

COMUNA LALOSU
JUDETUL VALCEA
Nr.730 din 27.01.2026

Aprobat,
Conducătorul autorității contractante
Primar
REUJA Adrian



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 Școlii Gimnaziale 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” de acordare a unui suport alimentar „ **masa calda**” în regim de catering, pentru preșcolarii și elevii din structura Școlii Gimnaziale sat Mologesti, comuna Lalosu, județul Valcea., derulat pe perioada desfășurării cursurilor din anul școlar 2025-2026, în zilele de cursuri ale lunilor februarie-iunie 2026

Furnizarea serviciului de asigurare masa calda se face în conformitate cu: H.G. nr. 1171/2025, privind instituirea Programului național „Masa sanatoasa” în anul 2026, prevederile Anexei la Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 7.111/422/2025 pentru modificarea anexei la Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 3.352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masă sănătoasă” în anul 2025....., publicată în M.Oficial al României partea 1.Nr.3 din 05 ianuarie 2026 și a prevederilor Hotărârii Consiliului de Administrație al Școlii Gimnaziale Mologesti, comunicate cu adresa nr 10 din 08.01.2026. înregistrată la Primăria comunei Lalosu sub nr. 59 din 09.01.2026, privind stabilirea condițiilor de desfășurare a programului pilot în cadrul Școlii Gimnaziale Mologesti, comuna Lalosu, județul Valcea, „Masa sanatoasa”, numărul de zile de cursuri ce se vor desfășura în anul 2025-2026 și numărul de elevi beneficiari de program. -Legea 123/2008-pentru alimentare sanatoasa in unitatile de invatamant;
-ORDIN nr. 541 din 17 februarie 2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar

-Ordinului Ministrului Sanatatii 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă privind unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor;
- Hotărârea Consiliului de Administrație al Școlii Gimnaziale sat. Mologesti, comuna Lalos, județul Vâlcea, și a comunicării nr.10 din 08.01.2026, privind stabilirea condițiilor de desfășurare a programului pilot în cadrul Școlii Gimnaziale Mologesti, și a structurilor din cadrul acesteia.,

Procedura aplicată este „Procedura proprie”, conform art.68 (1), lit.h) și art. 111, alin(1) din Legea 98/2016.

Desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează în baza Procedurii operaționale interne, pentru desfășurarea propriilor proceduri având ca obiect servicii sociale cuprinse în Anexa 2 la Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare cu valori mai mici decât pragurile corespunzătoare prevăzute la art.7 alin(1) din 98/2016, aprobată la nivelul comunei Lalos cu respectarea prevederilor art. 2, alin (2) din Lege.

CAPITOLUL II - OBIECTUL CONTRACTULUI

2.1 Obiectul contractului: „Furnizarea serviciilor de catering pentru școli –CPV55524000-9, respectiv furnizarea unei mese calde în regim de catering pentru prescolari și elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Lalos, în perioada desfășurării cursurilor anului 2026, în zilele de cursuri ale lunilor februarie-iunie septembrie-decembrie 2026.

2.2: Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru beneficiari ai sistemului de învățământ din structura Școlii Gimnaziale Mologesti, comuna Lalos județul Vâlcea, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, conform și a HG nr.23/28.01.2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă”(PNMS).

2.3. Durata contractului de achiziție

Contractul de achiziție se va derula până la sfârșitul anului 2026,

În perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea mesei calde pentru elevii care frecventează cursurile Școlii Gimnaziale Mologesti și a structurilor acesteia în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin HG 23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă".

2.4 Valoarea estimată totală:

Valoarea totală estimată fără TVA: 374.491,80 lei, pentru zilele de cursuri din perioada februarie-iunie și septembrie-decembrie 2026.

Valoarea estimată a unei porții /meniu: 14,86 lei fără TVA (16,50 lei cu TVA inclus).

Pretul pe porție / meniu, include serviciile de pregătire, ambalare și de transport.

Pretul contractului de prestări rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia.

2.5 termenul de plata:

Plata facturii se face după întocmirea „Procesului verbal de recepție a suportului alimentară” semnat de către prestator, reprezentantul Școlii gimnaziale Mologesti și de către reprezentatul autorității contractante, prin virament în contul indicat de prestator în contractul de prestări servicii.

CAPITOLUL III-CONDIȚII ȘI CERINȚE GENERALE

3.1. Descrierea serviciului de catering

Preșcolari și elevii Școlii gimnaziale Mologesti, județul Valcea, vor beneficia în anul 2026, în cadrul continuării Programului național „Masă sănătoasă”, de suport alimentară constând masa caldă în regim catering, care se va acorda doar pe durata cursurilor, conform structurii anului școlar.

Vor beneficia de suportul alimentară doar preșcolari și elevii prezenți fizic la cursuri, în consecință, **copiii care sunt absenți nu vor beneficia de suportul alimentară pe toată această perioadă.**

Transportul și distribuția zilnică la destinație a suportului alimentară, se va realiza după un grafic ce urmează a fi întocmit și asumat de către furnizor împreună cu reprezentantul unității de învățământ.

Produsele alimentare distribuite vor respecta prevederile, criteriile și limitele prevăzute în lista din Anexa nr. 1 la Ordinul Ministrului Sănătății Publice nr. 541/2025, pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

3.2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Numărul pachetelor alimentare se distribuie zilnic în funcție de numărul de preșcolari și elevi prezenți la cursuri, care va fi comunicat de către unitatea școlară, operatorului economic, zilnic.

Notă: Potrivit adresei cu nr.10 din 08.01.2026, primite de la Școala Gimnazială Mologesti, sunt înscriși un număr de 174 preșcolari și elevi,

Reprezentantul unității de învățământ va notifica operatorul economic, cu privire la modificările care vor surveni cu privire la numărul de elevi înscriși la cursuri, la începutul fiecărui modul de învățare.

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 **16,5 lei cu TVA inclus , conf. Art. 2 alin.1 din Hotărârea 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026**

Sumele oferite 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.

3.3 Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau prescolar, 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 hrană 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.

Pentru depozitarea în școli, se vor folosi spații special amenajate pentru păstrare, până la servire, a produselor alimentare în condiții de igienă legal prevăzute, asigurate de către unitatea de învățământ, conform indicațiilor producătorului.

CAPITOLUL IV- CANTITĂȚI NECESARE

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

Raportat la numărul de beneficiar/zi/an datorită calendarului școlar 2025-2026 și 2026-2027, respectiv perioada februarie-iunie și septembrie -decembrie 2026 acesta are următoarele particularități:

4.2 CANTITATE DE SERVICII: februarie-iunie, septembrie-decembrie 2026

Caracteristici	Cantități
Preț/porție (lei fără TVA)	14.86
Număr maxim porții/zi	174
Număr zile școală februarie-iunie, septembrie-decembrie 2026	145
Număr meniuri	25.230
Total valoare estimată (lei fără TVA)	374.917,80

4.3 VALOARE ESTIMATĂ 374.917,80 lei fara TVA , la care se adauga TVA.de 11%.

Structurat pe module de învățământ, numărul de zile de curs în anul 2026 începând cu 16.02.2026 estimativ, conform comunicării Școlii Gimnaziale Mologesti= 145 zile :

Numărul de zile de școală repartizate în cadrul contractului sunt menționate mai jos

1. februarie 2026=5 zile

2. martie 2026=22 zile

3. aprilie 2026= 15 zile

4. mai 2026=20 zile

5. Iunie 2026=14 zile

Total zile de curs februarie-iunie 2026=76

4. Septembrie 2026= 17 zile

5. Octombrie 2026=18 zile

6. Noiembrie 2026=20 zile

7. decembrie 2026=14 zile

Total zile de curs septembrie –decembrie 2026=69

Total zile de cursuri 2026 = 145

Structuri :

-Școala Gimnazială sat Mologesti =60 elevi

- Școala Primară Lăloșu =74 elevi

-GPN Mologesti=19 prescolari

-GPN Lăloșu=21 prescolari

Total beneficiari masă caldă: 174, perioada februarie-decembrie 2026

Pretul estimat al contractului a fost stabilit după următoarea formulă de calcul:

nr. maxim preșcolari/elevi X nr. zile curs X valoarea suportului alimentar).

Livrarea se va face până la sfârșitul anului școlar 2026.

4.4. Metode de testare și control:

Produsele alimentare distribuite se analizează doar în laboratoarele autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate.

Unitatea de învățământ va păstra 48 de ore probe din suportul alimentar servit.

preșcolarilor și elevilor, iar operatorul economic are obligația ca fiecare livrare la fiecare structură a unității de învățământ să fie însoțită de o probă gratuită a suportului alimentar.

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 perioadă de 48 ore de la livrare, drept probă de mâncare.

Numărul porțiilor de masă caldă se distribuie zilnic în funcție de numărul de prescolari și elevi prezenți la cursuri.

Comunicarea prezentei zilnice ,ora 8:30;

livrarea produselor între orele 10:00 -10:30.

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 porții, 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.

4.5 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. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii.

4.6 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 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 permisi a fi adăugați în alimente.

1. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.

2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înabusează cu apă.

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masă de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omleta la cuptor.

6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate din crudități și adăugarea de legume - frunze în supe și ciorbe.

7. Interdicția folosirii cremelor cu oua și frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

8. Mancarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, pastrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a **pastra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.**

NOTA:

4.7 Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica.

- legume cu piept de pui/carne slabă de porc la gratar;
- mancare de mazare cu piept de pui/carne slabă de porc/vita;
- pilaf cu legume și ficate de pui;
- piure de morcov cu gratar de pui/carne slabă de porc;
- piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
- mancare de varză dulce cu friptura la cuptor;
- ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
- orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vita la tava;
- sufleu de broccoli cu branza;
- cartofi gratinați, salată cu piept de pui la gratar;
- tocana de legume cu orez brun;
- piure de cartofi cu sfeclă și chiftelute de legume la cuptor;
- omleta cu legume - ardei, ciuperci, ceapa verde și branza telemea;
- sufleu de conopida, broccoli și branza la cuptor;
- dovlecel umplut cu branza la cuptor;
- ciuperci la cuptor umplute cu branza, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
- macaroane cu branza;
- cartofi frantuzesti, la cuptor, cu branza și ou;
- quinoa cu legume;
- Un fruct întreg (mere, pere, portocale, banane, mandarine/clementine)

Meniul va conține în mod obligatoriu o chiflă de 100 g.

Masa caldă va fi compusă din două feluri:

☐ **Felul tip II (fel principal) – conform modelelor variantelor orientative de meniu prezentate mai sus;**

☐ **Desert- fruct proaspăt sau prăjitură de casă**

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, substanțe nutritive și elemente minerale pentru copii și adolescent.

CAPITOLUL V - CERINTE PRIVIND PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING

5.1. Motive de excludere:

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

. Ofertanții nu trebuie să se regăsească în situațiile prevazute la art. 59 și art. 60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

5.2 CONDITII DE PARTICIPARE SI PREZENTAREA OFERTEI

. Modul de prezentare a ofertei TEHNICE

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 5 tipuri de meniu diferite si fructul sau dulcele de casa..

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

Suportul de masă caldă va fi livrat în caserole de unică folosință, care se închid etanș pentru a menține mâncarea caldă, însoțit de tacâmuri de plastic de unică folosință, sigilate, șervețel, introduce în pungă de utilizare alimentară. Caserolele, tacâmurile, șervețelele și pungile vor fi incluse în prețul ofertei.

Produsele alimentare vor fi livrate zilnic către unitatea școlară, iar în cazul în care acestea nu vor fi servite într-un interval de 60 minute de la livrare, vor fi păstrate până la servire în condiții igienico-sanitare și de siguranță a alimentelor în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Meniul pe fiecare zi a săptămânii va fi stabilit împreună cu personalul de conducere a școlii.

Același meniu nu va fi furnizat două zile consecutiv. Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat ofertanții vor defalca costurile (fara TVA) per porție pe categorii

Ofertantul va depune în cadrul propunerii tehnice copii ale certificatelor de înmatriculare și ale documentelor ce atestă avizarea sanitar-veterinară a autovehiculului/autoutilitatei cu care asigură transportul.

Personalul operatorului economic care distribuie alimentele către preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Ofertantul va specifica adresa exactă a punctului său de lucru(localitatea, strada,nr.) și va estima timpul de livrare (exprimat în numărul de minute) de la punctul propriu al ofertantului și până la punctul de livrare indicat de beneficiar, conform aplicației Google Maps. Timpul de livrare maxim acceptat este de 60 de minute.

Ofertantul va face dovada ca cel puțin o persoană are calificarea de bucatar-cerinta este obligatorie si neîndeplinirea acesteia va conduce la declararea ofertei ca fiind neconforma.

Ofertantul va depune o declarație privind respectarea cerințelor prevăzute în Caietul de sarcini.

În cadrul documentelor achiziției publice , în cazul în care au fost definite specificații tehnice prin indicarea de licențe, procedee speciale, mărci etc se consideră că sunt însoțite de mențiunea „sau echivalent”.

Ofertele care nu satisfac cerințele tehnice ale autorității contractante vor fi declarate neconforme.

5.3 În cadrul propunerii TEHNICE se vor prezenta :

1) Copie după autorizația de funcționare emisă de Direcția Sanitar Veterinară și pentru Siguranța alimentelor pentru activitatea de restaurant/ catering

2) Copie după autorizație sanitar -veterinară emisă de Direcția Sanitar Veterinară și pentru Siguranța alimentelor pentru mijlocul de transport cu care se va efectua distribuția pachetelor alimentare;

3) Lista cu persoanele angajate care vor fi implicate în producerea, manipularea și distribuția meniurilor, certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate, conform HG nr.355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare;

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.

Ofertantii 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

4) Ofertantul va depune în cadrul propunerii tehnice declarații pe proprie răspundere cu numărul mediu anual de personal al operatorului economic care prestează servicii ori execută lucrări în alimentație publică din ultimii 3 ani.

5) Ofertantul va face dovada că are experiență în domeniul alimentație publică, subdomeniul servicii de catering, prin facturi și contracte de prestări servicii, din ultimii 3 ani.

6) Lista cu utilajele folosite în procesul tehnologic de preparare a hranei.

7) Declarație privind timpul de livrare al suportului alimentar;

8) Declarație privind respectarea cerințelor prevăzute în Caietul de sarcini

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 opărită - 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.

5.4 În cadrul propunerii FINANCIARE se va prezenta :

Denumire	Cantitate (număr meniuri)	Preț /UM	Valoare fără TVA	TVA (diferențiat) după caz	Valoare cu TVA
0	1	2	3 (1x2)	4 (3x %TVA)	5 (3+4)
Materie primă					
Servicii de preparare					
Servicii distributie					
TOTAL					

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

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

Oferta financiară se compune din prețul unitar oferit de fiecare operator economic x cantitatea maximă aferentă contractului.

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.

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

- a) materie primă,
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.(ambalat+transport)

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât să cuprindă:-tariful (pretul unitar) pentru un pachet alimentar complet, cu defalcarea costurilor, per porție, pe următoarele categorii: valoare materiei prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

-tariful (pretul unitar) pentru un meniu complet tip masă caldă tip catering, cu defalcarea costurilor, per porție, pe următoarele categorii: valoare materiei prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

Pretul estimat de autoritatea contractantă în cadrul proiectului este de 14,86 lei fără TVA/meniu/elev sau prescolar. Propunerea financiară trebuie să se încadreze în limita fondurilor care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică. Prezentarea în propunerea financiară a unui pret superior valorii fondurilor ce pot fi disponibilizate (14,86 lei fără TVA/meniu) conduce la respingerea ofertei ca fiind inacceptabilă.

Propunerea financiară va conține formularul de ofertă și anexa la formularul de ofertă, incluzând toate informațiile solicitate. Lipsa formularului de ofertă reprezintă lipsa propunerii financiare, respectiv a actului juridic de angajare în contract, ceea ce atrage încadrarea ofertei în categoria ofertelor inacceptabile.

Tariful (pretul) unitar pentru serviciile prestate și livrarea produselor la destinația finală va fi exprimat în lei fără TVA.

În situația în care comisia de evaluare constată că elemente de pret ale unei oferte sunt aparent neobisnuit de scăzute, prin raportare la prețurile pieței, utilizându-se ca referință în acest sens informații cum ar fi buletine statistice, sau cotații ale burselor de marfuri, comisia de evaluare va solicita ofertantului care a depus oferta în cauză explicații cu privire la posibilitatea îndeplinirii contractului în condițiile de calitate impuse prin documentația de atribuire. Explicațiile aduse de ofertant vor fi însoțite de dovezi concludente privind elementele prevăzute la art. 210, alin. (2) din Legea nr. 98/2016, precum și, după caz, documente privind prețurile ce pot fi obținute de la furnizori, situația stocurilor de materii prime și materiale, modul de organizare și metodele utilizate în cadrul procesului de lucru, nivelul de salarizare al personalului ofertantului, performanțele și costurile implicate de a În cazul în care ofertantul nu prezintă comisiei de evaluare informațiile și/sau documentele solicitate sau acestea nu justifică în mod corespunzător nivelul scăzut al prețului sau al costurilor propuse, oferta va fi considerată inacceptabilă. numite utilaje sau echipamente de lucru.

În cazul în care ofertantul nu prezintă comisiei de evaluare informațiile și/sau documentele solicitate sau acestea nu justifică în mod corespunzător nivelul scăzut al prețului sau al costurilor propuse, oferta va fi considerată inacceptabilă.

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).

Factorii de evaluare folosiți de Autoritatea Contractantă pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate-preț sunt următorii

5.5 Criterii de atribuire

Criteriul 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; 40 puncte
- 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; 30 puncte
- 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;30 puncte
- b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel:
$$P(n) = \text{Pret (minim ofertat)} / \text{Pret } n \times \text{punctaj maxim alocat.}$$

Unde :

$P(n)$ = punctajul obtinut de catre oferta admisibila aflata sub evaluare ;

$P(\text{minim ofertat})$ = cel mai scazut dintre preturile ofertelor admisibile;

P_n = pretul ofertei admisibile aflata sub evaluare;

Punctajul total obtinut va fi determinat dupa cum urmeaza:

punctajul acordat pentru factorul de evaluare I.(40 puncte)+ punctajul acordat pentru factorul de evaluare II (30 puncte)+ punctajul acordat pentru factorul de evaluare III (30 puncte)=maxim 100 puncte..

Clasamentul ofertelor va fi determinat in baza punctajului total.

Pe baza metodei de calcul de mai sus, Ofertantul care are cel mai mare punctaj total va fi declarant castigator.

In cazul in care, dupa aplicarea criteriului de atribuire, doua oferte prezinta punctaj egal in vederea departajarii acestora, Autoritatea Contractanta alege oferta cu cel mai mare in cadrul factorului de evaluare „Componenta tehnica”.

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.

. VI. CONDIȚII DE PARTICIPARE ȘI PREZENTAREA OFERTEI:

6.1 Modul de prezentare a ofertei:

Ofertele financiare, tehnice si documentele de calificare semnate si stampilate vor fi depuse in plic inchis la Primaria Comunei Lalosu, Cod de identificare fiscala: 2541711; Adresa: sat. Mologesti, Strada: Principala, nr. 11; Localitate: Lalosu; Cod Postal: 247286; Tara: Romania; adresa de e-mail: primarialalosu@yahoo.com, nr de telefon: 0250769341 si vor fi insotite de scrisoarea de inaintare a ofertei + imputernicire (dupa caz).

În acest sens. Ofertantul va înscrie pe plic următoarele informații:

- Numele și adresa ofertantului;
- Numele și adresa autorității contractante;
- Titlul contractului;
- Termenul limită;
- Mențiunea de a nu se deschide plicul până la data de **12.02.2026, ora 11.00.**

Dacă plicul nu este marcat conform prevederilor de mai sus, autoritatea contractantă nu își asumă nicio responsabilitate pentru răstăcirea ofertei. Documentele de participare la procedură se primesc de autoritatea contractantă numai dacă sunt intacte, sigilate și se păstrează de aceasta, până la data și ora deschiderii procedurii.. Operatorul economic are obligația de a depune oferta în forma stabilită în documentația de atribuire, la adresa și până la data și ora limită pentru depunere, stabilite în anunțul de publicitate/documentația de atribuire a achiziției și își asumă riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră. Oferta care este depusă la o altă adresă decât cea stabilită de autoritatea contractantă prin documentația de atribuire/ anunțul de publicitate sau după expirarea datei limită pentru depunerea ofertei, va fi respinsă, urmând a se returna nedeschisă. Ofertantul are dreptul de a depune o singură ofertă, cu obligația ca aceasta să nu se abată de la cerințele prevăzute în documentația de atribuire.

Ofertele depuse la o altă adresă decât cea stabilită în cadrul anunțului de publicitate sau după expirarea datei pentru depunere vor fi respinse din cadrul procedurii.

În cazul documentelor emise de instituții/organisme oficiale abilitate în acest sens documentele respective trebuie să fie semnate și parafate conform prevederilor legale. Propunerea tehnică se elaborează în concordanță cu cerințele cuprinse în prezentul caiet de sarcini în așa fel încât să asigure furnizarea tuturor informațiilor necesare evaluării tehnice. Propunerea financiară se elaborează în așa fel încât să asigure furnizarea tuturor informațiilor necesare evaluării financiare. Se depune împreună cu oferta și următoarele documente:

1. Scrisoarea de înaintare (Formularul A);
2. Împuternicirea legală (semnată de către reprezentantul legal, în original, în situația în care documentele nu sunt semnate de către administrator/ reprezentant legal.

VII DOCUMENTE DE PARTICIPARE LA PROCEDURA :

Formulare standard:

FormularA	Scrisoare de inaintare
FormularB	Cerere participare la procedura
FormularC	Imputernicire
Formular 1	formular de ofertă Anexa1 la oferta
Formular2	Declaratie privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 59-60 din legea nr. 98 / 2016
Formular 3	Declaratie privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea 98/2016
Formular 4	Declaratie privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 din Legea 98/2016
Formular 5	Declaratie privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 167 din Legea 98/2016
Formular 6	Declaratie privind respectarea reglementarilor obligatorii din domeniul mediului, social, al relatiilor de munca si privind respectarea legislatiei de securitate si sanatate in munca
Formular 7	Fisa de informatii generale
Formular 8	Declaratie privind lista principalelor prestari de servicii in ultimii 3 ani
Formular 9	Declaratie privind utilajele, instalatiile echipamentele tehnice de care dispune operatorul economic pentru indeplinirea corespunzatoare a contractului de servicii.
Formular 10	Declaratie privind mediu anual al personalului angajat si al cadrelor de conducere
Formular 11	Propunere tehnica
Formular 12	Declaratie de acceptarea conditiilor contractuale

Capacitatea de exercitare a activitatii profesionale:

1. certificat unic de inregistrare, in copie .conform cu originalul.
2. act constitutiv sau Statut in copie, din care sa reiasa ca are ca obiect de activitate, o incadrare corespunzatoare obiectului contractului pentru care se depune oferta.
- 3.certificate constatator emis de ONRC, din care sa rezulte obiectul de activitate al respectivului operator economic. Obiectul contractului trebuie sa aiba ,correspondent in codul CAEN din certificate constatator emis de ONRC, nu mai vechi de 30 de zile, valabil la data depunerii ofertelor.
4. certificat de atestare fiscala eliberat ANAF al administratiei teritoriale de pe raza careia operatorul economic are sediul social privind plata la bugetul general consolidat - formulare tip, din care sa reiasa ca nu are datorii restante la momentul depunerii acestora;
- 5.certificate de atestare a platii impozitelor si taxelor locale eliberate de autoritatea publica locala/autoritatile publice locale in circumscriptia careia/carora are sediul social, sediile secundare, precum si punctul/punctele de lucru pentru care exista obligatii de plata si/sau

alte active impozabile din care sa reiasa ca nu are datorii restante la momentul depunerii acestora;

6, imputernicire daca este cazul;

7. cazierul judiciar al operatorului economic, și al membrilor organului de administrare, de conducere sau supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia.

8. acord asociere/ acord subcontractare dacă e cazul

9. autorizatie de functionare sanitar veterinara , emisa de ANSVSA cu viza valabila pe perioada desfasurarii contractului;

10. dovada prin care mijloacele auto special utilizate, sunt autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

11. experienta similară

Operatorii economici trebuie să facă dovada ca în ultimii 3 ani au prestat servicii similare în domeniul alimentației publice (restaurant, catering) la nivelul a maxim 2 contracte,

Modalitatea prin care se poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: se vor prezenta documente contabile, contracte de prestari servicii.

7.1. Principii in alimentatia copilului

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.

7.2. 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, linteaa, 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.

ANEXA nr. 4: DEFINIREA porțiilor pe grupe alimentare și necesarul zilnic estimativ al numărului de porții pentru alcătuirea meniului la copii și adolescenți

1. Definirea porțiilor pe grupe alimentare

Grupa alimentară	Mărimea porției	Kcal și macronutrienți/porție
Legume	Legume cu frunze verzi crude = 100 g Legume crude = 100 g Legume fierte/congelate/conservate = 80 g Pastă de tomate = 30 g Bulion/Suc de roșii = 100 g	Aproximativ 25 kcal, 5 g CH, 2 g P, 0 g L Legumele prezintă variații mari în conținutul caloric/100 g.
Fructe	Fructe proaspete = 100-120 g Fructe gătite/congelate/conservate (fără zahăr adăugat) = 100-120 g Fructe uscate/confiate, deshidratate = 20 g Suc de fructe proaspăt (fără zahăr adăugat) = 150 ml	Aproximativ 60 kcal, 15 g CH, 0 g P, 0 g L
Produse din cereale și amidonase	Pâine (1 felie medie) = 30 g 1/2 lipie sau tortilla = 30 g Biscuiți fără cremă = 20 g 3 rondele de orez = 20 g Cereale uscate/nefierte (paste făinoase, mălai, orez, gris, cușcuș, quinoa, mei, hrișcă, amarant, fulgi de ovăz, fulgi de porumb, fulgi de orez, fulgi de hrișcă, fulgi de quinoa, fulgi de orz, fulgi de secară, fulgi de amarant) = 20 g Cereale fierte (paste făinoase, orez, quinoa, mei, hrișcă, amarant, cușcuș) = 70 g Mămăligă = 100 g Popcorn simplu = 20 g Făină = 20 g Brioșe/Chec/Clătite simple = 30 g Cartofi albi/Dulci fierți/Copti = 80 g	Aproximativ 80 kcal, 15 g CH, 0-3 g P, 1-2 g L
Lapte, brânzeturi, iaurt/chefir/sana/lapte bătut și alternative vegetale	Lapte = 125 ml Brânzeturi slabe = 40 g Brânzeturi semigrase = 30 g Brânzeturi grase = 20 g Iaurt = 125 g Băutură vegetală îmbogățită cu calciu = 125 ml Iaurt vegetal îmbogățit cu calciu = 125 ml	Aproximativ 50-80 kcal, 6 g CH, 4 g P, 0-4 g L + 150 mg Ca

Alimente proteice: carne, pește, ouă, leguminoase uscate și fructe oleaginoase	Carne (albă/roșie - negătită) = 40 g carne procesată = 40 g Pește și fructe de mare (negătite) = 40 g Ouă = 55 g (1 buc. sau 3 albușuri) Organe (ficat, pipote etc.) (negătite) = 40 g Tofu/Soia = 70 g	Aproximativ 45-100 kcal, 0 g CH, 6-9 g P, 0-8 g L
	Leguminoase uscate (fasole, linte, mazăre galbenă, năut) = 30 g Leguminoase uscate gătită (fasole, linte, mazăre galbenă, năut) = 70 g	100-125 kcal, 15-20 g CH, 5-7 g P, 0-7 g L
	Fructe oleaginoase (nuci, migdale, caju, semințe de floarea-soarelui, semințe de dovleac, semințe de chia) = 30 g	140-190 kcal, 5-7 g CH, 5-7 g P, 12-15 g L
Grăsimi	Unt vegetal (migdale, caju, arahide) = 10 g Cacao pudră = 10 g Fulgi de cocos = 10 g Avocado = 30 g Măsline (fără sămburi) = 30 g Ulei vegetal (măsline, rapiță, floarea-soarelui) = 5 g Smântână = 30 g Unt = 10 g	Aproximativ 45-60 kcal, 0-3 g CH, 0-2 g P, 5g L

CH = carbohidrați

P = proteine

L = lipide (grăsimi)

2.Necesarul zilnic estimativ al numărului de porții pentru alcătuirea menului la copii și adolescenți

Grupa alimentară	4-6 ani	7-10 ani	11-14 ani	15-17 ani
Legume	2	2,5-3	4	4
Fructe	2	2,5-3	2,5-3	3
Produse cerealiere și amidonose	7	9	12-13	14-15
Lapte/laurt/Chefir/Sana/Lapte bătut și alternative vegetale, brânzeturi	3,5	3,5	4	4
Alimente proteice: carne, pește, ouă, leguminoase uscate și fructe oleaginoase	1,5 în proporție echilibrată între diferitele surse	2 în proporție echilibrată între diferitele surse	3 în proporție echilibrată între diferitele surse	4 în proporție echilibrată între diferitele surse
Grăsimi	3-4	4-5	6-7	7-8

Publicat în Monitorul Oficial cu numărul 179 din data de 28 februarie 2025

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 - sandwich-uri ambalate

7	Alimenteneetichetate****	-	- alimente care nu respecta prevederile Hotararii Guvernului nr. 106/2002 privind etichetareaalimentelor, 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 ZILNIC DE CALORII, SUBSTANTE NUTRITIVE SI ELEMENTE MINERALE PENTRU COPII SI ADOLESCENTI
(conform Anexei nr.3 A din Ordin 1563/2008)

Adolescenti							
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 g	61-70 g	82-94 g	106-121 g	120-137 g	89-101 g	96-109 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 valoareacalorică	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%
Proteineanimale							
- necesarmediu	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 cantitateaproteinelor totale	70%	65%	60%	55%	50%	55%	50%
Proteinevegetale							
- necesarmediu	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 cantitateaproteinelor totale	30%	35%	40%	45%	50%	45%	50%
Lipide totale							
- necesarmediu	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 valoarea calorică	35- 40%	30-35%	25-30%	25-30%	25-30%	25-30%	25-30%
Lipide animale							
- necesarmediu	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	25%	25%	25%	30%	30%	30%	30%

cantitatealipidelor totale							
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 valoarecalorică	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
		1300	1100	360	16	15	150

	16-19 ani						
	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 proaspăt;
- b) 100 g lapte praf integral = 800 ml lapte proaspăt;
- c) 100 g cascaval = 700 ml lapte proaspăt;
- d) 100 g branza telemea de vaca = 550 ml lapte proaspăt;
- e) 100 g branza telemea de oi = 450 ml lapte proaspăt;
- f) 100 g branza proaspata de vaca = 400 ml lapte proaspăt;
- 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 tiganesec, 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: Informațiile din prezenta anexa sunt extrase din Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și scolarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți.

Informațiile din prezenta anexa sunt informative și nu exclud respectarea integrală a prevederilor legislative așa cum sunt acestea formulate în Legea 123/27.05.2008, Ordinul nr. 1563/2008, alte prevederi legislative aferente prestării de servicii de catering pentru școli.

Mancarurile 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;

7.3 Cerințe privind transportul

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

Contractantului îi revine sarcina de a ambala hrana transportată astfel încât aceasta să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare la destinația finală.

De asemenea se vor respecta următoarele:

Hrana va fi împachetată, manipulată, și transportată astfel încât să fie protejată împotriva oricărui contaminare probabile ce va face alimentele improprietate consumului uman, periclitate sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare.

În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimizeze riscul contaminării.

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

7.4 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 vor avea controlul medical periodic efectuat la zi și vor fi dotate cu echipament de

protecție adecvat. Se va prezenta Diplomă de absolvire a unui curs de noțiuni fundamentale de igienă pentru tot personalul implicat,, 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, **în caz contrar oferta va fi declarată inacceptabilă.**

CAPITOLUL VIII 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.

In cazul in care vor constata abateri care pot conduce la consecinte grave pentru starea de sanatate a beneficiarilor, personalul de specialitate al beneficiarului va avea dreptul sa sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu alta alta corespunzatoare, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta, in termen de maxim 2 (doua) ore de la primirea notificarii. Daca deficientele constatate nu sunt remediate in termenul stabilit, se va declansaa procedura de reziliere a contractului cu toate consecintele ce decurg din acestea. Cantitatile constata lipsa in urma verificarilor efectuate vor fi acoperite in 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

Precizam ca în aplicarea prevederilor art.63(1) din Legea98/2016, lista persoanelor cu funcții de decizie în cadrul autorității contractante, este următoarea:

Nr. Crt.	NUME SI PRENUME	FUNCȚIA	DOMICILIU
1.	RUJA ADRIAN	Primar	Laloșu
2.	GHEOCEL IONEL-ȘTEFAN-DRAGOS	Viceprimar	Laloșu
3.	LĂCĂTUȘU MARIAN	Secretar General	Laloșu
4.	ILINOIU CAMELIA-GABRIELA	Contabil	Balș, Jud Olt
5.	ANGHEL STELA	Consilier superior achiziții publice	Portărești
6.	GÎRLESCU MARIA-LUCIANA	Consilier asistent	Lacutenii de Jos
7.	CÂRSTEA ELENA CORNELIA	Consilier superior	Slatina, Jud Olt
8.	LUPESCU ION	Consilier local	Laloșu
9.	MANOLACHE CONSTANTIN ADI	Consilier local	Mologești
10.	POPESCU GHEORGHE	Consilier local	Mologești
11.	RUGEA ILIE-FLORIAN	Consilier local	Portărești
12.	TĂNASIE CLAUDIU ION	Consilier local	Mologești
13.	CIUCĂ IONUȚ-CRISTIAN	Consilier local	Laloșu
14.	GOANȚĂ CORNELIA	Consilier local	Berbești
15.	ION MARIAN-LEONARDO	Consilier local	Laloșu
16.	NICU CONSTANTIN	Consilier local	Mologești
17.	TRĂISTARU VALENTIN	Consilier local	Portărești
18.	ROȘU SIMONA MARIANA	Director Școala Gimnaziala Mologesti	Faurești

CAPITOLUL IX – RECEPTIA SI DISTRIBUIREA MESEI CALDE

La efectuarea receptiei:

-Receptia hranei se va realiza zilnic de catre achizitor prin persoanele desemnate de catre acesta.

-Procesul verbal de receptie va avea anexat centralizatorul cu numarul de portii livrate zilnic în care se va preciza meniul din ziua respectiva.

- Procesul verbal lunar de receptie a mesei calde se va realiza în baza centralizării avizelor de expediție aferente serviciilor prestate în luna respectivă.

-Procesul verbal lunar de receptie a hranei va fi semnat de către prestator și de către Beneficiar.

Procesul verbal lunar de receptie va avea următoarele anexe:

1. Lista meniurilor propuse pentru fiecare zi de servicii, întocmită de prestator;
2. Avize de expediție aferente serviciilor prestate în luna respectivă, în care se consemnează zilnic: varianta de masă caldă, numărul meselor calde livrate, semnăturile părților.

Prestatorul trebuie sa permita exercitarea controlului efectuat de catre reprezentantii beneficiarului in ceea ce priveste modul de depozitare a alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate in prezenta reprezentantilor prestatorului.

9.1. Condiții de livrare

Livrarea trebuie sa fie insotita de urmatoarele documente:

- aviz de insotire a marfii;
- procesul verbal de receptie a hranei;
- certificat de calitate sau declaratie de conformitate;

CAPITOLUL X - CONDITII DE FACTURARE SI PLATA

Facturarea serviciilor prestate se va face o data pe luna in baza proceselor verbale de receptie si anexele acestora. Facturile vor reflecta cantitatile receptionate efectiv de autoritatea contractanta confirmate prin procesele verbale de receptie. Plata facturilor se va face in termen de 30 de zile de la data inregistrarii la beneficiar.

CAPITOLUL XI. GARANȚIA DE BUNĂ EXECUȚIE:

11.1.Operatorul economic va constitui garanția de bună execuție în cuantum de 5% din valoarea contractului, fără TVA, în termen de 5 zile lucrătoare de la data semnării contractului, prin virament bancar sau printr-un instrument de garantare emis de o instituție de credit din România sau din alt stat sau de o societate de asigurări, în condițiile legii și devine anexă la contract, conform prevederilor art. 39 din H. G. nr. 395/2016 sau prin rețineri succesive din sumele datorate pentru facturile lunare.

11.2.Autoritatea contractantă are dreptul de a emite pretenții asupra garanției de bună execuție, în limita prejudiciului creat, dacă operatorul economic nu livrează, livrează cu întârziere sau livrează necorespunzător suportul alimentar prin raportare la obligațiile asumate prin prezentul contract. Anterior emiterii unei pretenții asupra garanției de bună execuție, autoritatea contractantă are obligația de a notifica acest lucru furnizorului,

precizând totodată obligațiile care nu au fost respectate. Garanția astfel constituită este destinată acoperirii eventualelor prejudicii suferite de autoritatea contractantă în executarea prezentului contract, inclusiv în perioada de garanție sau în cazul rezilierii contractului din motive imputabile de autoritatea contractantă, precum și în cazul prejudiciilor produse în execuția obiectului contractului, din vina furnizorului, ori în alte situații prevăzute în lege. În cazul în care prejudiciul produs de operatorul economic este mai mare decât cuantumul garanției de bună execuție, operatorul economic este obligat să despăgubească autoritatea contractantă integral și întocmai.

11.3. Autoritatea contractantă se obligă să restituie garanția de bună execuție, în termen de 14 zile de la data încheierii procesului-verbal final de recepție calitativă/cantitativă, dacă achizitorul nu a ridicat până la acea dată pretenții asupra ei.

12. Obligatorietatea asigurării activităților și serviciilor în regim de continuitate

Contractantul are obligația de a presta serviciile contractate în așa fel încât, prin acțiunile sale să nu producă nemulțumiri în rândul beneficiarilor finali;

Contractantul are obligația de a presta serviciile astfel încât să deranjeze cât mai puțin activitatea normală în instituțiile beneficiarului;

Contractantul are obligația de a lua toate măsurile pentru evitarea oricărui fel de accident, epidemie sau alte asemenea;

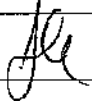
Autoritatea Contractantă nu va fi responsabilă pentru nici un fel de daune interese compensabile platibile prin lege, în privința sau ca urmare a unui accident ori prejudiciu adus oricărei persoane fizice sau juridice;

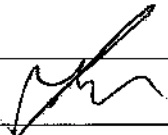
Toate rapoartele, datele, materialele compilate sau produse de către Prestator (oferantul câștigător) pe durata sau ca urmare a executării acestui contract vor constitui proprietatea Autorității Contractante.

Prestatorul (oferantul câștigător) va trata toate documentele, datele și informațiile cu care va intra în contact sau pe care le va accesa, ca având caracter personal și confidențial și se va conforma în consecință tuturor legilor, normelor și reglementărilor în vigoare din România. Excepție vor face documentele din cadrul prezentului dosar de achiziție publică, așa cum este definit de prevederile Legii 98/2016, cu modificările și completările ulterioare.

De asemenea, cu excepția cazului în care este necesar ca Prestatorul (oferantul câștigător) să dezvăluie anumite informații în scopul executării contractului sau în cazul în care documentele menționate mai sus au caracter de informație de interes public, Prestatorul (oferantul câștigător) nu va publica sau dezvălui nici o informație fără acordul prealabil scris al Autorității Contractante. În caz de dezacord, primează decizia Autorității Contractante.

Oricare dintre documentele și informațiile emise sau acumulate prin executarea acestui contract trebuie să respecte regimul specific proiectelor cu finanțare nerambursabilă în ceea ce privește accesibilitatea, disponibilitatea și păstrarea.

Responsabilități	Nume și prenume	Funcția	Semnătura
Întocmit	ANGHEL Stela	Consilier achiziții	

Avizat	LĂCĂTUȘU Marian	Secretar general	
Vizat	ILINOIU camelia Gabriela	Contabil	

Anexa 1 la caietul de sarcini

Proces-verbal de receptie calitativa si cantitativa, support alimentar livrat in cadrul Proiectului National Masa sanatoasa , comuna Lalosu

Incheiat la data de _____ 2026

Intre :

_____ prin responsabil proiect _____ cu sediul in sat _____ comuna Lalosu, judetul Valceadenumita in continuare **BENEFICIAR**, pe de o parte

Si

SC _____ SRL cu sediul in _____

_____, denumit in continuare **FURNIZOR**, pe de alta parte.

Azi data de mai sus am procedat la receptia cantitativa si calitativa a produselor de mai jos livrate in baza contractului de servicii de catering nr. _____ din data da _____, incheiat cu Primaria comunei Lalosu cu urmatoarele documente insotitoare :

-aviz de insotirea marfii

-declaratie de conformitate/ certificat de calitate nr. _____ din _____.

Nr. Crt.	Denumire produs (meniu, fruct sau preajitura de casa)	Nr. bucati	Din care meniuri neconforme (ambalaj deteriorat, fruct stricat, meniu incomplete, lipsa eticheta, etc) (nr. bucati)	Observatii	
1					
2					

Pachete neconforme sunt in numar de _____, bucati. Prestatorul se obliga sa le inlocuiasca cu pachete alimentare conforme intr-un interval de timp de maxim _____ ore.

Beneficiar,
Unitatea _____

Prestator,
SC _____