



### CAIET DE SARCINI

**privind achiziția de servicii de catering pentru Programul național „Masa sanatoasa” pentru preșcolarii și elevii din învățământul preuniversitar de stat din structura Școala Gimnazială Mologesti, comuna Lalosu, județul Valcea.**

## DETALIEREA SPECIFICAȚIILOR TEHNICE CERINTE MINIME OBLIGATORII

### CAPITOLUL I. - INFORMATII GENERALE

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din Documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering în cadrul: " Programului național „Masa sanatoasa” pentru preșcolarii și elevii din învățământul preuniversitar de stat” din structura Școala Gimnazială Mologesti, comuna Lalosu, județul Valcea.

Având în vedere prevederile H.G. nr. 24/2024 publicată în M.Of.Nr.30 din 15 ianuarie 2024, privind instituirea Programului național „Masa sanatoasa”prevederile Hotararii nr. 177 din 28 februarie 2024 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei, prevăzută în bugetul de stat pe anul 2024, pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă", coroborat cu prevederile Hotărârii Consiliului de Administrație al Școlii Gimnaziale sat. Mologesti, comuna Lalosu,județul Valcea. si a comunicarii nr.216 din 13.03.2024 si 226 din 14.03.2024, privind stabilirea condițiilor de desfășurare a programului pilot în cadrul Școlii Gimnaziale Mologesti, si a structurilor din cadrul acesteia., desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează potrivit legislației în vigoare: Legea 98/2016 privind achizițiile publice, HG 395/2016, Legea nr 101/2016, astfel că procedura de atribuire a contractului este Procedura simplificată proprie aprobată prin Procedura operațională Privind procedura simplificata proprie pentru achizitia de servicii prevazute in anexa 2 la Legea 98/20216.și a pragurilor valorice cu valoarea estimată fără TVA mai mică decât pragul prevăzut la art. 7 alin. (1) lit. d) și mai mare decât pragul prevazut la art. 7 alin. (5) din Lege, respectiv intervalul de la 270.120 lei până la 3.636.150 lei.

## CAPITOLUL II - CONDIȚII ȘI CERINȚE GENERALE

### 2.1. Descrierea serviciului de catering

Se va asigura o masa calda in regim de catering pentru preșcolarii și elevii din învățământul preuniversitar de stat din structura Scoala Gimnaziala Mologesti, comuna Lalosu, judetul Valcea.

Prestatorul trebuie să asigure transportul și distribuția zilnic la destinație școala Gimnaziala Mologesti, și Școala primară Lalosu după un grafic ce urmează a fi întocmit și asumat de către furnizor împreună cu reprezentantul Școlii gimnaziale Mologesti, pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru un număr de 208 beneficiari ai sistemului de învățământ din structura Școala Gimnaziala sat Mologesti comuna Lalosu, judetul Valcea și celelalte structuri din subordine, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare respectiv LEGE nr. 123 din 27 mai 2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar nexei nr. 2 și anexa nr.3 din H.G. nr. 24/2024 publicată în M.Of.Nr.30 din 15 ianuarie 2024, privind instituirea Programului național „Masa sanatoasa”, a Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sanatoase pentru copii și adolescent și a altor reglementări privind sănătatea publică ce fac obiectul serviciilor.

Atribuirea contractului se va face cu respectarea cuantumului alocației zilnice de hrană ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering dar nu mai mult de 15 lei cu TVA inclus. Sumele ofertate vor include o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) valoare materie primă;
- b) valoare servicii de preparare a hranei;
- c) valoare servicii de transport.

**În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.**

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

#### **Siguranța și perisabilitate microbiologică**

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de:

- a) ziua producerii pentru masa caldă;

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrana prevăzute de legislația în vigoare și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase și vor respecta cerințele prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății, din cadrul Inspectiei Sanitare de Stat și al direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

**Livrările meniurilor de tip masă caldă, vor avea loc astfel:**

- Raportat la numărul de beneficiar/zi/an datorită calendarului școlar 2024, respectiv perioada aprilie-iunie, septembrie-decembrie 2024 acesta are următoarele particularități:**

| <b>Caracteristici</b>                        | <b>Cantități</b> |
|----------------------------------------------|------------------|
| Număr elevi                                  | 208              |
| Număr maxim porții/zi                        | 208              |
| Număr zile de curs                           | 120              |
| Preț/porție (lei cu TVA)                     | 15               |
| Număr meniuri                                | 24.960           |
| Total valoare estimată contract (lei cu TVA) | 374.400          |

**Structurat pe module de învățământ, numărul de zile de curs în anul 2024 începând cu 03.04.2024 conform comunicării Școlii Gimnaziale Mologesti= 120 zile :**

**Total zile de cursuri = 120 zile**



**Total beneficiari masă caldă=208**

**Structuri :**

**-Scoala Gimnaziala sat Mologesti ;**

**- Scoala Primara Lalosu ;**

**-GPN Mologesti;**

**-GPN Lalosu.**

Ofertantul va preciza în oferta financiară numărul de porții livrate gratuit, respectiv câte o porție pentru fiecare zi, ce se va constitui zilnic, pentru o perioada de 48 ore de la livrare, drept probă de mâncare.

Numarul portiilor de masa calda se distribuie zilnic in functie de numarul de prescolari si elevi prezenti la cursuri.

**Comunicarea prezentei zilnice pentru numarul de portii, se va face astfel**

**Schimbul 1: Scoala Gimnaziala Mologesti si Scoala primara Lalosu- Comunicarea prezentei zilnice pentru numarul de portii, se va face pana la ora 8:15, iar livrarea produselor pana la ora 10:00 .**

**Schimbul 2: Scoala Primara Lalosu- comunicarea prezentei zilnice pentru numarul de portii se va face pana la ora 12:15, iar livrarea produselor pana la ora 14:00**

**Nota:** Beneficiarul își rezerva dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligația de a anunța prestatorul cu 48 de ore înainte de data de livrare.

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 activității și, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului..

În funcție de modificările intervenite în frecvența persoanelor beneficiare ale serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezerva dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de portii, fără modificarea pretului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator și a numărului aprobat..

Livrările vor putea începe odată cu încheierea contractului conform comunicărilor primite de la beneficiar, conform cu prevederile caietului de sarcini, anexă la contract.

**2.2. Particularități ale meniurilor solicitate de autoritatea contractantă, beneficiară a serviciului de catering:**

Meniurile de tip masă caldă se vor livra conform cerințelor prevăzute în anexele la Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii.

**Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari 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 invatamant sau 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 inabusa cu apa.

3. Sarea iodata utilizata 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 minerale 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. Mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zilei in care se serveste, pastrandu-se in conditii sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienico-sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare.

9. Unitatile de invatamant in care se desfasoara programul au obligativitatea de a pastra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislatiei in vigoare.

NOTA:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica:

1. ciorba de legume;
2. supa de pui cu legume;
3. ciorba de vacuta cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slaba de porc la gratar;
5. mancare de mazare cu piept de pui/carne slaba de porc/vita;
6. pilaf cu legume si ficatei de pui;
7. piure de morcov cu gratar de pui/carne slaba de porc;
8. piure de cartofi, salata cu piept de curcan;
9. mancare de varza dulce cu friptura la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slaba de porc;
11. orez cu legume si pui/carne slaba de porc/vita la tava;
12. sufleu de broccoli cu branza;
13. cartofi gratinati, salata cu piept de pui la gratar;
14. tocana de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfecla si chiftelute de legume la cuptor;
16. omleta cu legume - ardei, ciuperci, ceapa verde si branza telemea;
17. sufleu de conopida, broccoli si branza la cuptor;

18. dovlecel umplut cu branza la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu branza, pentru copiii cu varsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu branza;
21. cartofi frantuzesti, la cuptor, cu branza si ou;
22. quinoa cu legume;
23. un fruct intreg.

Meniurile astfel alcătuite se vor realiza în conformitate cu legislația în vigoare privind o alimentație sănătoasă, incluzând alimentele cuprinse în cadrul acestor reglementări, cu respectarea limitelor privind cantitățile și conținutul acestora;

De asemenea se va ține cont și de alimentele de sezon pentru a se asigura un aport alimentar ce va conține necesarul zilnic de calorii, substante nutritive si elemente minerale pentru copii si adolescent.

### **CAPITOLUL III - CERINTE PRIVIND PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING**

#### **3.1. Motive de excludere:**

Ofertantii nu trebuie sa se regaseasca în situatiile prevazute la art. 164, 165 si 167 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice cu modificarile si completarile ulterioare.

#### **3.2. Capacitatea de exercitare a activitatii profesionale**

Ofertantul trebuie sa prezinte Certificat constatator emis de Oficiul Registrul Comertului de pe langa tribunalul teritorial. Informatiile cuprinse in certificatele constatatoare trebuie sa fie reale/actuale la data prezentarii si sa rezulte ca obiectul contractului are corespondent in codul CAEN din Certificatul constatator.

#### **3.3. Capacitatea tehnica si profesionala**

Ofertantul participant trebuie sa respecte particularitatile solicitate de beneficiarul serviciului de catering prevazute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu:

Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituie, numai în cazuri exceptionale și cu aprobarea prealabilă a beneficiarului, la echivalentul valoric și nutrițional celor înlocuite;

Prestatorul trebuie sa aiba capacitatea de a livra hrana - numărul de porții zilnice/săptămânale la ora solicitată.

Prestatorul trebuie să prezinte lista personalului calificat și documentele de calificare pentru aceștia (diplome, certificate, CV, etc.) prin care să demonstreze capacitatea profesională a personalului;

Prestatorul va prezenta lista dotărilor, echipamentelor, mijloacelor de transport, instalațiilor, etc.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat si unitatile inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor vor pastra si vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz; unitatile de invatamant au obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente fiecărei distributii.

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor catre unitatile scolare, respectiv elev sau prescolar, dupa caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

**Notă\***

**Neprezentarea acestui document va conduce la excluderea ofertantului de la procedura de atribuire, oferta fiind declarată neconformă**

### **3.4. Modul de prezentare a ofertei**

#### **3.4.1. Cerinte pentru Propunerea tehnica**

1. Se vor propune variante de meniu, care sa respecte toate cerintele prevazute in prezentul caiet de sarcini si in legislatia aplicata;

**Ofertantul va indica în oferta tehnică 7 tipuri de meniu diferite.**

În cazuri specifice, Achizitorul poate solicita adaptarea meniurilor la eventuale afecțiuni, boli și/sau indicații medicale ale unor beneficiari, atunci când este cazul;

La întocmirea meniurilor, se va ține cont de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);
- anotimpul în care se distribuie meniurile;
- varietate, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară;
- fiecare meniu ofertat va cuprinde carne de pește, pui, vită sau porc.
- fiecare meniu va conține la partea de desert de preferat un fruct cu o greutate de minim 100g (mere, pere, caise, etc.)

Fiecare meniu ofertat va indica și enumera ingredientele și menționarea gramajelor utilizate la categoriile principale de alimente (carne, legume, cereale, etc.)

De asemenea în realizarea meniurilor se va ține cont de prevederile Ordinului ministerului sănătății nr. 1563/2008 cu modificările și completările ulterioare, pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescent și a anexelor la acesta.

Se vor avea în vedere în mod special prevederile din Anexa 1 privind alimentele nerecomandate preșcolarilor și școlarilor.

ANEXA Nr. 1

LISTA  
alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor



| Nr. crt. | Alimente nerecomandate                                         | Limita de la care alimentele devin nerecomandate                                                                                                 | Exemple de categorii de alimente care prin continut sau forma de prezentare pot fi nerecomandate                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.       | <b>Alimente cu continut mare de zaharuri*</b>                  | Peste 15 g zaharuri/100g produs                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- prajituri</li> <li>- bomboane</li> <li>- acadele</li> <li>- alte produse similare</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                      |
| 2.       | Alimente cu continut mare de grasimi                           | Peste 20 g grasimi/100 g produs, din care, cumulativ:<br>- grasimi saturate peste 5 g/100 g produs<br>- acizi grasi trans peste 1 g/100 g produs | <ul style="list-style-type: none"> <li>- hamburgeri</li> <li>- pizza</li> <li>- produse de tip patiserie</li> <li>- cartofi prajiti</li> <li>- alte alimente preparate prin prajire</li> <li>- maioneze, margarina</li> <li>- branza topita, branzeturi tartinabile cu continut de grasime peste 20%</li> <li>- mezeluri grase</li> <li>- alte produse similare</li> </ul> |
| 3.       | Alimente cu continut mare de sare                              | Peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,6 g sodiu/100 g produs)                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- chipsuri</li> <li>- biscuiti sarati</li> <li>- covrigei sarati</li> <li>- sticksuri sarate</li> <li>- snacksuri</li> <li>- alune sarate</li> <li>- seminte sarate</li> <li>- branzeturi sarate</li> <li>- alte produse similare</li> </ul>                                                                                        |
| 4.       | <b>Bauturi racoritoare**</b>                                   | -                                                                                                                                                | - 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.       | <b>Alimente neambalate***</b>                                  | -                                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- alimente vrac</li> <li>- sandvisuri neambalate</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 7.       | <b>Alimente neetichetate****</b>                               | -                                                                                                                                                | - 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.**

2. Se va face o prezentare a modalitatii de livrare, termenul de livrare de la data primirii comenzii, modul de respectare a legislatiei sanitar-veterinare, modul de organizare si de alocare a resurselor disponibile;

3. Se va prezenta modul de efectuare al transportului hranei la locația Liceul teoretic Măciuca;

Masa caldă se distribuie sub forma ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la conditiile sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor.

4. Declarație pe proprie raspundere referitoare la respectarea obligatiilor privind conditiile de muncă și securitatea muncii ;

5. Declarație pe proprie răspundere referitoare la respectarea obligațiilor privind condițiile de Mediu ;

6. Se vor prezenta masuri de reducere a riscurilor care pot aparea pe parcursul desfasurarii prezentului contract de achizitie publică. Riscurile ce pot aparea, se refera la:

a) Riscuri de imbolnavire a participantilor la activitati (beneficiarii directi);

b) Riscul de furnizare de servicii incomplete, neconforme;

c) Neincadrarea in termenele impuse de contract;

7. Persoanele angajate in producerea, manipularea si distributia produselor alimentare sunt obligate sa detina certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei nr. 2.209/4.469/2022 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 sau echivalent, conform Hotararii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

Oferta financiara va fi exprimata in lei cu TVA, va fi fermă pe toată perioada de derulare a contractului.

Valoarea totală a ofertei nu trebuie sa depaseasca valoarea totală estimată a contractului de achizitie publică, respectiv de **374.400 lei cu TVA inclus.**

Având în vedere că în alcătuirea prețului nu se cunosc categoriile de TVA ce compun prețul, această valoare este cu TVA inclus.(TVA-ul pentru alimente, servicii de restaurant, salarii și transport ce fac obiectul alcătuirii prețului, este diferit, proporția acestuia putând avea valori diferite de la caz la caz).

Oferta financiara se compune din pretul unitar ofertat de fiecare operator economic x cantitatea maximă aferentă contractului.

| Denumire                 | Cantitate<br>(numar<br>meniuri) | Preț /UM | Valoare fără<br>TVA | TVA<br>(diferențiat)<br>după caz | Valoare cu<br>TVA |
|--------------------------|---------------------------------|----------|---------------------|----------------------------------|-------------------|
| 0                        | 1                               | 2        | 3<br>(1x2)          | 4<br>(3x %TVA)                   | 5<br>(3+4)        |
| Materie primă            |                                 |          |                     |                                  |                   |
| Servicii de<br>preparare |                                 |          |                     |                                  |                   |
| Servicii de<br>transport |                                 |          |                     |                                  |                   |
| <b>TOTAL</b>             |                                 |          |                     |                                  |                   |

valoare materie prima;

b) valoare servicii de preparare a hranei;

c) valoare servicii de transport.

Având în vedere prevederile art.3 alin.(5) din OUG nr. 105/2022, criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret se aplică pentru acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Ofertanții au obligația să introducă o defalcare a costurilor, per beneficiar, pe următoarele categorii:

a) materie primă, minim 40%;

b) prepararea hranei;

c) distribuție.(ambalat+transport)

Ofertele se vor diferenția astfel după următorul criteriu:

Costul cu materia primă de minim 40%/beneficiar

#### **Calitatea produselor**

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate - unt, branzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a pietelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Branzeturi cu pasta oprită - cascaval.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

**Valoarea ofertei conține toate cheltuielile legate de achiziționare produse, transport, ambalare, livrare, etc.**

Oferta financiară se va întocmi conform **formularului - formular de oferta financiară**.

#### **3.4.2. Documente de calificare**

**Se vor prezenta:**

1. Declarație pe propria răspundere privind neincadrarea în art. 164, 165 și 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
2. Declarația pe propria răspundere cu privire la conflictul de interese definit de art. 59 și 60 din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice;
3. Actul constitutiv;
4. Certificat de atestare fiscală eliberat de organul de administrare fiscală al administrației teritoriale de pe raza căreia operatorul economic are sediul social privind plata la bugetul general consolidat - formulare tip emise de organismele competente, din care să reiasă că nu are datorii restante la momentul depunerii acestora;
5. Certificate de atestare a plății impozitelor și taxelor locale eliberate de autoritatea publică locală/autoritățile publice locale în circumscripția careia/carora are sediul social, sediile secundare, precum și punctul/punctele de lucru pentru care există obligații de plată și/sau alte active impozabile din care să reiasă că nu are datorii restante la momentul depunerii acestora;
6. Autorizația de funcționare a firmei, emisă de organele competente valabilă la data depunerii ofertei;
7. Certificatul constatator emis de Oficiul Registrului Comerțului, în termen de valabilitate;
8. Dovada prin care mijloacele auto special utilizate, sunt autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

**Criteriul de atribuire este " cel mai bun raport calitate-pret "**

- a) materie primă, minim 40%;
- b) servicii cu prepararea hranei;
- c) servicii de transport/distribuție).

Evaluarea ofertelor:

**Factori de evaluare**

1. **Factor de evaluare nr.1** - Prețul total al ofertei (cu TVA inclus) - punctaj acordat 80 puncte;

formula de calcul:  $P_{(n)}$  se calculează proportional astfel:  $P_{(n)} = (\text{Preț minim ofertat} / \text{Preț } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$ .

**Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim acordat**

2. **Factor de evaluare nr.2** - Conținutul materiei prime din cadrul ofertei - punctaj acordat 20 puncte. Nu se acceptă oferte cu mai puțin de 40% din costul total al ofertei/porție/beneficiar

**Formula de calcul:** pentru oferte cu un procent de 40% se acordă 0 puncte, pentru oferte cu procent cuprins între 41-50% din costul total ofertat, se acordă 10 puncte, pentru oferte peste 51% din costul total ofertat se acordă 20 puncte.

**Nu se acceptă oferte la care costul cu materia primă se situează sub pragul de 40% din valoarea totală cu TVA ofertată**

**Notă:**

În cazul ofertelor cu punctaj egal, se va lua în considerare oferta cu cel mai mare punctaj obținut la procentul privind costul cu materiile prime. Dacă și în acest caz nu se poate departaja oferta câștigătoare, datorată egalității de costuri, se va solicita depunerea unei noi oferte financiare operatorilor economici aflați în aceeași situație, într-un termen de maxim 24 ore de la comunicare.

Oferta care va fi declarată câștigătoare, trebuie să îndeplinească în totalitate cerințele din documentația de atribuire.

**3.5. Cerințe specifice privind alimentele:**

Hrana trebuie livrată în cantități și conținut caloric stabilit prin normele de hrană în conformitate cu legislația în vigoare.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către contractant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți, Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar, alte reglementări specifice privind siguranța alimentelor.

Aporturile energetice recomandate pentru un individ sunt definite drept cantitatea de energie necesară pentru menținerea stării de sănătate pentru efectuarea diferitelor activități fizice și pentru a compensa consumul de energie.

Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor.

- proteine (carne, branza, lapte, ouă și proteine vegetale);
- lipide (grasimi); - glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

se vor respecta următorii parametri definiți în Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți:

**ANEXA Nr. 2****PRINCIPIILE****care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți****1. Caracteristici în alimentația 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 in alimentatia copilului**

Alimentatia sanatoasa pentru copilul mai mare de 24 de luni implica respectarea unor principii de baza, si anume:

- a) asigurarea unei diversitati alimentare, ceea ce inseamna consumul pe parcursul unei zile de alimente din toate grupele si subgrupele alimentare
- b) asigurarea unei proportionalitati intre grupele si subgrupele alimentare, adica un aport mai mare de fructe, legume, cereale integrale, lapte si produse lactate, comparativ cu alimentele cu un continut crescut de grasimi si adaos de zahar
- c) consumul moderat al unor produse alimentare, adica alegerea unor alimente cu un aport scazut de grasimi saturate (unt, untura, carne grasa) si de zahar adaugat

## **3. Reguli generale privind alimentatia copiilor in crese, unitati de invatamant sau alte tipuri de colectivitati**

1. Conducerile creselor, unitatilor de invatamant sau ale oricaror alte tipuri de colectivitati de copii si tineri vor asigura o alimentatie colectiva adaptata varstei si starii de sanatate, specificului activitatii si anotimpului.

2. Meniurile vor asigura un aport caloric si nutritiv in conformitate cu recomandarile cuprinse in anexele nr. 3 si 4, proportional cu timpul petrecut de copil in colectivitate.

De exemplu, pentru un program scolar de 6 ore, se recomanda o gustare care sa asigure 10% din ratia energetica zilnica.

3. In alcatuirea meniului unui copil de peste 2 ani se va utiliza piramida alimentara, cuprinsa in anexa nr. 5.

a) Piramida alimentara este alcatuita din grupe de alimente cu o repartitie a cantitatii recomandate a fi consumate sub denumirea de portie nutritiva.

b) O portie nutritiva este recomandarea cantitativa a unui aliment exprimata in grame sau folosind ca unitate de masura ceasca.

c) In cadrul piramidei alimentare, numarul de portii nutritive dintr-o anumita grupa se stabileste in functie de necesarul de calorii al copilului, care la randul sau depinde de varsta, sex, dezvoltarea corporala si gradul de activitate.

4. Se va evita asocierea alimentelor din aceeasi grupa la felurile de mancare servite (de exemplu, la micul dejun nu se va servi ceai cu paine cu gem, ci cu preparate din carne sau cu derivate lactate; in schimb, se poate folosi lapte cu paine cu gem sau cu biscuiti; la masa de pranz nu se vor servi felurile 1 si 2 preponderent cu glucide din cereale, de exemplu, supa cu galuste si friptura cu garnitura din paste fainoase, ci din legume).

5. Se vor evita la cina mancarurile care solicita un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a caror combinatie produce efecte digestive nefavorabile (de exemplu, iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot).

6. Mancarurile gen tocaturi sunt acceptate numai daca sunt prelucrate termic prin fierbere sau la cuptor. Ouale se recomanda a fi servite ca omleta la cuptor si nu ca ochiuri romanesti sau prajite.

7. Meniul va fi imbogatit cu vitamine si saruri minerale prin folosire de salate din cruditati si adaugare de legume-frunze in supe si ciorbe.

8. Se interzice folosirea cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp.

#### 4. Alimentatia copilului prescolar trebuie sa respecte urmatoarele reguli:

a) Alimentatia trebuie sa cuprinda o varietate larga de alimente din grupele de baza: paine, cereale, orez si paste fainoase, vegetale, fructe, lapte, branza si iaurt, carne, pui, peste si oua.

b) Masa trebuie sa se serveasca inainte de a-i fi foarte foame copilului, de a fi obosit sau iritat.

c) Trebuie sa se ofere cateva variante de alimente la alegere si cel putin un aliment favorit.

d) Pentru asigurarea ratiei zilnice de nutrienti, mesele principale vor fi completate cu gustari formate din cereale cu lapte, sandvisuri, fructe, sucuri de fructe, iaurt simplu sau iaurt cu fructe, branza cu continut scazut de sare si grasimi.

e) Alimentele din meniu pot sa aiba consistenta si culori diferite, in vederea stimulării poftei de mancare.

f) Cantitatea de mancare trebuie sa fie adecvata varstei copilului; o modalitate practica de stabilire a cantitatii de mancare la copilul mic, in lipsa tabelelor si a graficelor, este de a-i servi o lingura din fiecare grup alimentar pentru fiecare an de varsta al copilului.

g) Masa trebuie sa se incheie cand copilul s-a saturat, devine nelinistit sau nu manifesta interes.

#### 5. Alimentatia copilului scolar trebuie sa respecte cu precadere urmatoarele reguli:

a) sa asigure un necesar de calorii si micronutrienti conform varstei si ritmului de crestere;

b) sa asigure un aport corespunzator de proteine/zi, prin consumul de carne, oua, produse lactate, dar si din surse vegetale incluzand fasolea, lintea, produse din soia,

c) sa asigure un aport de fier de 8-15 mg de fier/zi, prin consumul de carne de vaca, pasare si porc, legumele - inclusiv fasole si alune, cerealele integrale sau fortificate, vegetale cu frunze verzi;

d) gustarea sa fie formata din fructe, lapte si produse lactate cu un continut scazut de grasime;

e) sa asigure o hidratare corespunzatoare varstei.

|                                                                                          |                                                                             |              |  |  |                    |             |                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|--|--|--------------------|-------------|--------------------|
|                                                                                          |                                                                             |              |  |  |                    |             | <b>ANEXA Nr. 3</b> |
|                                                                                          |                                                                             |              |  |  |                    |             |                    |
|                                                                                          | <b>NECESARUL ZILNIC DE CALORII</b>                                          |              |  |  |                    |             |                    |
|                                                                                          | <b>substante nutritive si elemente minerale pentru copii si adolescenti</b> |              |  |  |                    |             |                    |
|                                                                                          |                                                                             |              |  |  |                    |             |                    |
| <b>A. Necesarul zilnic de calorii si substante nutritive pentru copii si adolescenti</b> |                                                                             |              |  |  |                    |             |                    |
|                                                                                          |                                                                             |              |  |  |                    |             |                    |
|                                                                                          |                                                                             | <b>Copii</b> |  |  | <b>Adolescenti</b> |             |                    |
|                                                                                          |                                                                             |              |  |  | <b>Băieți</b>      | <b>Fete</b> |                    |

|                                                           |  | 1-3<br>ani | 4-6<br>ani | 7-10<br>ani | 11-14<br>ani | 15-19<br>ani | 11-14<br>ani | 15-19<br>ani |
|-----------------------------------------------------------|--|------------|------------|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| <b>Calorii (kcal)</b>                                     |  |            |            |             |              |              |              |              |
| necesar mediu                                             |  | 1300       | 1800       | 2400        | 3100         | 3500         | 2600         | 2800         |
| variatii posibile in functie de caracteristicile grupului |  | 900-1800   | 1300-2300  | 1700-3300   | 2200-3700    | 3000-3900    | 1800-3000    | 2000-3000    |
| <b>Proteine totale</b>                                    |  |            |            |             |              |              |              |              |
| necesar mediu                                             |  | 44-51g     | 61-70g     | 82-94g      | 106-121g     | 120-137g     | 89-101g      | 96-109g      |
| variatii posibile in functie 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 cantitatea proteinelor totale                       |  | 14-16%     | 14-16%     | 14-16%      | 14-16%       | 14-16%       | 14-16%       | 14-16%       |
| <b>Proteine animale</b>                                   |  |            |            |             |              |              |              |              |
| necesar mediu                                             |  | 31-36 g    | 40-46 g    | 49-56 g     | 52-55 g      | 60-69 g      | 49-55 g      | 48-54 g      |
| variatii posibile in functie 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 cantitatea proteinelor totale                       |  | 70%        | 65%        | 60%         | 55%          | 50%          | 55%          | 50%          |
| <b>Proteine vegetale</b>                                  |  |            |            |             |              |              |              |              |
| necesar mediu                                             |  | 13-15 g    | 21-24 g    | 33-38 g     | 54-66 g      | 60-69 g      | 40-46 g      | 48-55 g      |
| variatii posibile in functie 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 cantitatea proteinelor totale                       |  | 30%        | 65%        | 40%         | 45%          | 50%          | 45%          | 50%          |
| <b>Lipide totale</b>                                      |  |            |            |             |              |              |              |              |
| necesar mediu                                             |  | 49-60 g    | 58-68 g    | 65-77 g     | 83-100 g     | 94-113 g     | 70-84 g      | 75-90 g      |
| variatii posibile in functie 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 valoarea calorica                                   |  | 35-40%     | 30-35%     | 25-30%      | 25-30%       | 25-30%       | 25-30%       | 25-30%       |
| <b>Lipide animale</b>                                     |  |            |            |             |              |              |              |              |
| necesar mediu                                             |  | 37-45 g    | 44-51 g    | 49-58 g     | 58-70 g      | 60-79 g      | 50-59 g      | 53-63 g      |
| variatii posibile in functie 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 cantitatea lipidelor                                |  | 75%        | 75%        | 75%         | 70%          | 70%          | 70%          | 70%          |

|                                                 |           |           |           |           |           |           |           |
|-------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| totale                                          |           |           |           |           |           |           |           |
| <b>Lipide vegetale</b>                          |           |           |           |           |           |           |           |
| necesar mediu                                   | 12-15 g   | 14-17 g   | 16-19 g   | 25-30 g   | 28-47 g   | 20-25 g   | 22-27 g   |
| variatii posibile in functie 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 cantitatea lipidelor totale               | 25%       | 25%       | 25%       | 30%       | 30%       | 30%       | 30%       |
| <b>Glucide</b>                                  |           |           |           |           |           |           |           |
| necesar mediu                                   | 143-168 g | 220-240 g | 322-351 g | 416-454 g | 470-521 g | 349-380 g | 376-410 g |
| variatii posibile in functie 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 valoarea calorica                         | 45-53%    | 50-55%    | 55-60%    | 55-60%    | 55-60%    | 55-60%    | 55-60%    |

#### B. Necesarul zilnic de elemente minerale pentru copii si adolescenti

| Grupa de varsta | Elemente minerale |        |          |        |        |        |
|-----------------|-------------------|--------|----------|--------|--------|--------|
|                 | Calcium           | Fosfor | Magneziu | Fier   | Zinc   | Iod    |
|                 | - mg -            | - mg - | - mg -   | - mg - | - mg - | - µg - |
| <b>Copii</b>    |                   |        |          |        |        |        |
| 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         | 1.100             | 700    | 220      | 10     | 10     | 100    |
| 10-12 ani       | 1.200             | 800    | 270      | 12     | 12     | 120    |
| <b>Baieti</b>   |                   |        |          |        |        |        |
| 13-15 ani       | 1.200             | 1.000  | 330      | 13     | 14     | 140    |



|           |       |       |     |    |    |     |
|-----------|-------|-------|-----|----|----|-----|
| 16-19 ani | 1.300 | 1.100 | 360 | 16 | 15 | 150 |
| Fete      |       |       |     |    |    |     |
| 13-15 ani | 1.100 | 900   | 310 | 15 | 14 | 130 |
| 16-19 ani | 1.200 | 1.000 | 310 | 18 | 14 | 140 |

ANEXA Nr. 4

**ECHIVALENTELE ALIMENTARE,**  
necesarul estimativ zilnic al diferitelor grupe de alimente pentru  
alcatuirea dietei la copii si adolescenti, datele orientative privind  
valoarea calorica a alimentelor si caracteristicile nutritionale ale  
grupelor alimentare utilizate pentru alcatuirea meniurilor la copii si  
adolescenti (cantitati comerciale bruto)

Art. 1. - Pentru aprecierea cantitatilor de alimente consumate in medie pe zi de un copil, se va realiza un calcul pe baza foilor de alimente scoase din magazie zilnic, pe o perioada de 10 zile lucratoare (in doua saptamani consecutive) in lunile februarie, mai si octombrie. Cantitatile din grupele de alimente cumulate pe cele 10 zile se vor imparti la numarul total de consumatori din cele 10 zile, obtinandu-se ratiile medii pe copil, care se va compara cu ratiile recomandate din tabelul nr. 1 "Necesarul estimativ zilnic al diferitelor grupe de alimente pentru alcatuirea dietei la copii si adolescenti".

Art. 2. - Continutul alimentelor in calorii si in anumite substante nutritive (proteine, lipide si glucide) se va stabili prin calcul, folosindu-se tabele de compozitia alimentelor, rezultatele obtinute comparandu-se cu necesarul zilnic consemnat in anexa nr. 3 "Necesarul zilnic de calorii, substante nutritive si elemente minerale pentru copii si adolescenti".

Art. 3. - Se permite depasirea ratiilor recomandate cu pana la 20% la lapte si produse lactate, carne si preparate din carne, peste, legume si fructe. La copiii anteprescolari si prescolari nu se recomanda untura, ca grasime animala, ci numai untul sau smantana.

Art. 4. - In cresele cu orar de zi si in gradinitile cu orar prelungit ratiile realizate trebuie sa reprezinte 75-80% din ratiile recomandate in tabelul nr. 1 "Necesarul estimativ zilnic al diferitelor grupe de alimente pentru alcatuirea dietei la copii si adolescenti".

Art. 5. - 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 tiganes, ceafa, pastrama etc.) = 135 g carne;
- j) 100 g smantana = 40 g unt;
- k) 100 g paine neagra = 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 fructe deshidratate, afumate, uscate = 400 g fructe crude;  
cc) 100 g morcovi deshidratati = 1.700 g morcovi cruzi;  
dd) 100 g conserve de legume = 100 g legume crude.

**Tabelul nr. 1**

**Necesarul estimativ zilnic al diferitelor grupe de alimente  
pentru alcatuirea dietei la copii si adolescenti**

| 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 si produse lactate<br>(in echivalent lapte)     | 700     | 700     | 800      | 750         | 700       | 700       | 700       |
| Carne si preparate din carne<br>(in echivalent carne) | 60      | 85      | 110      | 190         | 230       | 170       | 190       |
| Peste si preparate din peste<br>(in echivalent peste) | 0       | 15      | 25       | 35          | 35        | 30        | 30        |
| Oua (g)                                               | 30      | 35      | 40       | 50          | 50        | 50        | 50        |
| Grasimi                                               |         |         |          |             |           |           |           |
| - total                                               | 25      | 32      | 40       | 50          | 55        | 35        | 40        |
| - animale                                             | 15      | 20      | 25       | 30          | 30        | 20        | 20        |
| - vegetale                                            | 10      | 12      | 15       | 20          | 25        | 15        | 20        |
| Produse cerealiere<br>(in echivalent faina)           | 90      | 160     | 230      | 380         | 460       | 330       | 360       |
| Cartofi                                               | 110     | 150     | 180      | 200         | 230       | 180       | 200       |
| Alte legume                                           | 210     | 220     | 230      | 350         | 380       | 290       | 310       |
| Leguminoase uscate                                    | 0       | 5       | 5        | 10          | 15        | 7         | 7         |

|                            |     |     |     |     |     |     |     |
|----------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Fructe                     | 100 | 130 | 150 | 180 | 200 | 180 | 180 |
| Zahar si produse zaharoase | 35  | 45  | 50  | 70  | 80  | 55  | 55  |

**Tabelul nr. 2**

**Valoarea calorica a alimentelor**

| Valoare calorica | kcal/100 g | Alimente                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Minima           | Sub 5      | Apa, apa minerala, ceai neindulcit, supe clare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Scazuta          | 5-60       | Fructe: mere, capsuni, caise, piersici, prune, cirese, visine, pepene, portocale, mandarine, grepfrut, mango, ananas<br>Legume: fasole verde, varza, conopida, morcovi, patrunjel, castraveti, usturoi, ceapa, salata, ciuperci, spanac, sparanghel, broccoli<br>Lapte degresat, branza proaspata de vaca                                                                                                                                                                   |
| Moderata         | 60-120     | Fructe: pere, struguri, banane, fructe uscate, fructe glasate<br>Legume: porumb, mazare, soia, fasole boabe, cartofi fierti/copti<br>Carne slaba, pui<br>Ou, branza telemea, peste<br>Cereale simple, paine<br>Lapte integral, iaurt integral, iaurt cu fructe cu continut redus de grasime<br>Crescuta 120-300 Inghetata, iaurt gras, smantana, cascaval, branza topita, carne grasa, salam, carnati, paste cu sos, biscuiti, prajituri, cereale imbogatite, musli, sosuri |
| Foarte crescuta  | Peste 300  | Placinta cu carne, cartofi prajiti, pui/peste/carne prajit/prajita, hamburger, pizza, dulciuri (prajituri cu crema, ciocolata, bomboane), margarina, unt, maioneza, alune, seminte                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

**Tabelul nr. 3**

**Caracteristici nutritionale ale grupelor alimentare**

| Grupa alimentara          | Paine, cereale, orez, paste                                         | Legume si vegetale   | Fructe                | Lapte si derivate                                                      | Oua                                                | Carne, peste                            |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Principalii nutrienti     | Carbohidrati<br>Fier<br>Vitamina B1<br>Vitamina E                   | Vitamine si minerale | Vitamine si minerale  | Calciu<br>Proteine                                                     | Proteine cu valoare biologica inalta               | Proteine<br>Fier<br>Acizi grasi omega 3 |
| Alte componente nutritive | Fibre<br>Proteine<br>Magneziu<br>Zinc<br>Vitamina B2<br>Vitamina B3 | Fibre                | Carbohidrati<br>Fibre | Grasimi<br>Carbohidrati<br>Magneziu<br>Zinc<br>Vitamina B2<br>Vitamina | Colesterol<br>Fier<br>Vitaminele B1, B2, B12, A, D | Grasimi<br>Niacina<br>Vitamina B12      |

|  |                 |  |  |                         |  |  |
|--|-----------------|--|--|-------------------------|--|--|
|  | Folati<br>Sodiu |  |  | B12<br>Sodiu<br>Potasiu |  |  |
|--|-----------------|--|--|-------------------------|--|--|

## ANEXA Nr. 5

### PIRAMIDA ALIMENTARA pentru nutritia copiilor si adolescentilor, in functie de necesarul caloric, grupele de alimente si grupa de varsta

#### A. Piramida alimentara pentru nutritia copiilor si adolescentilor in functie de necesarul caloric

| Aliment /<br>/ kcal | 1.600     | 1.800     | 2.000     | 2.200   | 2.400   | 2.600     | 2.800     | 3.200        |
|---------------------|-----------|-----------|-----------|---------|---------|-----------|-----------|--------------|
| Cereale             | 150 g     | 180 g     | 180 g     | 210 g   | 240 g   | 270 g     | 300 g     | 300 g        |
| Legume              | 2 cesti * | 2 ½ cesti | 2 ½ cesti | 3 cesti | 3 cesti | 3 ½ cesti | 3 ½ cesti | 4 cesti      |
| Fructe              | 1 ½ cesti | 1 ½ cesti | 2 cesti   | 2 cesti | 2 cesti | 2 cesti   | 2 ½ cesti | 2 ½<br>cesti |
| Lapte               | 3 cesti   | 3 cesti   | 3 cesti   | 3 cesti | 3 cesti | 3 cesti   | 3 cesti   | 3 cesti      |
| Carne               | 150 g     | 150 g     | 165 g     | 180 g   | 195 g   | 195 g     | 210 g     | 210 g        |
| Varsta<br>(ani)     | 4-6       | 4-6       | 7-10      | 11-13   | 11-13   | 11-13     | 11-13     | 14-18        |

\* 1 ceasca = 100 ml.

#### B. Piramida alimentara pentru nutritia copiilor raportata la aliment si la grupa de varsta

Nota: In cadrul fiecarei grupe de alimente (nivel al piramidei) se vor include in alimentatia zilnica produse cat mai diversificate (de exemplu, la categoria lactate se recomanda consumul cate unei portii de lapte, branza si iaurturi).

| Grupa alimentara           | Marimea portiei                                                                                                                                 | Numar<br>maxim de<br>portii/zi<br>la 2-6 ani | Numar<br>maxim de<br>portii/zi<br>la 7-10 ani | Numar<br>maxim de<br>portii/zi<br>la 11-13<br>ani |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Paine, cereale si<br>paste | - paine = 1 felie<br>- cereale uscate = 1/3 ceasca<br>- cereale fierte, orez sau paste = ½ ceasca<br>- cereale fierte pentru micul dejun = 30 g | 6                                            | 5-6                                           | 6-7                                               |
| Legume                     | - legume cu frunze verzi = 1 ceasca<br>- legume crude taiate = ½ ceasca<br>- legume fierte = ½ ceasca<br>- 1 cartof mediu fiert                 | 3                                            | 4-5                                           | 5-6                                               |



|                                                        |                                                                                                                                                                                                                             |                 |                 |                 |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
|                                                        | - suc de legume = ½ ceașca                                                                                                                                                                                                  |                 |                 |                 |
| Fructe                                                 | - mar, banana, portocala = 1 fruct mediu<br>- fructe crude tăiate în bucăți = ½ ceașca<br>- suc de fructe neîndulcit = ½ ceașca<br>- fructe uscate = ½ ceașca                                                               | 2-4             | 3               | 3-4             |
| Lactate                                                | - lapte degresat sau parțial degresat = 1 ceașca<br>- iaurt parțial degresat = 1 ceașca<br>- iaurt cu fructe cu conținut scăzut în grăsimi = 1 ceașca<br>- cascaval = 30 g<br>- branza de vaci parțial degresată = ½ ceașca | 3               | 3               | 3               |
| Carne*, pui, peste, fasole uscată, mazare, ouă         | - carne slabă fiartă/la grătar, pui sau peste = 90 g<br>- 1 ou                                                                                                                                                              | 1               | 2               | 2-3             |
| Dulciuri<br><br>Produse cu conținut ridicat de grăsimi | - înghețată = ½ ceașca<br>- budinca = ½ ceașca<br>- 1 croissant mic = 1 porție ciocolată = 15 g<br>- branza topită = 35 g<br>- mezeluri = 50 g<br>- cartofi prăjiți = 10 felii<br>- unt, margarină = 20 g                   | 1,<br>ocazional | 1,<br>ocazional | 1,<br>ocazional |

**\* Carnea roșie se consumă ocazional.**

Mâncărurile nu vor conține substanțe conservante și coloranți artificiali și în elaborarea lor se va evita pe cât posibil folosirea oricărui factori alergogeni. Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar. Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția și servirea hranei.

Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate. Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte riscuri pentru sănătate.

Locația de servire a hranei va fi asigurată de către Școala Gimnazială Mologești și Școala Primară Lăloșu din comuna Lăloșu, județul Vâlcea.

La întocmirea "Planului de meniu" trebuie să se țină cont de următorii factori:

- Realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază;
- Afecțiunile, bolile și indicațiile medicale, după caz;
- Anotimpul în care se aplică meniurile;
- Preferințele beneficiarului pentru anumite feluri de mâncare;
- Planurile de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni, să nu se repete felurile de mâncare în cadrul aceluiași grup de beneficiari;
- Mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;

- Să fie variată, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia aleasă;

### **3.6. Cerinte privind transportul**

Transportul hranei se va face de catre contractant, cu mijloacele de transport proprii, autorizate sanitar-veterinar pentru transportul hranei, de catre organele competente.

Contractantului ii revine sarcina de a ambala hrana transportata astfel încât aceasta să facă față, fără limitare, la conditiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare la destinatia finală.

De asemenea se vor respecta urmatoarele:

Hrana va fi impachetata, manipulata, si transportata astfel incat sa fie protejata impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare.

In particular, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate astfel incat sa se minimalizeze riscul contaminarii.

Mijloacele de transport si containerele de transport (dulapuri calde/frigorifice), trebuie mentinute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.

### **3.7. Cerinte privind igiena personalului:**

Fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor trebuie sa mentina un grad ridicat de curatenie personala si trebuie sa poarte imbracaminte adecvata, curata.

Prestatorul care lucreaza la prepararea hranei are obligatia de a efectua controalele medicale (analizele medicale) ale angajatilor conform legislatiei in vigoare (Declaratie pe propria raspundere );

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei, cercetarii si tineretului nr. 1.225/5.031/2003 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 sau echivalent, conform Hotararii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

## **CAPITOLUL IV - ALTE CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA**

Ofertantul trebuie sa-si asume intreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare si distribuire a hranei. Totodata, este raspunzator atat de siguranta tuturor operatiunilor si metodelor de prestare utilizate, cat si de calificarea personalului folosit pe toata durata contractului

Daca vreunul din produsele livrate nu corespunde specificatilor tehnice din prezentul Caiet de Sarcini, achizitorul are dreptul sa il respinga, iar Prestatorul are obligatia, fara a

modifica pretul, de a inlocui produsele refuzate si de a face toate modificarile necesare pentru ca pe viitor, produsele sa corespunda din punct de vedere calitativ.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate al beneficiarului va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea. Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

Ambalare, etichetare, marcare Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: **"PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT"**. În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma **"PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT"**;

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe. Publicat în Monitorul Oficial cu numărul 30 din data de 15 ianuarie 2024

## **CAPITOLUL V – RECEPȚIA SERVICIILOR**

La efectuarea recepției:

- Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de către acesta.
- Procesul verbal de recepție va avea anexat centralizatorul cu numărul de porții livrate zilnic în care se va preciza meniul din ziua respectivă.
- Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului în ceea ce privește modul de depozitare a alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului.

### **5.1. Condiții de livrare**

Livrarea trebuie să fie însoțită de următoarele documente:

- aviz de însoțire a marfii;
- procesul verbal de recepție a hranei;
- certificat de calitate sau declarație de conformitate;

## **CAPITOLUL VI - CONDIȚII DE FACTURARE ȘI PLATA**

Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe lună în baza proceselor verbale de recepție și anexele acestora. Facturile vor reflecta cantitățile recepționate efectiv de autoritatea contractantă confirmate prin procesele verbale de recepție. Plata facturilor se va face în termen de 30 de zile de la data înregistrării la beneficiar.

Plata se va face din bugetul alocat, fără ca achizitorul sa fie obligat sa faca plata din bugetul propriu.

#### **6.1. Conditii minime de calitate**

Contractantul va raspunde pentru calitatea serviciilor prestate in conditiile legislatiei in vigoare in Romania;

#### **6.2. Dispozitii finale**

Contractul se reziliaza de drept fara plata unor daune materiale (bănești), în situația în care:

- comisia de receptie constituită la nivelul Scolii Gimnaziale Mologesti, consemneaza intarzieri nejustificate si repetate a livrarilor. In sensul prezentului Caiet de sarcini, intarzieri acceptabile constituie intarzieri nu mai mari de 15 minute, dar nu mai mult de 1 dată la 30 zile.
- au loc intreruperi nejustificate ale prestarii de servicii de catre contractant;
- se livreaza produse neconforme;

#### **Obligativitatea asigurarii activitatilor si serviciilor in regim de continuitate**

Contractantul are obligatia de a presta serviciile contractate in asa fel incat, prin actiunile sale sa nu produca nemulțumiri in randul beneficiarilor finali;

Contractantul are obligatia de a presta serviciile astfel incat sa deranjeze cat mai putin activitatea normala in institutiile beneficiarului;

Contractantul are obligatia de a lua toate masurile pentru evitarea oricarui fel de accident, epidemie sau alte asemenea;

Autoritatea Contractanta nu va fi responsabila pentru nici un fel de daune interese compensatii platibile prin lege, in privinta sau ca urmare a unui accident ori prejudiciu adus oricarei persoane fizice sau juridice;

Toate rapoartele, datele, materialele compilate sau produse de catre Prestator (ofertantul castigator) pe durata sau ca urmare a executarii acestui contract vor constitui proprietatea Autoritatii Contractante.

Prestatorul ( ofertantul castigator) va trata toate documentele, datele si informatiile cu care va intra in contact sau pe care le va accesa, ca avand caracter personal si confidential si se va conforma in consecinta tuturor legilor, normelor si reglementarilor in vigoare din Romania. Exceptie vor face documentele din cadrul prezentului dosar de achizitie publica, asa cum este definit de prevederile Legii 98/2016, cu modificarile si completarile ulterioare.

De asemenea, cu exceptia cazului in care este necesar ca Prestatorul (ofertantul castigator) sa dezvaluie anumite informatii in scopul executarii contractului sau in cazul in care documentele mentionate mai sus au caracter de informatie de interes public, Prestatorul ( ofertantul castigator) nu va publica sau dezvalui nici o informatie fara acordul prealabil scris al Autoritatii Contractante. In caz de dezacord, primeaza decizia Autoritatii Contractante.

Oricare dintre documentele si informatiile emise sau acumulate prin executarea acestui contract trebuie sa respecte regimul specific proiectelor cu finantare nerambursabila in ceea ce priveste accesibilitatea, disponibilitatea si pastrarea.

| Responsabilități | Nume și prenume             | Funcția             | Semnătura |
|------------------|-----------------------------|---------------------|-----------|
| Întocmit         | ANGHEL Stela                | Consilier achiziții |           |
| Avizat           | ILINOIU camelia<br>Gabriela | Contabil            |           |