-0**
- 3. Autoritatea contractanta;** LICEUL TEORETIC LUCIAN BLAGA, cu sediul in Sos. Pantelimon, nr. 355, Sector 2, Bucuresti.
- 4. Surse de finantare:** Bugetul Local
- 5. Procedura Aplicata: Procedura Proprie , conform Art 111, alin.1 din Legea 98/2016**
- 6. Criteriul** care va fi utilizat pentru atribuirea contractului de achizitie publica de produse – Cel mai bun raport „**CALITATE – PRET** „ **Conform art 187, Alin(6) din Legea 98/2016**
- 7. Modalitatea de transmitere a ofertei**
Secretariatul institutiei din Sos.Pantelimon, nr. 355, sect.2, Bucuresti.
- 8. Data limita de transmitere a ofertelor: 01.07.2026 ora 12:00**
- 9. Informatii privind întocmirea propunerii tehnice:** Oferta tehnică se va întocmi in conformitate cu solicitarile prevazute in Caietul de sarcini;
- 10. Valoarea estimata: Valoarea maxima** estimata a fost stabilita la suma de **189.117,12 lei fara TVA**. Suma reprezinta achizia de „mâncare preparată” pentru perioada **06.07.2026-31.08.2026** si se ajusteaza in functie de comenzile ferme, in conformitate cu numarul de copii prezenti in scoala.

CAPITOLUL I - GENERALITATI

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația prevăzută în procedura de achiziție directă și constituie ansamblul cerințelor pe baza căruia ofertantul participant își va elabora oferta sa, în vederea încheierii contractului de achiziție având ca obiect - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei(prânzul), la sediul Liceului Teoretic Lucian Blaga, cu sediul in Sos. Pantelimon, nr. 355, Sector 2, Bucuresti.

Cerintele impuse sunt considerate ca fiind minimale.

In acest sens oferta prezentată care se abate de la prevederile Caietului de sarcini **nu va fi luata in considerare.**

CAPITOLUL II

OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Descrierea :

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea mesei de pranz pentru elevii ciclului primar în cantitățile și conținutul **caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare.**

Mâncărurile să nu fie grase, sosurile să nu conțină multă făină sau alte adausuri de îngroșare, să nu fie condimentate, să fie moderat sărate.

În cazul în care pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale beneficiarilor, **se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective**. Se face precizarea că se solicită ca atât alimentele ce compun **garniturile cât și carnea să fie proporționate la gramajul prevăzut de legislația sanitară în vigoare**.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor în ziua respectivă se va transmite prestatorului, până la ora 08.30 și va conține inclusiv numărul de porții pentru fiecare regim dietetic-alimentar în cazul în care acesta se impune, pe baza foilor zilnice de prezentă a elevilor.

Graficul de livrare al hranei:

Prestarea serviciilor de livrare a mancării se va efectua în locația menționată mai sus astfel:

- 1. Gustare-ora 10:00**
- 2. Masa de prânz – ora 12:30**

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului.

Programul va fi anunțat în scris la începutul derulării contractului și el va suferi modificări, ce vor fi aduse la cunoștință cu minim 3 zile înainte de schimbările ce au apărut în programul de servire a meselor.

Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor. **În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile OMS 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat școlarilor.**

Meniul va fi întocmit cu observarea nevoilor pentru cantități satisfăcătoare și echilibrate din principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt lipidele (grăsimi), glucidele (dulciuri, fructe, cereale, legume) și proteinele (carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale). Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi, trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile, orarul școlii și la cerința motivată a beneficiarului.

Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului. Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să se livreze caldă în ambalaje de unică folosință, autorizate.

CAPITOLUL III:

Condiții minime impuse de autoritatea contractantă:

Solicităm în cadrul propunerii tehnice:

1. Ofertantul participant la procedura trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate, prepararea hranei, Prezentarea Certificatului de clasificare, valabil la data selecției ofertelor este obligatorie;
2. Prezentarea Autorizațiilor sanitar-veterinare/Documente ANSVSA doveditoare, prin care să ateste respectarea normelor în vigoare, valabile la data selecției ofertelor.
3. Prezentarea de către prestator a unui număr de **20 variante de meniuri și gustări**, obligatoriu să fie conforme cu recomandările prezentului caiet de sarcini, aceste meniuri propuse vor fi trimise spre aprobare/parafare/avizare unui medic nutritionist **dupa semnarea contractului**, dar înainte de începerea executiei acestuia.

Meniurile vor conține felurile de mâncare propuse cu enumerarea ingredientelor și menționarea gramajelor per categorii principale de alimente(carne, legume, cereale e.t.c) care urmează a fi folosite la prepararea acestora.

Medicul nutritionist va urmări încadrarea necesarului caloric al școlarilor în rația alimentară și dacă respectiva cantitate de alimente ingerată satisface calitativ și cantitativ nevoile nutritive ale elevilor școlari.

Cele 20 variante de meniuri vor fi folosite, alternativ sau în diverse combinații, pe toată perioada derulării contractului. Dacă se dorește, pe parcursul executiei înlocuirea unui meniu sau suplimentarea numărului de meniuri noi trebuie supuse și ele spre aprobarea unui medic nutritionist.

4.Administratorul firmei de preparare a hranei stabilește împreună cu bucătarul care va fi structura meniurilor care urmează a fi livrate. Prestatorul nu are voie să modifice structura meniurilor stabilite și aprobate fără acordul Achizitorului

5. Ofertantul participant la achiziție trebuie să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare ale serviciului de livrare a mâncării prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare a acestui serviciu

6. La data semnării contractului prestatorul câștigător va prezenta obligatoriu rețetarele care urmează a fi folosite în derularea contractului.

7. Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția elevilor în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.

8. Prestatorul **trebuie să delege o persoană de legătură între bucătarul, medicul prestatorului și beneficiar.**

9. Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare și pentru prepararea și transportul hranei

10. Prestatorul trebuie să dovedească capacitatea de producție prin deținerea de utilaje și echipamente tehnice specializate și performante în domeniul preparării hranei.

Echipamentele cu care prestatorul va furniza hrana gătită, cât și echipamentele de rezervă, vor fi conform legislației române în vigoare și standardelor europene. Ofertantul trebuie să execute la termenele legale și, ori de câte ori este nevoie, verificările metrologice ale aparatelor de măsură și control utilizate.

11. Prestatorul trebuie să asigure personal de specialitate calificat necesar executării prestației.

12.Oferta va conține obligatoriu 20 meniuri.

Reprezintă un avantaj :

- distanța față de școală a punctului de lucru al ofertantului 40%
- prezentarea a 3 contracte de prestări servicii ce au ca obiect -servicii de livrare mâncării în școli 30%
- ponderea cheltuielilor cu materia primă în preț 30%

CAPITOLUL IV

CRITERIUL DE ATRIBUIRE: Cel mai bun raport calitate- pret.

Criteriul de atribuire a fost stabilit in conformitate cu art. 187 alin.6 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice.

CAPITOLUL V

CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE :

Ofertantul va elabora propunerea financiară prin completarea formularului de oferta ținând cont de numărul de beneficiari și de valoarea maximă alocată zilnic

- **Gustare :sandvis cu sunca si cascaval,orez cu lapte,gris cu lapte,iaurt,produse de panificatie**
- **Pranz: supa/ciorba, fel principal, desert**
Supa/ciorba si felul principal sa fie preparate zilnic folosind legume proaspete si carne de pui,porc,vita,curcan.

Propunerea financiara va fi intocmita la preturi si valori cu T.V.A

Prestatorul va asigura toate cheltuielile suplimentare,tinand cont de ambalaj(**caserole, tacămuri, șervetele**) Facturarea produselor se va face o data pe luna în baza avizelor de insotire zilnice verificate atât de prestator cât și de beneficiar. Factura va fi insotita de un proces verbal de prestari servicii.

Preturile /tarifare unitare pot avea maximum doua zecimale.La ofertele care contin preturi cu mai mult de doua zecimale, vor fi luate in calcul doar primele doua zecimale.

Prezenta oferta se va adresa unui număr de aproximativ 160 beneficiari elevi, in perioada 06.07.2026-31.08.2026,

Nr. crt	Denumirea produsului/ serviciului	u/m *	Cantitate **	Pret unitar maximal		Valoare estimata lunara (CU TVA) maximala	
				fara TVA	cu TVA	cu TVA	
1.	Servicii de livrare a mancarii luna iulie 2026	menu /zi	160 copii x 20 zile = 3200 portii	28.83	32,00	102.400,00	
	Total luna iulie 2026		3200 portii			102.400,00 lei	
2.	Servicii de livrare a mancarii luna august 2026	menu /zi	160 copii x 21 zile= 3360 portii	28,83	32,00	107.520,00	
	Total luna august 2026		3360 portii			107.520,00 lei	

	Total general iulie-august 2026	meniu/ zi	6560 portii	28,83	32,00	209.920,00 lei	
--	---------------------------------------	--------------	-------------	-------	-------	----------------	--

Copii au varste cuprinse intre 6-11 ani.

Beneficiarul isi rezerva dreptul de a comanda zilnic portiile necesare in functie de numarul copiilor prezenti.

NOTA:

Meniul zilnic va fi alcatuit din:

- gustare + pranz

CAPITOLUL VI

CONDITII PRIVIND LIVRAREA, RECEPTIA SI TRANSPORTUL

Transportul pentru masa de prânz va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport fără modificarea prețului/elev din propunerea financiară, până la cele trei destinații specificate ale beneficiarului. **Mijloacele de transport** și/sau containerele folosite la transportul **alimentelor trebuie avizate de către organele/organismele de specialitate din subordinea Ministerului Sănătății. Ele vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja** alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfecție. Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare.

Pe parcursul derulării contractului, operatorul economic are obligația de a menține curate și în bună stare de întreținere și funcționare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării și să permită igienizarea. Inspectarea periodică a mijloacelor de transport este, de asemenea, necesară și obligatorie, prezentându-se dovada efectuării operațiunii de inspectare în acest sens (se vor prezenta autorizatii sanitar veterinare la zi)

Transportul si distribuirea hranei preparate se va face **in recipiente** care sa pastreze temperatura alimentelor – **casolette izoterme**, separat pentru fiecare fel de mancare.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către o persoană desemnată de autoritatea contractantă. Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de receptie al hranei insotit de declaratia de conformitate si calculul caloriilor si gramajul pe portie. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului de specialitate și/sau al directorului unității. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, persoana desemnată cu recepția hranei, din cadrul unității de învățământ are **dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta / altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării. Daca deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea.**

Recepția produselor se va realiza în baza unui Aviz de insotire a marfii insotit

de declaratie de conformitate, semnat de coordonatorul de activități și un reprezentant al Prestatorului, lista meniului săptămânal întocmită de Prestator și aprobată de Achizitor, lista de participanți – un centralizator cu elevii prezenți, completat zilnic de profesor (cu absent/prezent).

Cantitățile constatate lipsa în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

CAPITOLUL VII

Cerințe specifice privind igiena personală

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat. Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor, distribuirea și servirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă, ori de câte ori este cazul.

CAPITOLUL VIII

Alte prevederi:

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite telefonic prestatorului zilnic până la ora 8:30.

Achizitorul are dreptul de a inspecta oricând locația unde se prepara și ambalează produsele ce urmează a fi livrate.

Prestatorul are obligația de a preleva probe alimentare, de a le păstra 48 de ore și de a prezenta oricând achizitorului toate autorizațiile de funcționare și transport.

Achizitorul are obligația de a preleva și el probe alimentare (porție oferită gratuit de prestator) conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare, etichetate, care se pastrează 48 de ore, și se prezintă oricând eventualilor inspectori/controlori.

De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu (CANTITATIV ȘI ORGANOLEPTIC), de către personalul responsabil de servirea hranei și de asistentul medical prezent la recepția acesteia.

Produsele livrate vor fi însoțite de certificate de calitate.

ESTE INTERZIS, PASTRAREA ALIMENTELOR DE LA O MASĂ LA ALTA.

Ofertantul poartă întreaga răspundere pentru calitatea și cantitatea hranei elevilor.

CAPITOLUL IX

Modalități de plată :

Plata se va face în contul de trezorerie al prestatorului în baza unei facturi fiscale emise de către acesta, în termen de 30 zile calendaristice de la primire, cu O.P. prin Trezorerie de către beneficiar.

CAPITOLUL X

Condiții de participare:

Ofertanții trebuie să prezinte odată cu oferta următoarele documente:

- a) Copie de pe Certificatul de Identificare Fiscală
- b) Certificat constatator emis de Oficiul Registrului Comerțului, din care să reiasă domeniul de activitate principal/secundar și să corespundă cu obiectul serviciilor care urmează să fie achiziționate. Informațiile cuprinse în acest document vor fi reale/actuale la data limită de transmitere a ofertelor
- c) Avizul sanitar eliberat de către Autoritatea Națională Sanitar – Veterinară și

pentru Siguranta Alimentelor

- d) Autorizatia DSV pentru masina de transport.
 - e) Ofertantii vor prezenta 3 recomandari din partea beneficiarilor cu care au incheiat contracte de servicii de livrare a mancarii.
 - f) Copie de pe contractual de colaborare cu medicul nutritionist
 - g) Certificat eliberat de catre Administratia Finantelor Publice precum si declaratie pe proprie raspundere din care rezulta faptul ca operatorul economic nu are datorii restante.
- Reprezinta un avantaj :
- distanța față de școală a punctului de lucru al ofertantului (mancarea se pastreaza calda si se reduce poluarea mediului)
 - prezentarea a 3 contracte de prestări servicii ce au ca obiect -servicii de livrare mâncării in școli
 - ponderea cheltuielilor cu materia primă in preț

CAPITOLUL XI

Evaluarea ofertelor

Evaluarea ofertelor se va face de comisia de evaluare a ofertelor avand in vedere criteriul cel mai bun raport calitate pret.

Comisia de evaluare are obligatia de a analiza si de a verifica fiecare oferta atat din punct de vedere al elementelor tehnice propuse, cat si din punct de vedere al aspectelor financiare pe care le implica.

Propunerea tehnica trebuie sa corespunda cerintelor minime prevazute in caietul de sarcini.

Propunerea financiara trebuie sa se incadreze in limita fondurilor care pot fi disponibilizate pentru indeplinirea contractului de servicii necesar a fi atribuit.

Autoritatea contractanta stabileste clasamentul ofertelor in ordonarea descrescatoare a punctajelor respective, oferta castigatoare fiind cu cel mai mare punctaj.

Oferta care este castigatoare in acest caz trebuie sa indeplineasca in totalitate cerintele din caietul de sarcini.

CAPITOLUL XII

Informarea ofertantilor

In termen de maxim 2 zile de la data limita de transmitere a ofertelor autoritatea contractanta stabileste oferta castigatoare.

Autoritatea contractanta va transmite ofertantului castigator o informare privind acceptarea ofertei sale si informeaza fiecare ofertant cu privire la deciziile luate in ceea ce priveste rezultatul procedurii, respective atribuirea contractului de achizitie publica, dar nu mai tarziu de 2 zile de la emiterea deciziilor respective.

CAPITOLUL XIII

Raspunderi la clarificari

Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificari privind caietul de sarcini.

Autoritatea contractanta are obligatia de a raspunde in mod clar, complet si fara ambiguitati cat mai repede posibil, la orice clarificare solicitata, pentru o perioada care nu trebuie sa depaseasca de regula 2 zile de la primirea unei astfel de solicitari din partea operatorului economic. Aceste clarificari vor fi obtinute la adresa liceul.blaga@s2.ismb.ro

CAPITOLUL XIV

Primirea Ofertelor

Primirea ofertelor are ca scop asigurarea inregistrarii ca ofertanti, la procedura de atribuire organizata de autoritatea contractanta, a operatorilor economici care depun oferta in termenul limita.

Operatorii economici au obligatia de a transmite oferta in scris, (iar acestea nu vor fi deschise pana la expirarea perioadei stabilite de autoritatea contractanta)la adresa, data si ora limita.

Oferta depusa la o alta adresa decat cea stabilita sau dupa expirarea datei limita pentru depunere se va respinge.

CAPITOLUL XVI

DURATA CONTRACTULUI

Durata contractului este **06.07.2026-31.08.2026.**

CAPITOLUL XVII

PRECIZARI FINALE

Liceul Teoretic Lucian Blaga, ca entitate achizitoare, isi rezerva dreptul de a respinge orice oferta sau toate ofertele, in situatia in care:

1. Conditiiile tehnice nu sunt respectate;
2. Nu se respecta prevederile legale in vigoare;
3. Nu se respecta prevederile prezentului Caiet de Sarcini.

Avand in vedere dispozitiile Legii 98/2016 privind achizitiile Publice si HG nr. 395/2016, cu modificarile si completarile ulterioare, autoritatea contractanta va incheia contractul cu ofertantul castigator numai in masura in care fondurile necesare achizitiei vor fi asigurate prin alocarea creditelor bugetare cu aceasta destinatie. In cazul in care indiferent de motive, creditele bugetare nu vor fi alocate, autoritatea contractanta, dupa primirea notificarii cu privire la neacordarea finantarii, isi rezerva dreptul de a anula procedura de atribuire, in conditiile in care nu exista o alta sursa de finantare, in conformitate cu art. 212 alin1.lit. c din Legea 98/2016 cu modificarile si completarile ulterioare fiind imposibila incheierea contractului de achizitie publica.

Director,
Prof. Mihael Mihalcea

Responsabil
Achizitii Publice
Moraru Saltiria

