



**CAIET DE SARCINI
privind achiziția de**

**SERVICII DE CATERING PENTRU UNITATILE DE INVATAMANT DIN COMUNA
CERNISOARA, JUDETUL VALCEA – in cadrul Programului National „Masa
sanatoasa(PNMS)” derulat pe perioada desfasurarii cursurilor scolare din anul 2025
COD CPV 55524000- 9 Servicii de catering pentru scoli**

Titlul contractului:

SERVICII DE CATERING PENTRU UNITATILE DE INVATAMANT DIN COMUNA CERNISOARA, JUDETUL VALCEA – in cadrul Programului National „Masa sanatoasa(PNMS)” derulat pe perioada desfasurarii cursurilor scolare din anul 2025, servicii cuprinse in Hotararea de Guvern nr. 23/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” in anul 2025.

Caietul de sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora fiecare ofertant elaboreaza oferta cu cele doua componente ale sale: propunerea tehnica si propunerea financiara.

Procedura de atribuire aplicata este “Norme proprii pentru servicii Anexa 2B”, cu aplicarea criteriului de atribuire : “CEL MAI BUN RAPORT CALITATE -PRET”, in conditiile Legii 98/2016 privind achizitiile publice si ale Hotararii nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare atribuirea contractului de achizitie publica/acordului cadru din Legea nr.98/2016 privind achizitiile publice.

Initierea procedurii de atribuire se va realiza prin Publicitate pe site-ul autoritatii Contractante(www.primaria-cernisoara.ro) respectiv prin transmiterea spre publicare a unui anunt de participare , insotit de documentatia de atribuire.

Derularea procedurii de achizitie se va realiza intr-o singura etapa, fara derularea etapei de licitatie electronica.

In cadrul procedurii nu s-a prevazut impartirea achizitiei pe loturi.

Obiectul contractului de achizitie publica este constituit de prestarea de servicii de catering pentru scoli, respectiv in cadrul **UNITATILOR DE INVATAMANT DIN COMUNA CERNISOARA, JUDETUL VALCEA;**

Achizitia de servicii de catering pentru scoli se include in categoria contractelor de achizitie publica care au ca obiect servicii sociale si alte servicii specifice, prevazute in anexa nr.2 a Legii 98/2016 privind achizitiile publice si va contribui la livrarea de hrana pentru copii in cadrul scolilor mai sus mentionate.

Scopul principal al contractului este acela de acordare de hrana sub forma de **pachet alimentar- masa calda** pentru un numar de **48-prescolari, 87-ciclul primar, 77- ciclul gimnazial in total 212 elevi.**

Propunerea tehnica trebuie sa indeplineasca cerintele minimale din specificatiile tehnice aferente caietului de sarcini, acestea fiind considerate obligatorii.

Serviciile de catering pentru scoli ofertate trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in descrierea din caietul de sarcini, considerate necesare pentru asigurarea cerintelor tehnice si profesionale asumate prin

contract. Cerintele sunt obligatorii pentru toti ofertantii si nu ii absolveaza pe acestia de responsabilitatea de a realiza si alte sarcini necesare pentru executarea contractului la un standard de calitate corespunzator.

Ofertarea de servicii de catering pentru scolii cu caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevazute in caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului, in termenul art. 137 alin. (1) din Hotararea 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica/acordului-cadru din Legea 98/2016 privind achizitiile publice, potrivit caruia "Comisia de evaluare are obligatia de a respinge ofertele inacceptabile, neconforme si neadecvate". In acest sens, orice oferta prezentata va asigura conditiile minimale din prezentul caiet de sarcini, urmand a fi luata in considerare in cazul in care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerintelor minimale.

Este obligatorie intocmirea propunerii tehnice astfel incat, in procesul de evaluare, informatiile din propunerea tehnica sa permita identificarea facila a corespondentei cu cerintele din Caietul de sarcini.

Propunerea financiara trebuie sa fie corelata cu elementele propunerii tehnice si sa permita indeplinirea contractului de achizitie, la parametrii cantitativi si calitativi solicitati prin caietul de sarcini, in conditiile legal reglementate de legislatia in vigoare.

Pretul inclus in propunerea financiara va fi estimat in lei, fara TVA, cu specificarea TVA separat, fara a depasi valoarea estimata comunicata prin anuntul de participare. In cazul in care pretul fara TVA, inclus in propunerea financiara, depaseste valoarea estimata, comunicata prin anuntul de participare, oferta este considerata inacceptabila.

Pe perioada derularii contractului autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a achizitiona serviciile de catering scolar in functie de necesitati, pe baza unei note de comanda.

Pentru elaborarea ofertei se vor avea in vedere atat informatiile precizate in prezentul Caiet de sarcini, cat si informatiile precizate in Anexele Caietului de sarcini care sunt parte integranta a cerintelor Caietului de sarcini.

Oferta si documentele care insotesc oferta vor fi semnate potrivit prevederilor legale.

Oferta va avea o perioada de valabilitate corelata cu perioada de parcurgere a procedurii de atribuire, respectiv **90 de zile**.

Ofertantii trebuie sa indeplineasca criteriile de calificare stabilite in documentatia de atribuire in conformitate cu cerintele stabilite de autoritatea contractanta. Neindeplinirea criteriilor de calificare sau necompletare in conformitate cu cerintele stabilite de entitatea contractanta conduce la considerarea ofertei ca inacceptabila.

Este declarata castigatoare oferta care indeplineste punctajul cel mai mare in urma aplicarii criteriului de atribuire "**CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PRET**".

1.Componenta financiara. Pretul mediu ponderat MATERIE PRIMA

Componenta financiara 40 %

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat;
- b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

2.Componenta financiara. Pretul mediu ponderat PREPARAREA HRANEI

Componenta financiara 30 %

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat;
- b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

3.Componenta financiara. Pretul mediu ponderat DISTRIBUTIE

Componenta financiara 30 %

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat;

b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Pretul ofertei este ferm.

Oferta declarata castigatoare conform criteriului de atribuire stabilit trebuie sa indeplineasca toate specificatiile tehnice minime obligatorii, asa cum au fost acestea stabilite in caietul de sarcini.

Operatorii economici pot fi exclusi din procedura de achizitii publice/pot fi urmariti in justitie in temeiul legislatiei nationale in cazuri grave de declaratii false atunci cand au completat documente de calificare referitor la informatiile furnizate privind absenta motivelor de excludere, indeplinirea criteriilor de calificare sau a factorilor de evaluare si/sau nu au fost in masura sa prezinte documentele justificative.

Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificari privind documentatia de atribuire, in termenul stabilit prin anuntul de participare.

Raspunsurile la solicitarile de clarificari vor fi depuse la sediul autoritatii Contractante si vor fi transmise cu cel putin 3 zile inainte de termenul stabilit pentru depunerea ofertelor (in acord cu prevederile art.161 alin (2) din Legea 98/2016).

1. Denumirea autoritatii/entitatii contractante: COMUNA CERNISOARA

2. Persoanele cu functie de decizie din cadrul autoritatii contractante cu privire la organizarea, derularea si finalizarea procedurii de atribuire sunt:

Numele persoanelor ce detin functii de decizie din cadrul autoritatii contractante, a celor cu putere de reprezentare din partea furnizorului de servicii auxiliare precum si a celor implicati in procedura : Ciorica Dumitru-primar , Orleanu Alexandru-viceprimar, Ionita Catalin -contabil, Cebuc Ana-Maria-secretar general, Ionescu Gabriel-resp.achizitii publice, Saia Elena S.C. SVL PROEC S.R.L. - Furnizor de servicii auxiliare achizitiilor publice

3. Persoane/date de contact: Ionescu Gabriel 0250868503, e-mail: cernisoara@vl.e-adm.ro

4. Adresa sediului social: Str. Principala , nr. 12, Comuna Cernisoara, jud. Valcea

5. Adresele de livrare a pachetelor alimentare:

Scoala Gimnaziala sat Madulari, Scoala Gimnaziala sat Armasesti, Gradinita cu Program Normal sat Cernisoara.

6. Informatii despre proiectul in baza caruia se realizeaza achizitia:

Conform HG nr. 23/28.01.2025 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa”(PNMS), derulat pe perioada desfasurarii cursurilor scolare din anul 2025.

La nivelul scolilor mai sus mentionate, elevii care beneficiaza de masa sub forma de meniu sunt in numar de **212**, din care prescolari-48, primar-87, gimnazial-77.

7. Procedura de achizitie: Procedura se deruleaza conform norme proprii pentru servicii Anexa 2B”, cu aplicarea criteriului de atribuire : “**CEL MAI BUN RAPORT CALITATE -PRET**”, in conditiile Legii 98/2016 privind achizitiile publice si ale Hotararii nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare atribuirea contractului de achizitie publica/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizitiile publice.

8. Locatia prestarii serviciilor: Scoala Gimnaziala sat Madulari, Scoala Gimnaziala sat Armasesti, Gradinita cu Program Normal sat Cernisoara.

9. Tip contract: Contract de prestari servicii de catering pentru scoli

10. Obiectul contractului de achizitie este reprezentat de “achizitia de servicii de catering pentru scoli”- respectiv pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei sub forma de masa calda, pentru un numar de 212 copii care frecventeaza programul/cursurile unitatii de invatamant Gradinita, Scoala Primara, Scoala Gimnaziala.

COD CPV aferent achizitiei: **55524000-9 Servicii de catering pentru scoli**

11. Durata contractului/perioada de prestare a serviciilor de catering:

Durata contractului: cu incepere de la data semnarii contractului de achizitie, pe perioada desfasurarii cursurilor scolare din anul 2025, cu exceptia vacantelor scolare, a zilelor de weekend si a sarbatorilor legale, dar nu mai tarziu de 20 decembrie 2025.

Perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi maxim **129 de zile de scolarizare** estimate/persoana/perioada contractuala.

12. Numarul maxim de portii care vor face obiectul contractului: 129 zile x 212 portii/zi = 27 348 portii.

Nota: 1(una) portie reprezinta 1(o) masa calda ce include felul I, felul II si deserturi: prăjituri, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de bucătărie etc.– pentru 1(un) beneficiar/zi

Autoritatea contractanta are dreptul de a modifica cantitatile de servicii, respectiv numarul meniurilor, in raport cu numarul beneficiarilor prezenti, fara modificarea tarifului(pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala, in limita fondurilor bugetare alocate.

13. Compozitia pachetelor alimentare cu masa calda

Compozitia pachetelor alimentare cu masa calda va fi compusă din 3 (trei) feluri de mâncare:

Felul 1 – supe, ciorbe, borşuri, creme, gustări calde etc.;

Felul 2 – fripturi la cuptor, la grătar , chiftele din legume, ficăței de pui etc. + garnituri și/sau salate, mâncăruri etc.

Felul 3 – deserturi: prăjituri, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de bucătărie etc.

Paine

Pachetul alimentar cu masa calda– conditii

Prestatorul de servicii de catering pentru scoli va realiza pachetele alimentare cu masa calda cu respectarea cerintelor privind compozitia meniurilor de hrana aferente pachetelor alimentare cu masa calda stabilita prin prezentul caiet de sarcini si cu respectarea cerintelor legislative prevazute de:

- Hotararea de Guvern nr. 23/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă”, denumit în continuare PNMS, derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025.

- Legea 123/2008 pentru o alimentare sanatoasa in unitatile de invatamant

- Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandata prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti;

- Alte prevederi legislative care corespund unor conditii specifice aferente prestarii de servicii de catering pentru scoli.

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

-Ciorbă de legume;

- Supă de pui cu legume;

- Ciorbă de vacuță cu legume;

- 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;

- 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;

- Omletă cu legume — ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;

-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;

Paine

Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare, se va adapta meniul zilnic in functie de starea de sanatate a acestora și de recomandarile medicilor. Mesele se vor servi la orele fixate de beneficiar.

● Elevi cu restrictii alimentare de natura medicala

| Nr. crt. | Numelesiprenumele | Meniu care sa nu contina urmatoarele alimente restrictionate |
|----------|-------------------|--|
| | | |
| | | |
| | | |

● Elevi cu restrictii alimentare de natura religioasa

| Nr. crt. | Numelesiprenumele | Meniu care sa nu contina urmatoarele alimente restrictionate |
|----------|-------------------|--|
| | | |
| | | |

Se va tine cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- Lipide (grasimi)
- Glucide (dulciuri, fructe, legume etc.)
- Proteine (carne, branza, lapte, oua, etc.)

In acest sens, administratorul firmei de catering va stabili meniul (Se vor prezenta **minim 10 variante de meniu care se vor încadra în valoarea pachetului ofertat cu masa calda**) tinand cont de informatiile cuprinse in Anexa 1 a prezentului caiet de sarcini-Principii si cerinte ale unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti (care includ cerinte legislative din cadrul Ordinului nr.1563/2008), fara a exclude alte prevederi legislative referitoare la conditiile specifice aferente prestarii de servicii de catering pentru scoli.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranta la lactoza 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 în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare scoala si elev.

Toate preparatele vor fi insotite de o declaratie de conformitate intocmita conform legii, prin care prestatorul isi asuma respectarea conditiilor privind pachetele alimentare cu masa calda care vor fi distribuite beneficiarilor.

14. Norme minime obligatorii care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi

- Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; 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 gătire 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.
- Evitarea asocierii 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, supa cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
- Nu se vor permite mâncărurile precum 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.
- Interdicția folosirii 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.
- 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.

De asemenea, la întocmirea meniurilor se va ține cont de faptul ca beneficiarii serviciilor vor fi copii (48 prescolari, 87-ciclul primar, 77-ciclul gimnazial) și ca realizarea unui aport echilibrat al factorilor nutritivi necesita ca alimentele să fie combinate în proporții care să asigure nevoile nutritionale ale organismului.

Toate preparatele vor fi însoțite de o declarație de conformitate întocmită conform legii, prin care prestatorul își asumă respectarea condițiilor privind pachetele alimentare care vor fi distribuite beneficiarilor.

15. Livrarea/prestarea serviciilor de catering pentru școli –Condiții și termene de livrare

15.1 Condițiile de livrare:

Pachetele alimentare cu masă caldă vor fi livrate în temeiul contractului și numai în baza notelor de comandă zilnice emise de fiecare unitate de învățământ în parte.

În nota de comandă se vor preciza informații privind: numărul de pachete alimentare cu masă caldă, numărul de beneficiari/categorii (număr de copii prescolari, număr de copii primar, număr de copii gimnazial), persoana de contact și alte informații care vor fi considerate necesare. În situația în care nu va fi comunicată o nota de comandă, va rămâne valabilă nota de comandă transmisă anterior.

15.2 Termen de solicitare a comenzii:

Solicitarea comenzii prin nota de comandă se va realiza de către autoritatea contractantă sau un împuternicit al acesteia (însușitor de învățământ), la începutul zilei pentru ziua curentă, până la ora 08:30. În situația în care nu va fi comunicată o nota de comandă, va rămâne valabilă nota de comandă transmisă în ziua anterioară.

Pe perioada derulării contractului, autoritatea contractantă sau un împuternicit al acesteia (însușitor de învățământ) își rezervă dreptul de a comanda pachete alimentare cu masă caldă în funcție de necesități, astfel încât prestarea serviciilor de catering școlar să se adapteze cantitativ numărului de copii prezenți la cursuri.

15.3 Termen de livrare/prestare a serviciilor de catering:

Prestarea/livrarea serviciilor de catering se va efectua o singură dată în fiecare zi, în intervalul **11:30-12:00**, pentru aprox. **212 copii**, conform notelor de comandă, pentru o perioadă de **129 zile** de școlarizare în cursul anului 2025, stabilite conform caietului de sarcini.

16. Transportul și ambalarea hranei:

Transportul hranei se va face cu mijloace de transport dotate corespunzător, autorizate sanitar-veterinar.

Mijloacele de transport vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare.

Prestatorul poartă întreaga responsabilitate pentru transportul în condiții optime a pachetelor alimentare cu masă caldă la adresa de livrare specificată în caietul de sarcini cât și de calitatea acestora.

În timpul transportului, prestatorul are obligația manipulării și utilizării de ambalaje corespunzătoare.

Documentele care vor însoți livrarea/distribuirea la locul de prestare a serviciilor de catering școlar:

Prestatorul trebuie să prezinte pentru fiecare livrare/transport a pachetelor alimentare cu masă caldă cu următoarele documente:

a) Aviz de expeditie

b) Declaratie de conformitate.

Toate preparatele vor fi insotite de o declaratie de conformitate intocmita conform legii. Prin declaratia de conformitate se va asuma conformitatea serviciilor de catering scolar cu prevederile legale si adaptarea acestora la categoriile de beneficiari mentionati in nota de comanda adresata prestatorului.

Ambalarea si distribuirea pachetului alimentar de masa calda se va realiza in ambalaje de unica folosinta astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara.

Ambalarea si distribuirea pachetului alimentar cu masa calda se va face individual pentru fiecare beneficiar, astfel incat sa se pastreze temperatura optima pentru consum. Recipientele utilizate pentru transportul alimentelor vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice in vigoare.

17. Receptia si distribuirea pachetelor alimentare

Receptia pachetelor alimentare aferenta serviciilor de catering pentru scoli se va realiza in fiecare zi de prestare a serviciilor.

Receptia serviciilor, respectiv receptia portiilor livrate se va realiza de catre beneficiar (instituitia de invatamant), in momentul livrarii portiilor, prin semnarea avizului de expeditie zilnic.

Procesul verbal lunar de receptie a pachetelor alimentare se va realiza in baza centralizarii avizelor de expeditie aferente serviciilor prestate in luna respectiva. Procesul verbal lunar de receptie a hranei va fi semnat de catre prestator si de catre beneficiar.

Procesul verbal lunar de receptie va avea urmatoarele anexe:

1. Lista meniurilor propuse pentru fiecare zi de servicii, intocmita de prestator

2. Avize de expeditie aferente serviciilor prestate in luna respectiva, in care se consemneaza zilnic: varianta de meniu, numarul portilor livrate, semnaturile partilor

Prestatorul va asigura distribuirea portiilor alimentare la locul de livrare cu personal propriu, avizat medical si echipat corespunzator, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara.

Distribuirea portiilor alimentare nu se va realiza fara receptionarea prealabila a acestora de catre persoana imputernicita din partea autoritatii contractante. Cantitatile constatate lipsa in urma verificarilor efectuate vor fi acoperite in cel mai scurt timp. Daca in urma receptionarii portiilor se constata ca prestatorul nu isi indeplineste, din culpa sa, obligatiile asumate prin contract, pentru oricare din specificatiile tehnice care se constata abateri, care pot conduce la consecinte grave pentru starea de sanatate a beneficiarilor, personalul desemnat de institutia de invatamant va avea dreptul sa sisteze distribuirea hranei.

Prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu alta/altele corespunzatoare, in termen de maxim 2 (doua) ore de la primirea notificarii.

Prestatorul va suporta toate costurile aferente inlocuirii portiilor alimentare necorespunzatoare, beneficiarul neputand fi considerat responsabil pentru cheltuielile respective.

Plata facturii se va face dupa intocmirea "Procesului verbal lunar de receptie a hranei" semnat de catre prestator si de catre reprezentantul institutiei de invatamant.

18. Cerinte specifice privind alimentele

18.1 Cerinte specifice privind alimentele:

Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate si transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari, care pot face alimentele impropriei consumului uman si pot periclita sanatatea umana.

Produsele intermediare si produsele finite trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatate. Pentru asigurarea calitatii alimentelor, se vor permite perioade limitate, in afara temperaturii potrivite, atunci cand este necesar ca alimentele sa se adapteze modalitatilor de preparare, transport, depozitare, prezentare si servire.

Se recomanda ca hrana beneficiarilor sa fie servita la o temperatura optima pentru consum.

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor catre unitatile scolare va fi de 5 ore de la momentul ambalarii.

Pentru depozitare în scoli se vor folosi spatii special amenajate pentru pastrarea produselor alimentare în conditii de siguranta alimentelor prevazute de legislatia în vigoare, asigurate de catre beneficiar - unitatea de învățământ.

Produsele alimentare vor fi pastrate până la servire în conditiile indicate de producator, cu respectarea prevederilor legale în vigoare

18.2 Ofertantul are obligatia prelevării de probe, la sediul unitatii beneficiare, din fiecare meniu conform legislatiei in vigoare. Zilnic, o proba recoltata din fiecare meniu, va fi pastrata in frigider 48 de ore de la data prelevării in recipiente corespunzatoare, sigilate si etichetate corespunzator, in spatiu frigorific special destinat si adecvat acestui scop. Recoltarea probelor se face doar in recipiente sterilizate prin fierbere si etichetate conform legii.

In situatia nerespectării de catre personalul propriu a masurilor referitoare la prevenirea si combaterea bolilor transmisibile, cat si a normelor sanitar-veterinare, prestatorul va suporta dupa caz sanctiuni administrative, contraventionale sau penale.

18.3 Cerinte privind igiena personala

Fiecare persoana/salariat care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine igiena personala si va purta echipament de protectie si de lucru adecvat si curat.

Personalul prestatorului care manipuleaza pachetele alimentare la sediul beneficiarului, va avea control medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat.

18.4 Cerinte privind conditiile de mediu, social si cu privire la relatiile de munca:

Operatorii economici vor respecta reglementarile privind conditiile de mediu, social si relatiile de munca. Toti operatorii economici participanti la procedura vor completa "Declaratie privind respectarea conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca". Informatii detaliate privind reglementarile referitoare la conditiile de munca si protectia muncii pot fi obinute de pe adresa www.mmuncii.ro

19. Informatii privind valoarea estimata, conditii, termene si modalitati de plata

19.1 Valoarea estimata a unei portii: 13.76 lei, fara TVA/portie

Tariful (pretul) unitar al meniurilor include serviciile de pregatire, transport si distribuire a meniurilor la locul de implementare.

19.2 Valoarea totala estimata a contractului de achizitie, fara TVA: **376.308,48 lei fara TVA** . Valoarea estimata a contractului de prestari servicii, fara TVA este calculata astfel:

-**135 copii**(prescolari + ciclul primar) beneficiari ai pachetelor alimentare x **13,76 lei** (pretul unei portii fara TVA) x **129 zile** estimate de scolarizare/ perioada contractuala = **239.630,40 lei** fara TVA.

-**77 copii**(ciclul gimnazial) beneficiari ai pachetelor alimentare x **13,76 lei** (pretul uni pachet alimentar fara TVA) x **129 zile** estimate scolarizare/perioada contractuala = **136.678,08 lei fara TVA**

Total valoare estimata a contractului de prestari servicii: **239.630,40 lei + 136.678,08 lei =**

376.308,48 lei fara TVA.

Pretul contractului de servicii ramane ferm pe toata perioada derularii acestuia.

19.3 Conditii si termene de plata:

Plata facturii se va face dupa intocmirea "Procesului verbal lunar de receptie a pachetelor alimentare" semnat de catre prestator si de catre reprezentantul autoritatii contractante.

Termen de plata: Efectuarea platii se va realiza in termen de 30 de zile de la acceptarea la plata a facturii emise de catre prestator, pentru fiecare comanda livrata si receptionata.

Modalitate de plata: prin virament, in contul bancar al ofertantului, care va fi indicat in contractul de prestari servicii de catering pentru scoli, in baza facturii emise de catre prestator pentru comenzile livrate si receptionate.

Conditii de plata: Plata facturii se va face dupa intocmirea "Procesului verbal lunar de receptie a pachetelor alimentare" semnat de catre prestator si de catre reprezentantul institutiei de invatamant, realizat in baza centralizarii avizelor de expeditie, in vederea efectuarii platii.

Pretul ramane ferm pe toata durata contractului.

19.4 Penalitati:

In cazul in care, din vina sa exclusiva, prestatorul nu isi indeplineste obligatiile asumate prin contract, atunci autoritatea contractanta este indreptatita sa deduca din pretul contractului, ca penalitati, o suma echivalenta cu o cota procentuala de 0,03% pe zi de intarziere din valoarea serviciilor ce trebuie prestate.

In cazul in care autoritatea contractanta nu onoreaza facturile in termen de 30 de zile de la expirarea perioadei convenite pentru plata facturii, atunci acesta are obligatia de a plati ca penalitati, o suma echivalenta cu o cota procentuala de 0,03% pe zi de intarziere din plata neefectuata.

20. Garanția de buna executie

Cuantumul garanției de bună execuție este de **2 % din - prețul contractului.**

Perioada de valabilitate a garanției de bună execuție trebuie să acopere perioada de timp de la semnarea contractului până la expirarea perioadei de garantie a serviciilor.

Garanția se va constitui în conformitate cu art. 40 din H.G. nr. 395/2016 cu modificările și completările ulterioare.

Garanția de bună execuție a contractului trebuie constituită în termenul stabilit la art.39 alin.(3) din HG 395/2016 cu modificările și completările ulterioare.

21. CONDITII DE PARTICIPARE (CRITERII DE CALIFICARE)

A. SITUATIA PERSONALA A CANDIDATULUI SAU OFERTANTULUI

1. Ofertantul, tertii sustinatori si subcontractantii nu se afla in situatie de conflict de interese, asa cum este aceasta definita in cadrul art.59, 60 din Legea nr.98/2016 privind achizitiile publice.

Se va completa Formularul – "Declaratie privind evitarea conflictului de interese, conform art.59,60 din Legea nr. 98/2016" – inclus in cadrul documentului "Formulare" – aferent documentatiei de atribuire.

2. Ofertantul, tertii sustinatori si subcontractantii nu se afla in niciuna din situatiile de excludere mentionate la art. 164, 165 si 167 din Legea nr. 98/2016.

Se va completa Formularul -,,Declaratieprivind neincadrarea în situațiile prevăzute la art. 164, 165 și 167 dinLegea nr. 98 / 2016"- inclus in cadrul documentului "Formulare" – aferent documentatiei de atribuire.

In conformitate cu prevederile art.59, 60, 164, 165, 167 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice, autoritatea contractanta are obligatia de a exclude de la procedura orice operator economic aflat in una dintre situatiile de mai sus (conflict de interese, excludere).

In cazul depunerii unei oferte in asociere, fiecare membru al asocierii are obligatia de a demonstra indeplinirea cerintelor de mai sus.

Ofertantii straini vor prezenta orice documente edificatoare, eliberate de autoritati competente din tara in care acestia sunt rezidenti.

3.Ofertantul va prezenta documente din care sa rezulte ca si-a indeplinit obligatiile privind plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat.

Aceste documente sunt:

- certificat de atestare fiscala eliberat de ANAF privind plata sumelor datorate bugetului de stat si bugetelor sociale in original sau copie certificata cu mentiunea "conform cu originalul" (certificat care sa ateste lipsa datoriilor restante la momentul depunerii acestora);
- certificatul fiscal privind plata impozitelor si taxelor la bugetul local in original sau copie certificata cu mentiunea conform cu originalul (certificat care sa ateste lipsa datoriilor restante la momentul depunerii acestora);
- dupa caz, documente prin care se demonstreaza faptul ca operatorul economic poate beneficia de derogari prevazute la art. 166 alin 2, art. 167 alin 2, art. 171 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice.

B. CAPACITATEA DE EXERCITARE A ACTIVITATII PROFESIONALE

Ofertantii vor prezenta:

-documente din care sa reiasa existenta unei forme de inregistrare a firmei in conditiile legii din tara de rezidenta, sa reiasa ca operatorul economic este legal constituit, ca nu se afla in nici una dintre situatiile de anulare a constituirii, precum si faptul ca are capacitatea profesionala de a realiza activitatile care fac obiectul contractului.

-certificat constatator emis de ONRC de pe langa Tribunalul Teritorial in original, copie legalizata sau copie certificata "conform cu originalul" din care sa rezulte adresa actuala si obiectul de activitate al societatii.

Obiectul contractului trebuie sa aiba corespondent in codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC (principal sau secundar). Informatiile cuprinse in documentul justificativ trebuie sa fie valabile/reale la momentul prezentarii.

Ofertantii straini vor prezenta documente echivalente in tara de rezidenta.

C. CAPACITATEA TEHNICA SI PROFESIONALA

Ofertantii (inclusiv asociati/subcontractanti/terti sustinatori) vor prezenta urmatoarele informatii:

| Nr. Crt. | Informatii si/sau nivel(uri) minim(e) necesare pentru evaluarea respectarii cerintelor mentionate | Modalitatea de demonstrare a indeplinirii criteriului. |
|----------|--|---|
| 1 | Operatorii economici au capacitatea tehnica si/sau profesionala de a produce si livra un numar zilnic de pachete alimentare, prin nota de comanda, tinandu-se cont de prezenta copiilor la cursuri | Declaratia pe proprie raspundere din care sa reiasa: 1.1 personalul de specialitate de care dispune atat in ceea ce priveste pregatirea, cat si distributia hranei; 1.2 numarul mediu de portii livrate pe zi – documente financiar contabile din care sa reiasa volumul incasarilor realizate prin prepararea meniurilor sau 1.3 in eventualitatea in care ofertantul a prestat in trecut servicii similare /servicii prestate in cursul unei perioade care acopera cel mult ultimii 3 ani, cu indicarea valorilor, datelor si a beneficiarilor publici sau privati, acesta poate dovedi capacitatea tehnica si/sau profesionala prin furnizarea de : copii contracte de prestare servicii de catering; copii procese verbale de receptie; copii facturi emise pentru serviciile de |

| | | |
|---|---|--|
| | | <p>catering prestate, insotite de dovada platii, fara a mai fi necesara furnizarea de documente aferente punctului anterior.</p> <p><i>*Documentele justificative urmeaza sa fie prezentate numai de catre ofertantul clasat pe primul loc dupa aplicarea criteriului de atribuire, conform art. 196, alin 2 din Legea 98/2016.</i></p> <p>In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.</p> |
| 2 | <p>Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile vor fi conform legislatiei in vigoare si normelor igienico-sanitare. Transportul se va face cu mijloace de transport dotate corespunzator si autorizate sanitar-veterinar. Mijloacele de transport vor fi mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare. Fiecare transport va fi insotit de aviz de expeditie. Prestatorul va asigura distribuirea pachetelor alimentare la locul de livrare cu personalul propriu, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara si siguranta alimentelor</p> | <p>Declaratie, informatii privind utilajele, instalatiile, echipamentele tehnice, mijloacele de transport de care poate dispune operatorul economic pentru asigurarea distribuirii pachetelor alimentare care vor fi livrate, in conditiile solicitate –</p> <p>Documente financiar contabile, alte documente care probeaza detinerea autoturismului sau capacitatea de transport la dispozitia ofertantului.</p> <p>2.2 Declaratie referitoare la modalitatea de distribuire a hranei la locul de livrare cu respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara.</p> <p><i>*Documentele justificative urmeaza sa fie prezentate numai de catre ofertantul clasat pe primul loc dupa aplicarea criteriului de atribuire, conform art. 196, alin 2 din Legea 98/2016.</i></p> <p>In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.</p> |
| 3 | <p>Detinerea autorizatiei de functionare a firmei, emisa de Primaria sub a carei jurisdictie se afla firma de catering</p> | <p>Autorizatia de functionare a firmei (copie certificata conform cu originalul)</p> <p><i>*Documentele justificative urmeaza sa fie prezentate numai de catre ofertantul clasat pe primul loc dupa aplicarea criteriului de atribuire, conform art. 196, alin 2 din Legea 98/2016.</i></p> <p>In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinireacriteriului.</p> |
| 4 | <p>Detinerea autorizatiei sanitar-veterinare emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta Alimentelor-pentru locatia</p> | <p>Autorizatia sanitar veterinara emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta</p> |

| | | |
|---|---|--|
| | productiei de hrana | Alimentelor pentru locatia productiei de hrana (copie certificata conform cu originalul) <i>*Documentele justificative urmeaza sa fie prezentate numai de catre ofertantul clasat pe primul loc dupa aplicarea criteriului de atribuire, conform art. 196, alin 2 din Legea 98/2016.</i> In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica Indeplinirea criteriului. |
| 5 | Detinerea autorizatiei sanitar-veterinare emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta Alimentelor-pentru mijlocul de transport cu care va fi transportata hrana/Declaratie privind respectarea conditiilor igienico-sanitare pentru mijlocul de transport al hranei | Autorizatie sanitar veterinara emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta Alimentelor pentru mijlocul de transport al hranei (copie certificata conform cu originalul)/Declaratie pe proprie raspundere privind respectarea conditiilor igienico-sanitare pentru mijlocul de transport al hranei utilizat <i>*Documentele justificative urmeaza sa fie prezentate numai de catre ofertantul clasat pe primul loc dupa aplicarea criteriului de atribuire, conform art. 196, alin 2 din Legea 98/2016.</i> In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica Indeplinirea criteriului. |

In cazul depunerii unei oferte in asociere, se va completa Formularul – Model acord de asociere-inclus in cadrul documentului “Formulare”-afere documentatiei de atribuire.

Fiecare membru al asocierii are obligatia de a depune documentele mentionate anterior, in cazul declararii ofertantului ca fiind castigator. Ofertantii straini vor prezenta orice documente edificatoare, eliberate de autoritati competente din tara in care acestia sunt rezidenti.

22. Prezentarea ofertei

Oferta pentru atribuirea contractului de achizitie include obligatoriu cele doua componente ale sale: propunerea tehnica si propunerea financiara, care vor fi elaborate conform sectiunilor 22.1 “Prezentarea propunerii tehnice” si 22.2 “Prezentarea propunerii financiare” din prezentul Caiet de sarcini.

In cazul in care oferta nu respecta cerintele prevazute in documentatia de atribuire, comisia de evaluare are dreptul de a o respinge.

Pentru pregatirea si transmiterea ofertei, ofertantul are obligatia de a examina toate documentele aferente documentatiei de atribuire.

In cazul in care documentele sunt semnate cu semnatura de catre o alta persoana decat persoana imputernicita, ofertantul va completa o imputernicire conform Formularului Model imputernicire – inclus in cadrul documentului “Formulare” – aferent documentatiei de atribuire

Limba de redactare a ofertei: limba romana.
Perioada de valabilitate a ofertei este de minim 90 zile.

22.1 Prezentarea propunerii tehnice

Propunerea tehnica va fi realizata si evaluata in conformitate cu cerintele caietului de sarcini astfel incat sa permita identificarea cu usurinta a corespondentei cu specificatiile tehnice si respectiv cu cerintele aferente criteriilor de calificare.

Prezentarea propunerii tehnice. Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevazute in caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului. Este obligatorie intocmirea propunerii tehnice astfel incat, in procesul de evaluare, informatiile din propunerea tehnica sa permita identificarea facila a corespondentei tehnice din Caietul de Sarcini.

Propunerea tehnica se va redacta in limba romana, va fi semnata, stampilata de reprezentant legal sau imputernicit si va avea un caracter ferm si obligatoriu din punct de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate stabilita de autoritatea contractanta.

Propunerea tehnica, va fi insotita de urmatoarele:

- Declaratie de respectare a conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca pentru personalul propriu, data si semnata de reprezentantul legal/imputernicit. Se va completa Formular – “Declaratie de respectare a conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca” – inclus in cadrul documentului “Formulare” – aferente documentatiei de atribuire.

- Contract de achizitie si clauze contractuale din documentatia de atribuire.

Contractul de achizitie va fi insusit prin semnare si stampilare pe fiecare fila de catre reprezentantul legat/imputernicit, indicand faptul ca ofertantul le-a citit, inteles si acceptat pe deplin.

In cazul in care pe parcursul indeplinirii contractului de achizitie se constata faptul ca anumite elemente ale propunerii tehnice sunt inferioare sau nu corespund cerintelor prevazute de caietul de sarcini, prevaleaza prevederile caietului de sarcini.

Lipsa propunerii tehnice va duce la excluderea operatorului economic din procedura.

Propunerea tehnica se va realiza in conformitate cu cerintele tehnice din prezentul Caiet de sarcini. Propunerea tehnica va include obligatoriu informatii privind:

- Pachetul alimentar zilnic, care ar putea fi oferit beneficiarilor serviciilor de catering, corelat cu sectiunea 13-Compozitia meniurilor, intocmita conform prevederilor legale, care sa probeze capacitatea ofertantului de a prepara si livra un meniu diversificat in fiecare zi;

- Capacitatea tehnica si/sau profesionala de a produce zilnic aprox 212 portii

- Informatii privind mijloacele de transport, dotarile, autorizarea, capacitatea acestora, care sa probeze capacitatea ofertantului de a asigura livrare zilnica de hrana, cu respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara;

- Informatii privind asumarea conditiilor si termenelor de livrare: termen de solicitare a comenzii; termen de livrare; loc de livrare (prezentate in sectiunea 15 a Caietului de sarcini – Livrarea/prestarea serviciilor de catering pentru scoli);

- Informatii privind asumarea conditiilor de receptie si distribuire a hranei aferenta serviciilor de catering (prezentate in sectiunea 17 a caietului de sarcini-Receptia si distribuirea hranei)

- Informatii privind asumarea cerintelor specifice privind alimentele;

- Alte informatii din care sa reiasa respectarea criteriilor de calificare in acord cu cerintele caietului de sarcini;

- Declaratie de respectare a conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca pentru personalul propriu. Se va completa Formularul – “Declaratie de respectare a conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca” – inclus in cadrul documentului “Formulare”- aferente documentatiei de atribuire.

Prezentarea propunerii tehnice se va realiza in baza cerintelor mentionate in prezentul caiet de sarcini, tinand cont si de recomandarile cuprinse in Formularul -“Formular propunere tehnica” inclus in cadrul documentului “Formulare” – aferente documentatiei de atribuire.

Nota: Specificatiile tehnice care indica o anumita origine, sursa, productie, un procedeu special, marca de fabrica sau de comert, un brevet de inventie, o licenta de fabricatie pot fi mentionate doar pentru identificarea cu usurinta a tipului de produs si nu au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse. Aceste specificatii vor fi considerate cu mentiune de "echivalent".

22.2. Prezentarea propunerii financiare

Propunerea financiara trebuie sa fie corelata cu elementele propunerii tehnice si respectiv cu cerintele specificate in cadrul sectiunii 22.2. "Prezentarea propunerii financiare" din prezentul Caiet de sarcini. Propunerea financiara se completeaza conform – "Formular de oferta" inclus in cadrul documentului "Formulare" – aferente documentatiei de atribuire.

Pretul ofertat in cadrul propunerii financiare va include toate cheltuielile legate de prestarea serviciilor.

Nota:

- Propunerea financiara/pretul din propunerea financiara va fi exprimat in lei, fara TVA, cu doua zecimale;
- In cazul in care oferta nu respecta cerintele prevazute in documentatia de atribuire, comisia de evaluare are dreptul de a o respinge;
- Autoritatea/entitatea contractanta va stabili oferta castigatoare pe baza criteriului de atribuire stabilit cel mai bun raport calitate – pret in conditiile in care ofertantul respectiv indeplineste criteriile de calificare solicitate. Evaluarea si atribuirea contractului se fac la nivelul obiectului procedurii de achizitie;
- Propunerea/oferta financiara are caracter ferm si obligatoriu din punctul de vedere al continutului pe toata durata de valabilitate.
- Pretul este ferm si obligatoriu pe toata perioada de derulare a contractului
- Propunerea financiara va include informatii/declaratii privind asumarea conditiilor si termenelor de plata (termen de plata, modalitati de plata, conditii de plata, penalitati – corelat cu informatiile prezentate in Caietul de sarcini – sectiunea 19.3, 19.4)

Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat acesta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica.

Valoarea ofertei, fara TVA, care va face obiectul compararii pretului ofertei, reprezinta total valoarea oferta fara TVA, comunicata prin anuntul de participare.

In cazul in care pretul fara TVA, inclus in propunerea financiara, depaseste valoarea estimata comunicata prin anuntul de participare, oferta este considerata inacceptabila.

ANEXA 1 – CAIET DE SARCINI

COMPOZITIA PACHETELOR ALIMENTARE

PRINCIPII SI CERINTE ALE UNEI ALIMENTARI SANATOASE PENTRU COPII SI ADOLESCENTI

ANEXA nr. 2 din Ordin 1563/2008

1. Caracteristici in alimentatia copilului

- a) Nevoile nutriționale ale copiilor diferă în funcție de vârstă.
- b) Un copil crește în salturi, ceea ce se reflectă prin nevoi energetice diferite.
- c) Aportul alimentar este adecvat dacă asigură o creștere staturală și ponderală normală, evidențiată prin compararea parametrilor creșterii cu curbele standard.

2. Principii în alimentația copilului

Alimentația sănătoasă pentru copilul mai mare de 24 de luni implică respectarea unor principii de bază, și anume:

- a) asigurarea unei diversități alimentare, ceea ce înseamnă consumul pe parcursul unei zile de alimente din toate grupele și subgrupele alimentare
- b) asigurarea unei proporționalități între grupele și subgrupele alimentare, adică un aport mai mare de fructe, legume, cereale integrale, lapte și produse lactate, comparativ cu alimentele cu un conținut crescut de grăsimi și adaos de zahăr
- c) consumul moderat al unor produse alimentare, adică alegerea unor alimente cu un aport scăzut de grăsimi saturate (unt, untură, carne grasă) și de zahăr adăugat

3. Reguli generale privind alimentația copiilor în creșe, unități de învățământ sau alte tipuri de colectivități

3.1. Conducerile creșelor, unităților de învățământ sau ale oricăror alte tipuri de colectivități de copii și tineri vor asigura o alimentație colectivă adaptată vârstei și stării de sănătate, specificului activității și anotimpului.

3.2. Meniurile vor asigura un aport caloric și nutritiv în conformitate cu recomandările cuprinse în anexele nr. 3 și 4, proporțional cu timpul petrecut de copil în colectivitate.

De exemplu, pentru un program școlar de 6 ore, se recomandă o gustare care să asigure 10% din rația energetică zilnică.

3.3. În alcătuirea meniului unui copil de peste 2 ani se va utiliza piramida alimentară, cuprinsă în anexa nr. 5.

- a) Piramida alimentară este alcătuită din grupe de alimente cu o repartitie a cantității recomandate a fi consumate sub denumirea de porție nutritivă.
- b) O porție nutritivă este recomandarea cantitativă a unui aliment exprimată în grame sau folosind ca unitate de măsură ceașca.
- c) În cadrul piramidei alimentare, numărul de porții nutritive dintr-o anumită grupă se stabilește în funcție de necesarul de calorii al copilului, care la rândul său depinde de vârstă, sex, dezvoltarea corporală și gradul de activitate.

3.4. Mâncărurile gen tocături sunt acceptate numai dacă sunt prelucrate termic prin fierbere sau la cuptor. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.

3.5. Meniul va fi îmbogățit cu vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.

3.6. Se interzice folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp.

4. Alimentația copilului preșcolar trebuie să respecte următoarele reguli:

- Alimentația trebuie să cuprindă o varietate largă de alimente din grupele de bază: pâine, cereale, orez și paste făinoase, vegetale, fructe, lapte, brânză și iaurt, carne, pui, pește și ouă.
- Masa trebuie să se servească înainte de a-i fi foarte foame copilului, de a fi obosit sau iritat.
- Trebuie să se ofere câteva variante de alimente la alegere și cel puțin un aliment favorit.
- Pentru asigurarea rației zilnice de nutrienți, mesele principale vor fi completate cu gustări formate din cereale cu lapte, sandvișuri, fructe, sucuri de fructe, iaurt simplu sau iaurt cu fructe, brânză cu conținut scăzut de sare și grăsimi.
- Alimentele din meniu pot să aibă consistență și culori diferite, în vederea stimulării poftelor de mâncare.
- Cantitatea de mâncare trebuie să fie adecvată vârstei copilului; o modalitate practică de stabilire a cantității de mâncare la copilul mic, în lipsa tabelelor și a graficelor, este de a-i servi o lingură din fiecare grup alimentar pentru fiecare an de vârstă al copilului.
- Masa trebuie să se încheie când copilul s-a săturat, devine neliniștit sau nu manifestă interes.

5. Alimentația copilului școlar trebuie să respecte cu precădere următoarele reguli:

- să asigure un necesar de calorii și micronutrienți conform vârstei și ritmului de creștere;
- să asigure un aport corespunzător de proteine/zi, prin consumul de carne, ouă, produse lactate, dar și din surse vegetale incluzând fasolea, linte, produse din soia,
- să asigure un aport de fier de 8-15 mg de fier/zi, prin consumul de carne de vacă, pasăre și porc, legumele - inclusiv fasole și alune, cerealele integrale sau fortificate, vegetale cu frunze verzi;
- gustarea să fie formată din fructe, lapte și produse lactate cu un conținut scăzut de grăsimi;
- să asigure o hidratare corespunzătoare vârstei.

LISTA ALIMENTELOR NERECOMANDATE PRESCOLARILOR SI SCOLARILOR

| Nr. Crt. | Alimentenerecomandate | Limita de la care alimentele devin nerecomandate | Exemple de categorii de alimente care prin continut sau forma de prezentare pot fi nerecomandate |
|----------|--|--|--|
| 1 | Alimente cu continut mare de zaharuri* | Peste 15 g zaharuri/100g produs | - prajituri - bomboane - acadele - alte produse similare |
| 2 | Alimente cu continut mare de grasimi | Peste 20 g grasimi/100 g produs, din care, cumulativ: - grasimi saturate peste 5 g/100 g produs - acizi grasi trans peste 1 g/100 g produs | - hamburgeri - pizza - produse de tip patiserie - cartofi prajiti - alte alimente preparate prin prajire - maioneze, margarina - branza topita, branzeturi tartinabile cu continut de grasime peste 20% - mezeluri grase - alte produse similare |
| 3 | Alimente cu continut mare de sare | Peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,6 g sodiu/100 g produs) | - chipsuri - biscuiti sarati - covrigei sarati - sticksuri sarate - snacksuri |

| | | | |
|---|--|---------------------------------------|---|
| | | | - alune sarate - seminte sarate - branzeturi sarate - alte produse similare |
| 4 | Bauturi racoritoare** | - | - orice tip de bauturi racoritoare, cu exceptia apei potabile imbuteliate sau a apei minerale imbuteliate |
| 5 | Alimente cu continut ridicat de calorii pe unitatea de vanzare | Peste 300 kcal pe unitatea de vanzare | - orice tip de aliment care, prin continut, aduce un aport de calorii de peste 300 kcal pe unitate de vanzare |
| 6 | Alimentele ambalate*** | - | - alimente vrac - sandvisuri ambalate |
| 7 | Alimentele etichetate**** | - | - alimente care nu respecta prevederile Hotararii Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificarile si completarile ulterioare |

* Fac exceptie fructele si legumele proaspete.

** In incinta scolilor se va vinde numai apa potabila sau minerala imbuteliata, pentru a crea copiilor deprinderea de a o bea.

*** Se excepteaza bananele si citricele.

**** Pentru crearea unor deprinderi nutritionale sanogene se recomanda etichetarea nutritionala.

NECESARUL ESTIMATIV ZILNIC AL DIFERITELOR GRUPE DE ALIMENTE
PENTRU ALCATUIREA DIETEI LA COPII SI ADOLESCENTI
(conform Anexei nr.4 –Echivalente alimentare-Tabel 1 la Ordin 1563/2008)

| Grupa de alimente (g) | Copii | | | Adolescenti | | | |
|--|---------|---------|----------|-------------|-----------|-----------|-----------|
| | 1-3 ani | 4-6 ani | 7-10 ani | Baieti | | Fete | |
| | | | | 11-14 ani | 15-19 ani | 11-14 ani | 15-19 ani |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Lapte și produse lactate (în echivalent lapte) | 700 | 700 | 800 | 750 | 700 | 700 | 700 |
| Carne și preparate din carne (în | 60 | 85 | 110 | 190 | 230 | 170 | 190 |

| | | | | | | | |
|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| echivalent carne) | | | | | | | |
| Peșteși preparate din pește (în echivalentpește) | 0 | 15 | 25 | 35 | 35 | 30 | 30 |
| Ouă (g) | 30 | 35 | 40 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Grăsimi | | | | | | | |
| -total | 25 | 32 | 40 | 50 | 55 | 35 | 40 |
| -animale | 15 | 20 | 25 | 30 | 30 | 20 | 20 |
| -vegetale | 10 | 12 | 15 | 20 | 25 | 15 | 20 |
| Produsecerealiere (înechivalentfâină) | 90 | 160 | 230 | 380 | 460 | 330 | 360 |
| Cartofi | 110 | 150 | 180 | 200 | 230 | 180 | 200 |
| Alte legume | 210 | 220 | 230 | 350 | 380 | 290 | 310 |
| Leguminoaseuscate | 0 | 5 | 5 | 10 | 15 | 7 | 7 |
| Fructe | 100 | 130 | 150 | 180 | 200 | 180 | 180 |
| Zahărși produsezaharoase | 35 | 45 | 50 | 70 | 80 | 55 | 55 |

NECESARUL ZILNIC DE CALORII, SUBSTANȚE NUTRITIVE SI ELEMENTE MINERALE
PENTRU COPII SI ADOLESCENȚI
(conform Anexei nr.3 A din Ordin 1563/2008)

| Adolescenți | | | | | | | |
|---|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Copii | | Baieti | | | Fete | | |
| 1-3 ani | 4-6 ani | 7-10 ani | 11-14 ani | 15-19 ani | 11-14 ani | 15-19 ani | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
| Calorii (kcal) | | | | | | | |
| -necesarmediu | 1300 | 1800 | 2400 | 3100 | 3500 | 2600 | 2800 |
| - variații posibile în funcție de caracteristicile grupului | 900-1800 | 1300-2300 | 1700-3300 | 2200-3700 | 3000-3900 | 1800-3000 | 2000-3000 |
| Proteinetotale | | | | | | | |
| - necesarmediu | 44-51 | 61-70 g | 82-94 g | 106-121 | 120-137 | 89-101 | 96-109 |

| | | | | | | | |
|---|---------|---------|----------|----------|-----------|----------|----------|
| | g | | | g | g | g | g |
| - variații posibile în funcție de nivelul caloric | 31-70 g | 44-90 g | 58-129 g | 75-144 g | 102-152 g | 61-117 g | 68-117 g |
| - % din valoare calorică | 14-16% | 14-16% | 14-16% | 14-16% | 14-16% | 14-16% | 14-16% |
| Proteine animale | | | | | | | |
| - necesar mediu | 31-36 g | 40-46 g | 49-56 g | 52-55 g | 60-69 g | 49-55 g | 48-54 g |
| - variații posibile în funcție de nivelul caloric | 22-49 g | 29-59 g | 35-77 g | 41-79 g | 51-76 g | 34-64 g | 34-59 g |
| - % din cantitate proteinelor totale | 70% | 65% | 60% | 55% | 50% | 55% | 50% |
| Proteine vegetale | | | | | | | |
| - necesar mediu | 13-15 g | 21-24 g | 33-38 g | 54-66 g | 60-69 g | 40-46 g | 48-55 g |
| - variații posibile în funcție de nivelul caloric | 9-21 g | 15-31 g | 23-52 g | 34-65 g | 51-76 g | 25-55 g | 34-58 g |
| - % din cantitate proteinelor totale | 30% | 35% | 40% | 45% | 50% | 45% | 50% |
| Lipide totale | | | | | | | |
| - necesar mediu | 49-60 g | 58-68 g | 65-77 g | 83-100 g | 94-113 g | 70-84 g | 75-90 g |
| - variații posibile în funcție de nivelul caloric | 34-77 g | 42-87 g | 46-106 g | 71-119 g | 81-126 g | 49-87 g | 54-97 g |
| - % din valoare calorică | 35-40% | 30-35% | 25-30% | 25-30% | 25-30% | 25-30% | 25-30% |
| Lipide animale | | | | | | | |
| - necesar mediu | 37-45 g | 44-51 g | 49-58 g | 58-70 g | 60-79 g | 50-59 g | 53-63 g |

| | | | | | | | |
|---|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| - variații posibile în funcție de nivelul caloric | 26-58 g | 32-65 g | 35-80 g | 50-83 g | 57-88 g | 37-68 g | 38-68 g |
| - % din cantitatealipidelor totale | 75% | 75% | 75% | 70% | 70% | 70% | 70% |
| Lipide vegetale | | | | | | | |
| - necesarmediu | 12-15 g | 14-17 g | 16-19 g | 25-30 g | 28-47 g | 20-25 g | 22-27 g |
| - variații posibile în funcție de nivelul caloric | 8-19 g | 10-22 g | 11-26 g | 21-36 g | 24-38 g | 11-29 g | 16-29 g |
| - % din cantitatealipidelor totale | 25% | 25% | 25% | 30% | 30% | 30% | 30% |
| Glucide | | | | | | | |
| - necesarmediu | 143-168 g | 220-240 g | 322-351 g | 416-454 g | 470-521 g | 349-380 g | 376-410 g |
| - variații posibile în funcție de nivelul caloric | 100-222 g | 174-309 g | 228-483 g | 295-541 g | 402-571 g | 241-439 g | 268-439 g |
| - % din valoareacalorică | 45-53% | 50-55% | 55-60% | 55-60% | 55-60% | 55-60% | 55-60% |

NECESARUL ZILNIC DE ELEMENTE MINERALE PENTRU COPII SI ADOLESCENȚI
(conform anexei 3B din Ordin 1563/2008)

| Grupa de varsta | Elementeminerale | | | | | | |
|-----------------|------------------|---------------|-----------------|-------------|-------------|------------|--|
| | Calciu - mg - | Fosfor - mg - | Magneziu - mg - | Fier - mg - | Zinc - mg - | Iod - μg - | |
| Copii | | | | | | | |
| 0-12 luni | 800 | 400 | 70 | 7 | 4 | 40 | |

| | | | | | | | |
|--|-----------|------|------|-----|----|----|-----|
| | | | | | | | |
| | 1-3 ani | 900 | 400 | 125 | 8 | 7 | 60 |
| | 4-6 ani | 900 | 500 | 180 | 9 | 9 | 80 |
| | 7-9 ani | 1100 | 700 | 220 | 10 | 10 | 100 |
| | 10-12 ani | 1200 | 800 | 270 | 12 | 12 | 120 |
| | Băieți | | | | | | |
| | 13-15 ani | 1200 | 1000 | 330 | 13 | 14 | 140 |
| | 16-19 ani | 1300 | 1100 | 360 | 16 | 15 | 150 |
| | Fete | | | | | | |
| | 13-15 ani | 1100 | 900 | 310 | 15 | 14 | 130 |
| | 16-19 ani | 1200 | 1000 | 310 | 18 | 14 | 140 |
| | | | | | | | |

ECHIVALENTE ALIMENTARE

Art.5 – Ordin 1563/2008

Pentru calcularea meniurilor se vor folosi urmatoarele echivalente alimentare:

- a) 100 ml lapte concentrat (condensat) = 250 ml lapte proaspat;
- b) 100 g lapte praf integral = 800 ml lapte proaspat;
- c) 100 g cascaval = 700 ml lapte proaspat;
- d) 100 g branza telemea de vaca = 550 ml lapte proaspat;
- e) 100 g branza telemea de oi = 450 ml lapte proaspat;
- f) 100 g branza proaspata de vaca = 400 ml lapte proaspat;
- g) 100 g cas = la fel ca la branza telemea;
- h) 100 g mezeluri = 125 g carne;
- i) 100 g specialitati din carne (sunca de Praga, muschi file, muschi tiganesc, ceafa, pastrama etc.) = 135 g carne;

- j) 100 g smantana = 40 g unt;
- k) 100 g paineneagra = 71 g faina;
- l) 100 g paine semialba (intermediara) = 73 g faina;
- m) 100 g paine alba = 76 g faina;
- n) 100 g paste fainoase (inclusiv biscuiti fara crema) = 100 g faina;
- o) 100 g malai, orez, gris = 100 g faina;
- p) 100 g compot = 15 g zahar;
- q) 100 g dulceata = 70 g zahar;
- r) 100 g gem, peltea, marmelada = 40 g zahar;
- s) 100 g nectar de fructe = 30 g zahar;
- t) 100 g sirop de fructe concentrat = 60 g zahar;
- u) 100 g bomboane = 90 g zahar;
- v) 100 g miere = 80 g zahar;
- w) 100 g ciocolata = 50 g zahar si 30 g grasime vegetala;
- x) 100 g bulion sau pasta de rosii = 600 g patlagele rosii (tomate);
- y) 100 g suc de rosii = 135 g tomate;
- z) 100 g varza acra = 130 g varza cruda;
- aa) 100 g muraturi = 125 g legume crude;
- bb) 100 g fructedeshidratate, afumate, uscate = 400 g fructecrude;
- cc) 100 g morcovi deshidratati = 1.700 g morcovi cruzi;

dd) 100 g conserve de legume = 100 g legume crude.

Nota: Informatiile din prezenta anexa sunt extrase din Ordinul 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.

Informatiile din prezenta anexa sunt informative si nu exclud respectarea integrala a prevederilor legislative asa cum sunt acestea formulate in Legea 123/27.05.2008, Ordinul nr. 1563/2008, alte prevederi legislative aferente prestarii de servicii de catering pentru scoli.

Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru prescolari și elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.
2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
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.
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 gen tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
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 frișcă, 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. Meniurile atât pentru pachetul alimentar cât și pentru masa caldă vor fi întocmite de către ofertanți în colaborare cu un medic nutritionist care va viza meniurile propuse spre livrare. Aceste meniuri trebuie să respecte legislația privind sănătatea populației și să adevarte beneficiarilor (copiilor).

12. 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.

13. Meniurile atât pentru pachetul alimentar cât și pentru masa caldă vor fi întocmite de către ofertanți în colaborare cu un medic nutritionist care va viza meniurile propuse spre livrare. Aceste meniuri trebuie să respecte legislația privind sănătatea populației și să adevarte beneficiarilor (copiilor).

NOTĂ:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică

1. Legume cu piept de pui la grătar;
2. Mâncare de mazăre cu piept de pui;
5. **Pilaf cu legume și ficăței de pui;**
6. Piure de morcov cu grătar de pui;
7. Piure de cartofi cu piept de curcan;
8. Mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
9. Ghiveci de legume cu pui;
10. Orez cu legume și pui la tava;
11. Sufleu de broccoli cu brânză;
12. Cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
13. Tocană de legume cu orez brun;
14. Piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume;
15. Sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
16. Dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
17. Ciuperci la cuptor umplute cu brânză (pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani);
18. Macaroane cu brânză;
19. Cartofi franțuzești (la cuptor cu brânză și ou);
20. Quinoa cu legume;
21. Sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume (roșii, castravete, salată);
22. Sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude (gogoșar, varză, morcov);

Furnizor de servicii auxiliare achizițiilor publice

Ing. Saia Elena

