

COMUNA BUNESTI  
JUDETUL VALCEA  
NR. 1540/17.02.2025



## CAIET DE SARCINI

PRIVIND ACHIZIȚIA DE SERVICII DE CATERING PENTRU PREȘCOLARII ȘI ELEVII  
DIN STRUCTURA ȘCOLII GIMNAZIALA BUNESTI, COMUNA BUNESTI, JUDEȚUL  
VÂLCEA ÎN CADRUL PROGRAMULUI NATIONAL „MASA SANATOASA“

### DETALIEREA SPECIFICATIILOR 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 pentru preșcolarii și elevii din structura Școlii Gimnaziale Bunesti, comuna Bunesti, județul Vâlcea, în cadrul Programului Național „Masa sanatoasa”

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

Initierea procedurii de atribuire se va realiza prin Publicitate pe site-ul Autoritatii Contractante, respectiv prin transmiterea spre publicare a unui anunt de participare, insotit de documentatia de atribuire.

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

### CAPITOLUL II - CONDIȚII ȘI CERINȚE GENERALE

#### 2.1. Descrierea serviciului de catering- CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli

Achizitia de servicii de catering pentru scoli se include in categoria contractelor de achizitie publica care au ca obiect servicii sociale si alte servicii specifice, prevazute in anexa nr.2 a Legii

98/2016 privind achizițiile publice și va contribui la livrarea de hrană pentru copii în cadrul unităților de învățământ din structura Școlii Gimnaziale Bunești, comuna Bunești, județul Vâlcea.

În perioada martie 2025 - iunie 2025, prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru un număr de 198 beneficiari ai sistemului de învățământ din structura Școlii Gimnaziale Bunești, comuna Bunești, județul Vâlcea.

În perioada septembrie 2025- decembrie 2025, prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru un număr de 198 beneficiari ai sistemului de învățământ din structura Școlii Gimnaziale Bunești, comuna Bunești, județul Vâlcea.

Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți.

De asemenea, se vor respecta normele minime obligatorii în pregătirea mesei pentru prescolari și elevi prevăzute în anexa nr. 2 la H.G. nr. 23/2025.

Suportul alimentar trebuie produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 3 la H.G. nr. 23/2025, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Propunerea tehnică trebuie să îndeplinească cerințele minime din specificațiile tehnice aferente caietului de sarcini, acestea fiind considerate obligatorii.

Serviciile de catering oferite trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în descrierea din caietul de sarcini, considerate necesare pentru asigurarea cerințelor tehnice și profesionale asumate prin contract. Cerințele sunt obligatorii pentru toți ofertanții și nu îi absolvează pe aceștia de responsabilitatea de a realiza și alte sarcini necesare pentru executarea contractului la un standard de calitate corespunzător.

Ofertarea de servicii de catering cu caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului, în termenul art. 137 alin. (1) din Hotărârea 395 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, potrivit căruia "Comisia de evaluare are obligația de a respinge ofertele inacceptabile și neconforme". În acest sens, orice ofertă prezentată va asigura condițiile minime din prezentul caiet



de sarcini, urmand a fi luata in considerare in cazul in care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerintelor minimale.

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

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

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

Clasamentul ofertelor se stabileste prin ordonarea crescatoare a punctajelor obtinute de fiecare ofertant.

Oferta castigatoare va fi oferta de pe primul loc, respectiv oferta cu punctajul cel mai mare , in acord cu prevederile art. 139 din HG 395/2018.

În cazul în care două sau mai multe oferte sunt clasate pe primul loc, cu punctaje egale, departajarea se va face având în vedere punctajul obținut la factorii de evaluare în ordinea descrescătoare a ponderilor acestora. În situația în care egalitatea se menține, autoritatea contractantă are dreptul să solicite noi propuneri financiare, și oferta câștigătoare va fi desemnată cea cu propunerea financiară cea mai mică.

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

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

- a) materie prima;
- b) prepararea hranei;
- c) distributie.

**În cadrul procesului de selectie 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 achizitia materiei prime
- cel mult 30% din suma disponibilă per beneficiar pentru prepararea hranei

- **cel mult 30% din suma disponibilă per beneficiar pentru distribuție.**

Pretul ofertei este ferm.

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.

Oferta declarată câștigătoare conform criteriului de atribuire stabilit trebuie să îndeplinească toate specificațiile tehnice minime obligatorii, așa cum au fost acestea stabilite în caietul de sarcini.

Operatorii economici pot fi excluși din procedura de achiziții publice/pot fi urmăriti în justiție în temeiul legislației naționale în cazuri grave de declarații false atunci când au completat documente de calificare referitor la informațiile furnizate privind absența motivelor de excludere, îndeplinirea criteriilor de calificare sau a factorilor de evaluare și/sau nu au fost în măsură să prezinte documentele justificative.

Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificări privind documentația de atribuire, în termenul stabilit prin anunțul de participare.

Răspunsurile la solicitările de clarificări vor fi depuse la sediul Autorității Contractante și vor fi transmise cu cel puțin 3 zile înainte de termenul stabilit pentru depunerea ofertelor (în acord cu prevederile art.161 alin (2) din Legea 98/2016).

Denumirea autorității/entității contractante: COMUNA BUNESTI

Persoanele cu funcție de decizie din cadrul autorității contractante cu privire la organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire sunt:

- a) Radi Viorel- Primar comuna Bunesti;
- b) Vaduva Dumitru – administrator public comuna Bunesti;
- c) Filea Camelia-Magdalena - secretar general UAT;
- d) Zotica Elena Dorina - consilier superior;
- e) Ancuta Gheorghe Adrian - consilier achiziții publice;
- f) Popescu Ion Valentin – Consilier Local;
- g) Ciobotea Liliana-Elena– Consilier Local;



- h) Copaceanu Dumitru– Consilier Local;
- i) Balaban Gabriela Alunita – Consilier Local;
- j) Radi Mihail Sebastian - Constantin– Consilier Local;
- k) Zotica Catalin Gheorghe – Consilier Local;
- l) Mihai Gheorghita– Consilier Local;
- m) Radu Gabriel – Consilier Local;
- n) Radu Ion – Consilier Local;
- o) Statie Maria - Consilier Local;
- p) Mutu Claudia - Consilier Local

Persoane/date de contact: Ancuta Gheorghe Adrian, tel/fax: 0250774490, e-mail: bunesti@vl.e-adm.ro.

Adresa sediului social: str. Principală nr. 1, sat Titireci, comuna Bunești, județul Valcea, cod postal 247275

Adresele de livrare a suportului alimentar, care constă în masa caldă, în regim catering: Școala Gimnazială Bunesti, comuna Bunesti, județul Vâlcea.

Informatii despre proiectul în baza caruia se realizeaza achizitia: Conform H.G. nr. nr. 23/2025 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa“.

La nivelul scolii mai sus mentionate, numărul total al preșcolarilor și școlarilor care beneficiaza de masa caldă este

- ✓ 198 în perioada martie 2025-iunie 2025
- ✓ 198 în perioada septembrie 2025 - decembrie 2025

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

Locatia prestarii serviciilor: Școala Gimnazială Bunesti, comuna Bunesti, județul Vâlcea.

Tip contract: Contract de prestari servicii de catering pentru scoli

Obiectul contractului de achizitie este reprezentat de “achizitia de servicii de catering pentru scoli”, respectiv pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei sub forma de masa caldă, pentru un numar de 198 preșcolari și școlari ai Școlii Gimnaziale Bunești, județul Vâlcea în perioada martie

2025-iunie 2025 și pentru un număr de **198** preșcolari și școlari ai Școlii Gimnaziale Bunești, județul Vâlcea în perioada septembrie 2025- decembrie 2025.

**COD CPV aferent achiziției: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli**

Prestarea de servicii de catering are ca obiect serviciile sociale și alte servicii specifice, prevăzute în anexa nr.2 a Legii 98/2016 privind achizițiile publice.

Durata contractului/perioada de prestare a serviciilor de catering: Durata contractului de prestare a serviciilor: de la data semnării contractului de achiziție, până la data de 31 decembrie 2025, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale.

Perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi, în total, **141 zile de școlarizare**, din care 71 în perioada martie 2025-iunie 2025 și 70 în perioada septembrie 2025- decembrie 2025.

Numărul suportului alimentar, care constă în masa caldă, în regim catering, care vor face obiectul contractului: 1 (suport alimentar, care constă în masa caldă, în regim catering /zi/persoană; **198** meniuri masa caldă, în regim catering /perioada martie 2025-iunie 2025; **198** meniuri masa caldă, în regim catering /perioada septembrie 2025- decembrie 2025.

Autoritatea contractantă are dreptul de a modifica cantitățile de servicii, respectiv meniurilor de masa caldă, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți, fără modificarea tarifului (prețului) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală, în limita fondurilor bugetare alocate.

**Compoziția suportului alimentar, care constă în masa caldă, în regim catering**

Meniurile cu masa caldă vor include

Felul I de mâncare caldă (ciorbă, supă, bors, etc)

Felul II de mâncare preparată caldă.

Paine

Desert/Fruct

**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.

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 masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

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

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

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

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

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

NOTA:

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

1. ciorba de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorba de vacuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazare cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptura la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocana de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifelte 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. sandvici cu unt, sunca, cascaval si legume - rosii, castravete, salata;
24. sandvici cu piept de pui la gratar sau pulpa de pui dezosata la gratar cu legume crude - gogosar, varza, morcov.

Livrările meniurilor de tip masa caldă, vor avea loc astfel:

**1. Raportat la numărul de beneficiar/zi/an, acesta are următoarele particularități:**

Caracteristici	Cantități
Preț/porție	15 lei, inclusiv TVA
Număr porții/zi în perioada martie 2025-iunie 2025	198
Număr porții/zi în perioada septembrie 2025-decembrie 2025	198
Număr zile activitate didactică în perioada martie 2025-iunie 2025	71
Număr zile activitate didactică în perioada septembrie 2025-decembrie 2025	70
Total valoare estimată/zi în perioada martie 2025-iunie 2025	2.970,00 lei, inclusiv TVA
Total valoare estimată/zi în perioada septembrie 2025-decembrie 2025	2.970,00 lei, inclusiv TVA
Total valoare estimate contract (lei cu TVA)	418.770,00 lei, inclusiv TVA

**2. Structurat pe module de învățământ, în anul 2025, structura anului școlar este următoarea:**

a) perioada martie 2025-iunie 2025

Martie 2025 - 21 zile;

Aprilie 2025 – 16 zile;

Mai 2025 – 21 zile;



Iunie 2025 – 13 zile.

**Total zile de cursuri perioada martie 2025-iunie 2025 = 71 zile**

b) perioada septembrie 2025- decembrie 2025

Septembrie 2025 – 16 zile;

Octombrie 2025 – 19 zile;

Noiembrie 2025 – 20 zile;

Decembrie 2025 – 15 zile.

**Total zile de cursuri perioada septembrie 2025- decembrie 2025 = 70 zile**

**3. Numărul de beneficiari (preșcolari și școlari), situația se prezintă astfel:**

a) perioada martie 2025-iunie 2025

- ✓ 33 = preșcolari
- ✓ 93 = școlari ciclul primar
- ✓ 72 = școlari ciclul gimnazial

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranța la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist.

**Total = 198 beneficiari masă caldă în perioada martie 2025-iunie 2025.**

b) perioada septembrie 2025- decembrie 2025

- ✓ 33 = preșcolari
- ✓ 93 = școlari ciclul primar
- ✓ 72 = școlari ciclul gimnazial

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranța la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist.

**Total = 198 beneficiari masă caldă în perioada septembrie 2025- decembrie 2025.**

Toate preparatele vor fi însoțite de o declarație de conformitate întocmită conform legii, prin care prestatorul își asumă respectarea condițiilor privind meniurile cu masă caldă care vor fi distribuite beneficiarilor

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.

**3. Prestarea serviciilor de catering - Condiții și termene de livrare**

### **3.1. Condițiile de livrare:**

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

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

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.

Meniurile la livrare trebuie să fie însoțite de următoarele documente:

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

### **3.2. Termen de solicitare a comenzii:**

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului zilnic, până la orele 08:30; va conține numărul de porții pentru fiecare regim alimentar (normal/dieta medicală), în cazul în care acesta se impune, pe baza Listelor zilnice de prezență a preșcolarilor și elevilor din structura Școlii Gimnaziale Bunești, comuna Bunești, județul Vâlcea.

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

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

În situația în care nu va fi comunicată o notă de comandă, va rămâne valabilă nota de comandă transmisă în ziua anterioară.

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



### **3.3. Termen de prestare a serviciilor de catering:**

Prestarea/livrarea serviciilor de catering se va efectua o singura data în fiecare zi, la ora **10:50**, la Școala Gimnaziala Bunești, comuna Bunești, conform notelor de comanda, stabilite conform caietului de sarcini.

**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.

### **4. Cerinte privind transportul si ambalarea hranei**

Transportul hranei se va face de catre contractant, cu mijloacele de transport proprii, dotate corespunzator, 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 condițiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare la destinația finală.

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

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

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

Prestatorul trebuie să prezinte pentru fiecare livrare/transport ale meniurilor cu masă caldă cu următoarele documente:

- a) Aviz de expeditie
- b) Declarație de conformitate
- c) Procesul verbal de recepție a hranei.

Toate preparatele vor fi însoțite de o declarație de conformitate întocmită conform legii. Prin declarația de conformitate se va asuma conformitatea serviciilor de catering școlar cu prevederile legale și adaptarea acestora la categoriile de beneficiari menționați în nota de comanda adresată prestatorului.

Ambalarea și distribuirea suportului alimentar, care constă în masă caldă, în regim catering se va realiza în ambalaje de unică folosință astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă sanitar-veterinară.

Ambalarea și distribuirea suportului alimentar, care constă în masă caldă, în regim catering se va face individual pentru fiecare beneficiar, astfel încât să se pastreze temperatura optimă pentru

consum. Recipientele utilizate pentru transportul alimentelor vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice in vigoare.

Raspunderea si riscurile pentru hrana expediata, pe timpul transportului, apartin prestatorului.

Serviciile de ambalare, transport si distribuire a suportului alimentar, care constă în masa calda, în regim catering vor fi incluse în pretul final.

## **5. Receptia si distribuirea meniurilor cu masa calda**

Receptia meniurilor cu masa calda aferenta serviciilor de catering pentru scoli se va realiza în fiecare zi de prestare a serviciilor.

Receptia serviciilor, respectiv receptia meniurilor cu masa calda livrate se va realiza de catre beneficiar (institutia de invatamant), în momentul livrării meniurilor, prin semnarea avizului de expeditie zilnic.

Procesul verbal lunar de receptie a suportului alimentar, care constă în masa calda, în regim catering se va realiza în baza centralizării avizelor de expeditie aferente serviciilor prestate în luna respectiva. Procesul verbal lunar de receptie a hranei va fi semnat de catre prestator si de catre beneficiar.

Procesul verbal lunar de receptie va avea urmatoarele anexe:

1. Lista meniurilor propuse pentru fiecare zi de servicii, întocmita de prestator
2. Avize de expeditie aferente serviciilor prestate în luna respectiva, în care se consemneaza zilnic: varianta de masa calda, numarul meniurilor livrate, semnaturile partilor.

Prestatorul va asigura distribuirea suportului alimentar, care constă în masa calda, în regim catering la locul de livrare cu personal propriu, avizat medical si echipat corespunzator, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara.

Distribuirea meniurilor cu masa calda nu se va realiza fara receptionarea prealabila a acestora de catre persoana imputernicita din partea autoritatii contractante. Cantitatile constatate lipsa în urma verifcării efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp. Daca în urma receptionării suportului alimentar, care constă în masa calda, în regim catering se constata ca prestatorul nu isi indeplineste, din culpa sa, obligatiile asumate prin contract, pentru oricare din specificatiile tehnice care se constata abateri, care pot conduce la consecinte grave pentru starea de sanatate a beneficiarilor, personalul desemnat de institutia de invatamant va avea dreptul sa sisteze distribuirea hranei.

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



Prestatorul va suporta toate costurile aferente înlocuirii meniurilor cu masa caldă necorespunzătoare, beneficiarul neputând fi considerat responsabil pentru cheltuielile respective.

## **6. Cerințe specifice privind alimentele**

Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate și transportate, vor fi protejate împotriva oricărui contaminare, care pot face alimentele improprietate consumului uman și pot periclita sănătatea umană.

Produsele intermediare și produsele finite trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Pentru asigurarea calității alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

Se recomandă ca hrana beneficiarilor să fie servită la o temperatură optimă pentru consum.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru pastrarea produselor alimentare în condiții de siguranță alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Ofertantul are obligația prelevării de probe, la sediul unității beneficiare, din fiecare mediu conform legislației în vigoare. Zilnic, o probă recoltată din fiecare meniu, va fi păstrată în frigider 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop. Recoltarea probelor se face doar în recipiente sterilizate prin fierbere și etichetate conform legii.

În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitare-veterinare, prestatorul va suporta după caz sancțiuni administrative, contravenționale sau penale.

## **7. Cerințe privind igiena personalului:**

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată.

Prestatorul care lucrează la prepararea hranei are obligația de a efectua controalele medicale (analizele medicale) ale angajaților conform legislației în vigoare (Declarație pe propria răspundere);

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă 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.

#### **8. Informatii privind valoarea estimata, conditii, termene si modalitati de plata**

Valoarea estimata a unui meniu de masa calda: **15,00 lei, inclusiv TVA/meniu masa calda**

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

Valoarea totala estimata a contractului de achizitie: **418.770,00 lei, inclusiv TVA.**

Numarul de meniuri de masa caldă care vor face obiectul contractului: 1 (una) masa calda/zi/persoana:

✓ **14.058,00 meniuri de masa calda/perioada martie 2025-iunie 2025**

✓ **13.860,00 meniuri de masa calda/perioada septembrie 2025- decembrie 2025**

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

#### **9. 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.

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

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

Pretul ramane ferm pe toata durata contractului. Pretul ramane ferm pe toata durata contractului.



## **10. Penalitati**

În cazul în care, din vina sa exclusivă, prestatorul nu își îndeplinește obligațiile asumate prin contract, atunci autoritatea contractantă este îndreptățită să deducă din prețul contractului, ca penalități, o sumă echivalentă cu o cota procentuală de 0,01% pe zi de întârziere din valoarea serviciilor ce trebuie prestate.

În cazul în care autoritatea contractantă nu onorează facturile în termen de 30 de zile de la expirarea perioadei convenite pentru plata facturii, atunci acesta are obligația de a plăti ca penalități, o sumă echivalentă cu o cota procentuală de 0,01% pe zi de întârziere din plata neefectuată.

Obligația de a plăti penalități (cu respectarea principiului tratamentului egal) se va realiza astfel:

- ✓ Pentru autoritatea contractantă: sumă echivalentă cu o cota procentuală de 0,01% pe zi de întârziere din plata neefectuată
- ✓ Pentru prestator: o cota procentuală de 0,01% pe zi de întârziere din valoarea prestării nerealizate.

## **11. Garanția de bună execuție**

Pentru prezenta procedură de atribuire nu se va solicita garanție de bună execuție, în conformitate cu prevederile art. 154 alin. (3) din Legea nr. 98/2016, actualizată.

## **CAPITOLUL III. CONDITII DE PARTICIPARE (CRITERII DE CALIFICARE)**

### **3.1 . SITUAȚIA PERSONALĂ A CANDIDATULUI SAU OFERTANTULUI**

a. Ofertantul, terții susținători și subcontractanții nu se află în situație de conflict de interese, așa cum este această definită în cadrul art. 59 și 60 din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice.

Se va completa Formularul nr.1 – “Declarație privind evitarea conflictului de interese, conform art.59.60 din Legea nr. 98/2016” – inclus în cadrul documentului “Formulare” – aferent documentației de atribuire. Declarația se va prezenta odată cu documente de calificare de către toți participanții la procedura de atribuire (oferant, asociat, subcontractant și tertul susținător, după caz).

b. Ofertantul, terții susținători și subcontractanții nu se află în niciuna din situațiile de excludere menționate la art. 164, 165 și 167 din Legea nr. 98/2016.

Declarația se va prezenta odată cu documente de calificare de către toți participanții la procedura de atribuire (oferant, asociat, subcontractant și tertul susținător, după caz).

În conformitate cu prevederile art.59, 60, din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, autoritatea contractantă are obligația de a exclude de la procedură orice operator economic aflat în una dintre situațiile de mai sus (conflict de interese, excludere).

În cazul depunerii unei oferte în asociere, fiecare membru al asocierii are obligația de a demonstra îndeplinirea cerințelor de mai sus.

Ofertanții străini vor prezenta orice documente edificatoare, eliberate de autorități competente din țara în care aceștia sunt rezidenți.

Documentele se vor depune la sediul Autorității contractante Primăria comunei Budești – copie conforma cu originalul iar în cazul ofertanților străini, acestea vor fi însoțite de traducere autorizată în limba română.

Documentele justificative, care probează îndeplinirea condițiilor asumate prin completarea documentelor de ofertare, vor fi prezentate în documentele de ofertare prin cele trei componente.

Aceste documente sunt:

- certificat de atestare fiscală eliberat de ANAF privind plata sumelor datorate bugetului de stat și bugetelor sociale în original sau copie certificată cu mențiunea “conform cu originalul” (certificat care să ateste lipsa datoriilor restante la momentul depunerii acestora);

- certificatul fiscal privind plata impozitelor și taxelor la bugetul local în original sau copie certificată cu mențiunea conform cu originalul (certificat care să ateste lipsa datoriilor restante la momentul depunerii acestora);

- după caz, documente prin care se demonstrează faptul că operatorul economic poate beneficia de derogări prevăzute la art. 166 alin 2, art. 167 alin 2, art. 171 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

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

Ofertantul trebuie să prezinte Certificat constatator emis de Oficiul Registrul Comerțului de pe lângă tribunalul teritorial. Informațiile cuprinse în certificatele constatatoare trebuie să fie reale/actuale la data prezentării și să rezulte că obiectul contractului are corespondență în codul CAEN din Certificatul constatator.

### **3.3. Capacitatea tehnică și profesională**

Ofertantul participant trebuie să respecte particularitățile solicitate de beneficiarul serviciului de catering prevăzute 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 substituire, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a beneficiarului, la echivalentul valoric și nutrițional celor înlocuite;

Prestatorul trebuie să aibă 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.

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

Oferta pentru atribuirea contractului de achiziție include obligatoriu cele două componente ale sale: propunerea tehnică și propunerea financiară, care vor fi elaborate conform prezentului Caiet de sarcini.

În cazul în care oferta nu respectă cerințele prevăzute în documentația de atribuire, comisia de evaluare are dreptul de a o respinge.

Pentru pregătirea și transmiterea ofertei, ofertantul are obligația de a examina toate documentele aferente documentației de atribuire.

În cazul în care documentele sunt semnate cu semnatura de către o altă persoană decât persoana împuternicită, ofertantul va completa o împuternicire conform Formularului nr.6 –

Model împuternicire – inclus în cadrul documentului “Formulare” – aferent documentației de atribuire.

Perioada de valabilitate a ofertei este de minim **90 zile**.

Limba de redactare a ofertei: limba română.

### **3.5. Cerințe pentru Propunerea tehnică**

Ofertanții (inclusiv asociați/subcontractanți/terți sustinatori) vor prezenta documente de calificare din care să reiasă ca:

Nr. Crt.	Informatii si/sau nivel(uri) minim(e) necesare pentru evaluarea respectarii cerintelor mentionate	Modalitatea de demonstrare a indeplinirii criteriului.
1	Operatorii economici au capacitatea tehnica si/sau profesionala de a produce si livra un numar zilnic de meniuri cu masa calda, prin nota de comanda, tinandu-se cont de prezenta copiilor la cursuri	<p>Declaratia pe proprie raspundere din care sa reiasa:</p> <p>1.1 personalul de specialitate de care dispune atat in ceea ce priveste pregatirea, cat si distributia hranei;</p> <p>1.2 numarul mediu de meniuri livrate pe zi – documente financiar contabile din care sa reiasa volumul incasarilor realizate prin prepararea meniurilor sau</p> <p>1.3 in eventualitatea in care ofertantul a prestat in trecut servicii similare /servicii prestate in cursul unei perioade care acopera cel mult ultimii 3 ani, cu indicarea valorilor, datelor si a beneficiarilor publici sau private), acesta poate dovedi capacitatea tehnica si/sau profesionala prin furnizarea de : copii contracte de prestare servicii de catering; copii procese verbale de receptie; copii facturi emise pentru serviciile de catering prestate, insotite de dovada platii, fara a mai fi necesara furnizarea de documente aferente punctului anterior.</p> <p><b>In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.</b></p>
2	Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile vor fi conform legislatiei in vigoare si normelor igienico-sanitare. Transportul se va face cu mijloace de transport dotate corespunzator si autorizate sanitar-veterinar. Mijloacele de transport vor fi mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare. Fiecare transport va	<p>2.1. Utilajele, instalatiile, echipamentele tehnice, mijloacele de transport de care poate dispune operatorul economic pentru asigurarea distribuirii meniurilor cu masa calda care vor fi livrate, in conditiile solicitate – Documente financiar contabile, alte documente care probeaza detinerea autoturismului sau capacitatea de transport la dispozitia ofertantului.</p> <p>2.2. Declaratie referitoare la modalitatea de distribuire a hranei la locul de livrare cu respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara.</p>

	fi insotit de aviz de expeditie. Prestatorul va asigura distribuirea meniurilor cu masa calda la locul de livrare cu personalul propriu, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara si siguranta alimentelor.	<b>In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.</b>
3	Detinerea autorizatiei de functionare a firmei, emisa de Primaria sub a carei jurisdictie se afla firma de catering	Autorizatia de functionare a firmei (copie certificata conform cu originalul)  <b>In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.</b>
4	Detinerea autorizatiei sanitar-veterinare emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta Alimentelor-pentru locatia productiei de hrana	Autorizatia sanitar veterinara emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta Alimentelor pentru locatia productiei de hrana (copie certificata conform cu originalul)  <b>In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.</b>
5	Detinerea autorizatiei sanitar-veterinare emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta Alimentelor-pentru mijlocul de transport cu care va fi transportata hrana/Declaratie privind respectarea conditiilor igienico-sanitare pentru mijlocul de transport al hranei	Autorizatie sanitar veterinara emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta Alimentelor pentru mijlocul de transport al hranei (copie certificata conform cu originalul)/Declaratie pe proprie raspundere privind respectarea conditiilor igienico-sanitare pentru mijlocul de transport al hranei utilizat.  <b>In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.</b>

In cazul depunerii unei oferte in asociere, se va completa Formularul 5 – Model acord de asociere-inclus in cadrul documentului “Formulare”-aferent documentatiei de atribuire.

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



Documentele se vor depune la sediul autoritatii contractante respectiv , conform cu originalul iar in cazul ofertantilor straini, acestea vor fi insotite de traducere autorizata in limba romana.

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

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

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

**Propunerea tehnica.** Formular nr. 3, va fi insotita de urmatoarele:

- ✓ Declaratie de respectare a conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca pentru personalul propriu, data si semnata de reprezentantul legal/imputernicit. Se va completa Formular nr.2 – “Declaratie de respectare a conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca” – inclus in cadrul documentului “Formulare” – aferente documentatiei de atribuire.
- ✓ Contract de achizitie si clauze contractuale din documentatia de atribuire. Contractul de achizitie va fi insusit prin semnare si stampilare pe fiecare fila de catre reprezentantul legat/imputernicit, indicand faptul ca ofertantul le-a citit, inteles si acceptat pe deplin.

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

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

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

- ✓ Meniul de masa calda zilnic, care ar putea fi oferit beneficiarilor serviciilor de catering, corelat cu sectiunea -Compozitia suportului alimentar, care constă în masa calda, în regim catering
- ✓ Caietului de sarcini – “Compozitia suportului alimentar, care constă în masa calda, în regim catering”, întocmita conform prevederilor legale, care sa probeze capacitatea ofertantului de a prepara si livra un meniu diversificat in fiecare zi;
- ✓ Capacitatea tehnica si/sau profesionala de a produce zilnic aprox 198 meniuri
- ✓ Informatii privind mijloacele de transport, dotarile, autorizarea, capacitatea acestora, care sa probeze capacitatea ofertantului de a asigura livrare zilnica de hrana, cu respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara;
- ✓ Informatii privind asumarea conditiilor si termenelor de livrare: termen de solicitare a comenzii; termen de livrare; loc de livrare (prezentate in Caietul de sarcini – Livrarea/prestarea serviciilor de catering pentru scoli);
- ✓ Informatii privind asumarea conditiilor de receptie si distribuire a hranei aferenta serviciilor de catering (prezentate in caietul de sarcini-Receptia si distribuirea hranei)
- ✓ Informatii privind asumarea cerintelor specifice privind alimentele;
- ✓ Alte informatii din care sa reiasa respectarea criteriilor de calificare in acord cu cerintele caietului de sarcini;
- ✓ Declaratie de respectare a conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca pentru personalul propriu. Se va completa Formularul 2 – “Declaratie de respectare a conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca” – inclus in cadrul documentului “Formulare”- aferente documentatiei de atribuire.

Prezentarea propunerii tehnice se va realiza in baza cerintelor mentionate in prezentul caiet de sarcini, tinand cont si de recomandarile cuprinse in Formularul 3-“Formular propunere tehnica” inclus in cadrul documentului “Formulare” – aferente documentatiei de atribuire.

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

Se vor propune variante de meniu, care să respecte toate cerințele prevăzute în prezentul caiet de sarcini și în legislația aplicată;

Ofertantul va indica în oferta tehnică 10 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 oferat 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. exclusiv căpșuni.)

Fiecare meniu oferat 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 preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescent și a anexelor la acesta.

### **3.6. Cerințe pentru propunerea financiară**

Propunerea financiară trebuie să fie corelată cu elementele propunerii tehnice.

Propunerea financiară se completează conform Formularului 4 – “Formular de oferta” inclus în cadrul documentului “Formulare” – aferente documentației de atribuire.

Pretul oferat în cadrul propunerii financiare va include toate cheltuielile legate de prestarea serviciilor.

Propunerea financiară/prețul din propunerea financiară va fi exprimat în lei, fără TVA, cu două zecimale;

În cazul în care oferta nu respectă cerințele prevăzute în documentația de atribuire, comisia de evaluare are dreptul de a o respinge;

Autoritatea/entitatea contractantă va stabili oferta câștigătoare pe baza criteriului de atribuire stabilit – pretul cel mai scăzut – în condițiile în care ofertantul respectiv îndeplinește criteriile de calificare solicitate. Evaluarea și atribuirea contractului se fac la nivelul obiectului procedurii de achiziție;



Propunerea/oferta financiară care caracter ferm și obligatoriu din punctul de vedere al conținutului pe toată durata de valabilitate.

Pretul este ferm și obligatoriu pe toată perioada de derulare a contractului

Propunerea financiară va include informații/declarații privind asumarea costurilor și termenelor de plată (termen de plată, modalități de plată, condiții de plată, penalități – corelat cu informațiile prezentate în Caietul de sarcini.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât acesta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la pret precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică.

Valoarea ofertei, cu TVA, care va face obiectul comparării pretului ofertei, reprezintă total valoarea ofertei cu TVA, comunicată prin anunțul de participare.

În cazul în care pretul cu TVA, inclus în propunerea financiară, depășește valoarea estimată comunicată prin anunțul de participare, oferta este considerată inacceptabilă.

Criteriul de atribuire stabilit este "CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PRET".

#### 1. Componenta financiară. Pretul mediu ponderat **MATERIE PRIMĂ**

Componenta financiară: 40%

Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel:

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

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

#### 2. Componenta financiară. Pretul mediu ponderat **PREPARAREA HRANEI**

Componenta financiară: 30%

Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel:

a) Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acordă punctajul maxim alocat;

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

#### 3. Componenta financiară. Pretul mediu ponderat **DISTRIBUTIE**

Componenta financiară: 30%

Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel:

a) Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acordă punctajul maxim alocat;

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

**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

**Particularitati ale meniurilor solicitate de autoritatea contractantă, beneficiară a serviciului de catering:**

Meniurile de tip masa caldă se vor livra conform cerințelor prevăzute în Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sanatoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și în Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sanatoase pentru copii și adolescenți și în conformitate cu prevederile cuprinse în H.G. nr. 23/2025 privind instituirea Programului național „Masa sanatoasă”.

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 de specialitate din cadrul direcțiilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv 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).

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 prescolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.

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

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

4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.

5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa 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.

6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.

7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.

8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.

9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a oualor fierte, nesectionate după fierbere.

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

11. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul-pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

#### **NOTA:**

Suportul alimentar constând în masa caldă în regim catering propus de autoritatea contractantă are la bază variantele orientative de meniu care include sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate în anexa 3 din HG 23/2025.

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



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 adolescenți.

Se vor prezenta minim 10 variante de meniu care se vor încadra în valoarea suportului alimentar, care constă în masa caldă, în regim catering oferat.

## **PRINCIPII SI CERINTE ALE UNEI ALIMENTARI SANATOASE PENTRU COPII SI ADOLESCENȚI**

### **ANEXA nr. 2 din Ordin 1563/2008**

#### **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 în alimentația copilului**

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

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

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

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

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

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

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

a) Piramida alimentară este alcătuită din grupe de alimente cu o repartitie a cantității recomandate a fi consumate sub denumirea de porție nutritivă.

b) O porție nutritivă este recomandarea cantitativă a unui aliment exprimată în grame sau folosind ca unitate de măsură ceașca.

c) În cadrul piramidei alimentare, numărul de porții nutritive dintr-o anumită grupă se stabilește în funcție de necesarul de calorii al copilului, care la rândul său depinde de vârstă, sex, dezvoltarea corporală și gradul de activitate.

3.4. Se va evita asocierea alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite (de exemplu, la micul dejun nu se va servi ceai cu pâine cu gem, ci cu preparate din carne sau cu derivate lactate; în schimb, se poate folosi lapte cu pâine cu gem sau cu biscuiți; la masa de prânz nu se vor servi felurile 1 și 2 preponderent cu glucide din cereale, de exemplu, supă cu găluște și friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume).

3.5. Se vor evita la cină mâncărurile care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile (de exemplu, iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot).

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

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

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

4. Alimentația copilului preșcolar trebuie să respecte următoarele reguli:

a) Alimentația trebuie să cuprindă o varietate largă de alimente din grupele de bază: pâine, cereale, orez și paste făinoase, vegetale, fructe, lapte, brânză și iaurt, carne, pui, pește și ouă.

b) Masa trebuie să se servească înainte de a-i fi foarte foame copilului, de a fi obosit sau iritat.

c) Trebuie să se ofere câteva variante de alimente la alegere și cel puțin un aliment favorit.



d) Pentru asigurarea rației zilnice de nutrienți, mesele principale vor fi completate cu harna caldă formate din cereale cu lapte, hrana caldă, fructe, sucuri de fructe, iaurt simplu sau iaurt cu fructe, brânză cu conținut scăzut de sare și grăsimi.

e) Alimentele din meniu pot să aibă consistență și culori diferite, în vederea stimulării poftelor de mâncare.

f) Cantitatea de mâncare trebuie să fie adecvată vârstei copilului; o modalitate practică de stabilire a cantității de mâncare la copilul mic, în lipsa tabelelor și a graficelor, este de a-i servi o lingură din fiecare grup alimentar pentru fiecare an de vârstă al copilului.

g) Masa trebuie să se încheie când copilul s-a săturat, devine neliniștit sau nu manifestă interes.

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

a) să asigure un necesar de calorii și micronutrienți conform vârstei și ritmului de creștere;

b) să asigure un aport corespunzător de proteine/zi, prin consumul de carne, ouă, produse lactate, dar și din surse vegetale incluzând fasolea, linte, produse din soia,

c) să asigure un aport de fier de 8-15 mg de fier/zi, prin consumul de carne de vacă, pasăre și porc, legumele - inclusiv fasole și alune, cerealele integrale sau fortificate, vegetale cu frunze verzi;

d) gustarea să fie formată din fructe, lapte și produse lactate cu un conținut scăzut de grăsime;

e) să asigure o hidratare corespunzătoare vârstei.

#### 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	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	- hamburgeri - pizza - produse de tip patiserie - cartofi prajiti

		g/100 g produs - acizi grasi trans peste 1 g/100 g produs	-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	Alimente neambalate***	-	- alimente vrac -sandvisurineambalate
7	Alimente neetichetate****	-	- 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 ESTIMATIV ZILNIC AL DIFERITELOR GRUPE DE ALIMENTE  
PENTRU ALCATUIREA DIETEI LA COPII SI ADOLESCENTI (conform Anexei nr.4 –  
Echivalente alimentare-Tabel 1 la Ordin 1563/2008)**

Grupa de alimente (g)	Copii			Adolescenti			
	1-3 ani	4-6 ani	7-10 ani	Baieti		Fete	
				11-14 ani	15-19 ani	11-14 ani	15-19 ani
	1	2	3	4	5	6	7
Lapte și produse lactate (în echivalent lapte)	700	700	800	750	700	700	700
Carne și preparate din carne (în echivalent carne)	60	85	110	190	230	170	190
Pește și preparate din pește (în echivalent pește)	0	15	25	35	35	30	30
Ouă (g)	30	35	40	50	50	50	50
Grăsimi							
-total	25	32	40	50	55	35	40
-animale	15	20	25	30	30	20	20

-vegetale	10	12	15	20	25	15	20
Produse cerealiere (în echivalent făină)	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
Zahăr și produse zaharoase	35	45	50	70	80	55	55

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

	Copii			Adolescenti			
				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)							
-necesar mediu	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
Proteine totale							
- necesar mediu	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 valoarea calorică	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%
Proteine animale							
- necesar mediu	31-36 g	40-46 g	49-56 g	52-55 g	60-69 g	49-55 g	48-54 g
- variații posibile	22-49 g	29-59 g	35-77 g	41-79 g	51-76 g	34-64 g	34-59 g



în funcție de nivelul caloric							
- % din cantitatea proteinelor totale	70%	65%	60%	55%	50%	55%	50%
Proteine vegetale							
- necesar mediu	13-15 g	21-24 g	33-38 g	54-66 g	60-69 g	40-46 g	48-55 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	9-21 g	15-31 g	23-52 g	34-65 g	51-76 g	25-55 g	34-58 g
- % din cantitatea proteinelor totale	30%	35%	40%	45%	50%	45%	50%
Lipide totale							
- necesar mediu	49-60 g	58-68 g	65-77 g	83-100 g	94-113 g	70-84 g	75-90 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	34-77 g	42-87 g	46-106 g	71-119 g	81-126 g	49-87 g	54-97 g
- % din valoarea calorică	35-40%	30-35%	25-30%	25-30%	25-30%	25-30%	25-30%
Lipide animale							
- necesar mediu	37-45 g	44-51 g	49-58 g	58-70 g	60-79 g	50-59 g	53-63 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	26-58 g	32-65 g	35-80 g	50-83 g	57-88 g	37-68 g	38-68 g
- % din cantitatea lipidelor totale	75%	75%	75%	70%	70%	70%	70%
Lipide vegetale							
- necesar mediu	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 cantitatea lipidelor totale	25%	25%	25%	30%	30%	30%	30%
Glucide							

- necesar mediu	143-168 g	220-240 g	322-351g	416-454 g	470-521g	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 valoarea calorică	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	Elemente minerale					
	Calciu - mg -	Fosfor - mg -	Magneziu - mg -	Fier - mg-	Zinc - mg-	Iod - µg-
Copii						
0-12 luni	800	400	70	7	4	40
1-3 ani	900	400	125	8	7	60
4-6 ani	900	500	180	9	9	80
7-9 ani	1100	700	220	10	10	100
10-12 ani	1200	800	270	12	12	120
Băieți						
13-15 ani	1200	1000	330	13	14	140
16-19 ani	1300	1100	360	16	15	150
Fete						
13-15 ani	1100	900	310	15	14	130
16-19 ani	1200	1000	310	18	14	140

**ECHIVALENTE ALIMENTARE**

Art.5 – Ordin 1563/2008

Pentru calcularea meniurilor se vor folosi urmatoarele echivalente alimentare:

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

## 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 Legume: fasole verde, varza, conopida, morcovi, patrunjel, castraveti, usturoi, ceapa, salata, ciuperci, spanac, sparanghel, brocoli Lapte degresat, branza proaspata de vaca
Moderata	60-120	Fructe: pere, struguri, banane, fructe uscate, fructe glasate Legume: porumb, mazare, soia, fasole boabe, cartofi fierti/copti Carne slaba, pui, ou, branza telemea, peste Cereale simple, paine, lapte integral, iaurt integral, iaurt cu fructe cu continut redus de grasime 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

### Caracteristici nutritionale ale grupelor alimentare

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

Piramida alimentara pentru nutriția copiilor și adolescenților în funcție de necesarul caloric, grupele de alimente și grupa de vârstă

A. Piramida alimentara pentru nutriția copiilor și adolescenților în funcție de necesarul caloric

[illegible]



Carne	150 g	150 g	165 g	180 g	195 g	195 g	210 g	210 g
Varsta (ani)	4-6	4-6	7-10	11-13	11-13	11-13	11-13	14-18

\* 1 ceasca = 100 ml.

### B. Piramida alimentară pentru nutriția copiilor raportată la aliment și la grupa de vârstă

Nota: În cadrul fiecărei grupe de alimente (nivel al piramidei) se vor include în alimentația zilnică produse cât mai diversificate (de exemplu, la categoria lactate se recomandă consumul câte unei porții de lapte, brânză și iaurturi).

Grupa alimentară	Mărimea porției	Număr maxim de porții/zi la 2-6 ani	Număr maxim de porții/zi la 7-10 ani	Număr maxim de porții/zi la 11-13 ani
Paine, cereale și paste	- paine = 1 felie - cereale uscate = 1/3 ceasca - cereale fierte, orez sau paste = 1/2 ceasca - cereale fierte pentru micul dejun = 30 g	6	5-6	6-7
Legume	- legume cu frunze verzi = 1 ceasca - legume crude taiate = 1/2 ceasca - legume fierte = 1/2 ceasca - 1 cartof mediu fiert - suc de legume = 1/2 ceasca	3	4-5	5-6
Fructe	- mar, banana, portocala = 1 fruct mediu - fructe crude taiate în bucăți = 1/2	2-4	3	3-4

Lactate	ceasca			
	- suc de fructe neindulcit = ½ ceașca			
Lactate	- fructe uscate = ½ ceașca			
	- lapte degresat sau partial degresat = 1 ceașca	3	3	3
	- iaurt partial degresat = 1 ceașca			
	- iaurt cu fructe cu conținut scăzut în grăsimi = 1 ceașca			
	- cascaval = 30 g			
Carne*, pui, peste, fasole uscată, mazare, oua	- brânză de vaci partial degresată = ½ ceașca			
	- carne slabă fiartă/la grătar, pui sau peste = 90 g - 1 ou	1	2	2-3
Dulciuri	- înghețată = ½ ceașca - budinca = ½ ceașca	1, ocazional	1, ocazional	1, ocazional
Produse cu conținut ridicat de grăsimi	- 1 croissant mic = 1 porție ciocolată = 15 g - brânză topită = 35 g - mezeluri = 50 g - cartofi prăjiți = 10 felii - unt, margarină = 20 g			

\* Carnea roșie se consumă ocazional.

Măncărurile nu vor conține substanțe conservante și coloranți artificiali și în elaborarea lor se va evita pe cât posibil folosirea oricăror 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 masuri adecvate astfel incat eventualele epidemii sa poata fi controlate si evitate. Produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risce pentru sanatate.

Locația de servire a hranei va fi asigurată de către Școala Gimnazială Bunesti, comuna Bunești, județul Vâlcea, la locația: Școala Gimnaziala Bunesti, comuna Bunești

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;

#### **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 specificatiilor 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 deficiențele constatate nu sunt remediate in termenul stabilit, se va declansaa procedura de reziliere a contractului cu toate consecintele ce decurg din acestea. Cantitatile constate lipsa in urma verificarilor efectuate vor fi acoperite in cel mai scurt timp.



## **CAPITOLUL V**

### **V.1. Conditii minime de calitate**

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

### **V.2. Dispozitii finale**

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

- ✓ comisia de receptie constituită la nivelul Școlii Gimnaziale Bunești, 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 nemulumiri 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.

Responasabilități	Nume și prenume	Funcția	Data	Semnătura
Întocmit	Ancuta Gheorghe Adrian	Consilier achiziții publice	17.02.2025	
Avizat	Filea Camelia- Magdalena	Secretar General UAT Comuna Bunești	17.02.2025	
Avizat	Zotica Elena- Dorina	Consilier superior	17.02.2025	