



ROMÂNIA
JUDEȚUL VÂLCEA
COMUNA GOLEȘTI
Tel/Fax: 0350421885/0350421886
Email: golesti@vl.e-adm.ro



APROBAT
PRIMAR
MITRACHE CONSTANTIN ADRIAN

CAIET DE SARCINI
privind achiziția de

SERVICII DE CATERING PENTRU ȘCOLI
COD CPV - 55524000- 9

Titlul contractului:

Prestari servicii de catering pentru școli în cadrul Programului național "Masa sănătoasă" conform Hotărârii Guvernului nr. 1171/2025 privind instituirea Programului Național "Masa Sănătoasă" în anul 2026.

INFORMAȚII ȘI CONDIȚII GENERALE

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare ofertant elaborează oferta cu cele două componente ale sale: propunerea tehnică și propunerea financiară.

Procedura de atribuire aplicată este "Norme proprii pentru servicii Anexa 2B", cu aplicarea criteriului de atribuire: "CEL MAI BUN RAPORT CALITATE - PREȚ", în condițiile Legii nr. 98/2016 privind achizițiile publice și ale Hotărârii nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

Inițierea procedurii de atribuire se va realiza prin Publicitate pe site-ul autorității Contractante respectiv prin transmiterea spre publicare a unui anunț de participare, însoțit de documentația de atribuire.

Derularea procedurii de achiziție se va realiza într-o singură etapă, fără derularea etapei de licitație electronică.

În cadrul procedurii nu s-a prevăzut împărțirea achiziției pe loturi.

Obiectul contractului de achiziție publică este constituit de prestarea de servicii de catering pentru școli pentru elevii **Școlii Gimnaziale sat Popești, Comuna Golești, județul Vâlcea.**

Achiziția de servicii de catering pentru școli face parte din categoria contractelor de achiziție publică care au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în anexa nr. 2 a Legii nr. 98/2016 privind achizițiile publice și va contribui la livrarea de hrană pentru copii în cadrul școlii mai sus menționate.

Scopul principal al contractului este acela de acordare de hrană sub forma de **masă caldă** pentru un număr de **aproximativ 90 elevi în perioada aprilie – iunie 2026 și 97 elevi în perioada septembrie – decembrie 2026, preșcolari și scolari.**

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

Serviciile de catering pentru școli 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 absolvă 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 pentru școli cu caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului, în termenul art. 137 alin. (1) din Hotărârea Guvernului nr. 395 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, potrivit caruia "Comisia de evaluare are obligația de a respinge ofertele inacceptabile și neconforme". În acest sens, orice ofertă prezentată va asigura condițiile minimale din prezentul caiet de sarcini, urmând a fi luată în considerare în cazul în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale.

Este obligatorie întocmirea propunerii tehnice astfel încât, în procesul de evaluare, informațiile din propunerea tehnică să permită identificarea facilă a corespondenței cu cerințele din Caietul de sarcini.

Propunerea financiară trebuie să fie corelată cu elementele propunerii tehnice și să permită îndeplinirea contractului de achiziție, la parametrii cantitativi și calitativi solicitați prin caietul de sarcini, în condițiile legal reglementate de legislația în vigoare.

Prețul inclus în propunerea financiară va fi estimat în lei, fără TVA, cu specificarea TVA-ului separat, fără a depăși valoarea estimată comunicată prin anunțul de participare. În cazul în care prețul fără TVA, inclus în propunerea financiară, depășește valoarea estimată, comunicată prin anunțul de participare, oferta este considerată inacceptabilă.

Pe perioada derulării contractului autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a achiziționa serviciile de catering școlar în funcție de necesități, pe baza unei note de comandă, întocmite de unitatea de învățământ în funcție de prezența elevilor la cusuri.

Pentru elaborarea ofertei se vor avea în vedere atât informațiile precizate în prezentul Caiet de sarcini, cât și informațiile precizate în Anexele Caietului de sarcini care sunt parte integrantă a cerințelor Caietului de sarcini.

Oferta și documentele care însoțesc oferta vor fi semnate potrivit prevederilor legale.

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

Ofertanții trebuie să îndeplinească criteriile de calificare stabilite în documentația de atribuire în conformitate cu cerințele stabilite de autoritatea contractantă. Neîndeplinirea criteriilor de calificare sau necompletarea în conformitate cu cerințele stabilite de entitatea contractantă conduce la considerarea ofertei ca inacceptabilă.

Clasamentul ofertelor se stabilește prin ordonarea crescătoare a punctajelor obținute de fiecare ofertant.

Oferta câștigătoare va fi oferta de pe primul loc, respectiv oferta cu punctajul cel mai mare, în acord cu prevederile art. 139 din HG nr. 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 castigatoare va fi desemnata cea cu propunerea financiară cea mai mică”.

Este declarată câștigătoare oferta care îndeplinește punctajul cel mai mare în urma aplicării criteriului de atribuire **“CEL MAI BUN RAPORT CALITATE - PREȚ”**.

Factor de evaluare Pondere (punctaj maxim)

1. P1 - Materia primă din prețul total/porție (component financiară) lei, fără TVA - 40%

2. P2 - Preparare din prețul total/porție – 15%

3. P3 – Utilizare energie regenerabilă – 15 %

4. Pd - Distanța de la locul de producție la locul de consum - 30%

Total 100 %

1.Componenta financiara. Pretul mediu ponderat MATERIE PRIMA

Componenta financiara - 40 %

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderei materiei prime dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat;

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

P(n) – valoarea/portie din oferta evaluata.

2. Componenta financiară. Prețul mediu ponderat PREPARAREA HRANEI

Componenta financiară 15 %

Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel:

a) Pentru cel mai scazut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat;

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

P(n) – valoarea/portie din oferta evaluata.

3. Utilizare energie regenerabilă – Componentă tehnică – 15 %

Punctajul pentru factorul de evaluare **”Utilizare energie regenerabilă”**, cu o **valoare de 15 puncte** din totalul de **100 puncte** și cu o pondere de **15 %** din totalul criteriului de atribuire.

Pentru asumarea criteriului 3 operatorii economici care fac dovada folosirii de energie regenerabilă la prepararea mesei calde vor primi punctajul maxim de 15 puncte. Ofertele primite fără asumarea acestui criteriu sunt considerate admisibile, fără a fi punctate.

În vederea acordării punctajului pentru factorul de evaluare **”Utilizare energie regenerabilă”** ofertantul va depune în cadrul propunerii tehnice documente prin care să demonstreze îndeplinirea cerinței, respectiv: dovada că energia electrică folosită la prepararea meselor calde provine din surse regenerabile (certificat verde).

4. Distanța de la locul de producție la locul de consum

Se **acordă 30 de puncte** ofertantului cu cea mai mică distanță de transport.

Pentru ceilalți ofertanți, punctajul este calculat proporțional cu distanța minimă ofertată astfel:

$Pd(n) = (D_{min}/D(n)) \times \text{punctaj maxim alocat}$, unde:

$Pd(n)$ = punctajul acordat ofertantului n pentru distanță;

$D(n)$ = distanța dintre locul de producție și locul de consum pentru ofertantul n ;

D_{min} = cea mai mică distanță ofertată.

Se punctează cu punctaj maxim distanța cea mai scurtă de la locul de producție și până la locul de livrare menționat.

În vederea acordării punctajului pentru factorul de evaluare "Distanța de la locul de producție și până la locul de consum (Pd)" ofertantul va depune în cadrul propunerii tehnice documente prin care să demonstreze îndeplinirea cerinței, respectiv: print-scrin din Google maps, din care să reiasă distanța de la locul de producție și până la locul de livrare.

Prețul ofertei este ferm.

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 urmăriți 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 respectiv 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 nr. 98/2016).

1. Denumirea autorității/entității contractante: COMUNA GOLEȘTI

2. Persoanele cu funcție de decizie din cadrul autorității contractante cu privire la organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire sunt: Mitrache Constantin – Adrian – Primar, Dincă Nicușor – Secretar general, Popescu Elena Nadia – Contabil, Vladu Florentina – Consilier Achiziții publice. Consilieri locali: Dumitriu Silvia, Țoiu Ion, Aldescu Cristian, Nicula Florian, Georgescu Marian, Păun Octavian, Drăgușinoiu Ionel, Călugăru Dumitru, Beștea Vasile Valentin, Cîrlea Ion, Gavrilă Virgil.

3. Persoane/date de contact: Vladu Florentina +40 747765792, e-mail: golesti@vl.e-adm.ro

4. Adresa sediului social: Comuna Golești, sat Popești, nr. 182, județul Vâlcea

5. Adresele de livrare a mesei calde: în cadrul Școlii Gimnaziale satul Popești, comun Golești, județul Vâlcea.

6. Informatii despre proiectul în baza căruia se realizează achiziția:

Conform Hotărârii Guvernului nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masa sănătoasă" în anul 2026.

La nivelul școlii mai sus menționate, elevii care beneficiază de hană sub formă de masă caldă, sunt în număr de 90 elevi în perioada aprilie – iunie 2026 și 97 elevi în perioada septembrie – decembrie 2026.

7. Procedura de achiziție: Achiziția de servicii de catering pentru școli se realizează prin procedura proprie pentru servicii Anexa 2B. Procedura se derulează conform normelor proprii pentru servicii Anexa 2B", cu aplicarea criteriului de atribuire: "CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PREȚ", în condițiile Legii nr. 98/2016 privind achizițiile publice și ale Hotărârii nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

8. Locația prestării serviciilor: Școala Gimnazială satul Popești, comuna Golești, județul Vâlcea.

9. Tip contract: Contract de prestări servicii de catering pentru școli.

10. Obiectul contractului de achiziție este reprezentat de achiziția de "servicii de catering pentru școli" - respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei sub forma de masă caldă, pentru un număr de 90 elevi în perioada aprilie – iunie 2026 și 97 elevi în perioada septembrie – decembrie 2026, **preșcolari și școlari** care frecventează programul/cursurile unității de învățământ, Școala Gimnazială sat Popești, comuna Golești, județul Vâlcea.

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

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

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

Durata contractului: cu începere de la data semnării contractului de achiziție, în perioada aprilie – decembrie 2026, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale, până la data de 31.12.2026.

Perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi aproximativ **118 zile în perioada aprilie – decembrie 2026**, estimate/persoana/perioadă contractuală.

12. Numărul de mese calde care vor face obiectul contractului: 1 (o masă caldă/zi/persoană); **11.446** mese calde /perioada contractuală.

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

13. Compoziția mesei calde

Compoziția mesei calde zilnice este prevăzută în Anexa 1 la prezentul caiet de sarcini intitulată: Compoziția meniurilor de hrană.

Masa caldă va include:

Felul I de mancare caldă (ciorba de legume, supă de pui cu legume, ciorba de vacuța cu legume)

Felul II de mancare preparată caldă (legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar, mâncare de mazare cu piept de pui/carne slabă de porc/vita, pilaf cu legume și ficatei de pui, piure de morcov cu gratar de pui/carne slabă de porc, piure de cartofi, salata cu piept de curcan, mancare de varza 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, salata cu piept de pui la gratar, tocana de legume cu orez brun, piure de cartofi cu sfecla 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; quinoa cu legume, cartofi frantuzesti, la cuptor, cu branza și ou; macaroane cu branză), sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume – roșii, castravete, salată; sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la gratar cu legume crude – gogoșar, varză, morcov.

Produse de panificație din făină integrală – pâine feliată sau batoane/chifle;

Desert

14. Masa caldă – condiții minime obligatorii

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 prepara 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 gătire nu se prăjește, ci se înăbușă 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 pranz 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. Ouale se recomandă a fi servite ca omleta la cuptor.

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

7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, 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, 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. Unitatea de învățământ în care se desfășoară programul are obligativitatea de a pastra 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. supa de pui cu legume;
3. ciorba de vacuta cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slaba de porc la gratar;
5. mancare de mazare cu piept de pui/carne slaba de porc/vita;
6. pilaf cu legume si ficatei de pui;

7. piure de morcov cu gratar de pui/carne slaba de porc;
8. piure de cartofi, salata cu piept de curcan;
9. mancare de varza dulce cu friptura la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slaba de porc;
11. orez cu legume si pui/carne slaba de porc/vita la tava;
12. sufleu de broccoli cu branza;
13. cartofi gratinati, salata cu piept de pui la gratar;
14. tocana de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfecla si chiftelute de legume la cuptor;
16. omleta cu legume - ardei, ciuperci, ceapa verde si branza telemea;
17. sufleu de conopida, broccoli si branza la cuptor;
18. dovlecel umplut cu branza la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu branza, pentru copiii cu varsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu branza;
21. cartofi frantuzesti, la cuptor, cu branza si ou;
22. quinoa cu legume;
23. 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.

Prestatorul de servicii de catering pentru școli va realiza masa caldă cu respectarea cerințelor privind compoziția meniurilor de hrană aferente mesei calde stabilită prin prezentul caiet de sarcini și cu respectarea cerințelor legislative prevazute de:

- **HG nr. 1171/2025** privind instituirea Programului national "Masa sănătoasă" în anul 2026.

- **Legea nr. 123/2008** pentru o alimentare sănătoasă în unitățile de învățământ.

- **Ordinul nr. 1563/2008** pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandată preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;

- **Ordinul nr. 1456/2020** pentru aprobarea Normelor metodologice de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor;

- **Ordinul nr. 2209/4469/2022** privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă;

- Alte prevederi legislative care corespund unor condiții specifice aferente prestării de servicii de catering pentru școli.

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

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

De asemenea, la întocmirea mesei calde se va ține cont de faptul ca beneficiarii serviciilor vor fi copii (**29 - prescolari, 46 - ciclul primar, 22 - ciclul gimnazial**) și că realizarea unui aport echilibrat al factorilor nutritivi necesita ca alimentele să fie combinate în proporții care să asigure nevoile nutriționale ale organismului.

În acest sens, administratorul firmei de catering va stabili meniul (Se vor prezenta **minim 10 variante de meniu care se vor încadra în valoarea oferată pentru masa caldă**) ținând cont de informațiile cuprinse în **Anexa 2** a prezentului caiet de sarcini - Principii și cerințe ale unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți (care include cerințe legislative din cadrul Ordinului nr. 1563/2008), fără a exclude alte prevederi legislative referitoare la condițiile specifice aferente prestării de servicii de catering pentru școli.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natura 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 elev.

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

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

15.1 Condițiile de livrare:

Masa caldă va fi livrată zilnic din unități autorizate/ înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și va fi păstrată până la servire, dacă masa caldă nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitatea de învățământ – Școala Gimnazială sat Popești, în condiții igienico – sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit legislației legale în vigoare, în temeiul contractului și numai în baza notelor de comandă

zilnice emise de unitatea de învățământ – Școala Gimnazială sat Popești, comuna Golești, județul Vâlcea.

Masa caldă va fi transportată de la furnizor către unitatea de învățământ Școala Gimnazială sat Popești, comuna Golești numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar – veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit legislației legale în vigoare.

În nota de comandă se vor preciza informații privind: numărul de mese calde, cantitatea per porție, numărul de beneficiari/categorii (numar de copii preșcolari, numar de copii primar, numar 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 în ziua anterioară.

15.2 Termen de solicitare a comenzii:

Solicitarea comenzii prin nota de comandă se va realiza de către autoritatea contractantă sau un imputernicit al acesteia (unitatea de învățământ – Școala Gimnazială sat Popești), la începutul zilei pentru ziua curentă, începând cu ora 09:30.

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

Pe perioada derulării contractului, autoritatea contractantă sau un imputernicit al acesteia (unitatea de învățământ – Școala Gimnazială sat Popești) își rezervă dreptul de a comanda masa caldă în funcție de necesități, astfel încât prestarea serviciilor de catering școlar să se adapteze cantitativ numărului de copii prezenți la cursuri.

15.3 Termen de livrare/prestare a serviciilor de catering:

Prestarea/livrarea serviciilor de catering se va efectua o singură dată în fiecare zi, în intervalul **12:05 - 12:30**, pentru aprox. 90 elevi în perioada aprilie – iunie 2026 și 97 elevi în perioada septembrie – decembrie 2026 **preșcolari și școlari**, conform notelor de comandă, pentru o perioadă aproximativă de 118 zile (în perioada aprilie – decembrie 2026) de școlarizare, stabilite conform caietului de sarcini.

16. Transportul și ambalarea hranei:

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

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

În vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, pentru unitățile de învățământ care nu au cantina, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate în

porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacâmuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă.

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 peambalat" 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, respective data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

b) pentru cele preparate în regim propriu, respective masa caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele component și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

Prestatorul poartă întreaga responsabilitate pentru transportul în condiții optime a mesei calde la adresa de livrare specificată în caietul de sarcini cât și de calitatea acestora.

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuirea produselor alimentare sunt obligate să dețină certificate de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministerului sănătății și al ministerului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instituirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare și fișa de aptitudini specific activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

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

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

Prestatorul trebuie să prezinte pentru fiecare livrare/transport a mesei calde cu următoarele documente:

a) Aviz de expeditie

b) Declarație de conformitate.

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 comandă adri ambalaje de unică folosință astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igiena sanitar-veterinară.

Ambalarea și distribuirea mesei calde se va face individual pentru fiecare beneficiar, astfel încât să se păstreze temperatura optimă pentru consum. Recipientele utilizate pentru transportul alimentelor vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice în vigoare.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii 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/C EE 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.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a)** denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b)** lista ingredientelor;
- c)** substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d)** cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e)** cantitatea netă;
- f)** data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g)** condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- h)** declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în aceasta ordine:

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică KJ/kcal	
Grasimi g, din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g, din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite declarația este prezentată în format liniar;

i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limita de consum se înscrie sub forma zi, luna, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j) elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;

k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

Produse în vrac

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat“, 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“;

Răspunderea și riscurile pentru hrana expediată, pe timpul transportului, aparțin prestatorului.

Serviciile de ambalare, transport și distribuire a mesei calde, vor fi incluse în prețul final.

17. Recepția și distribuția meselor calde

Recepția mesei calde aferentă serviciilor de catering pentru școli se va realiza în fiecare zi de prestare a serviciilor.

Recepția serviciilor, respectiv recepția meselor calde livrate se va realiza de către beneficiar (instituția de învățământ), în momentul livrării pachetelor, prin semnarea avizului de expediție zilnic.

Procesul verbal lunar de recepție a mesei calde se va realiza în baza centralizării avizelor de expediție aferente serviciilor prestate în luna respectivă. Procesul verbal lunar de recepție a hranei va fi semnat de către prestator și de către beneficiar.

Procesul verbal lunar de recepție 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 va asigura distribuția meselor calde la locul de livrare cu personal propriu, avizat medical și echipat corespunzător, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă sanitar-veterinară.

Distribuția meselor calde nu se va realiza fără recepționarea prealabilă a acestora de către persoana împuternicită din partea autorității contractante. Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp. Dacă în urma recepționării meselor calde se constată că prestatorul nu își îndeplinește, din culpa sa, obligațiile asumate prin contract, pentru oricare din specificațiile tehnice pentru care se constată abateri, ce pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de instituția de învățământ va avea dreptul să sisteze distribuția hranei.

Prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta/altele corespunzătoare, în termen de maxim 2 (doua) ore de la primirea notificării.

Prestatorul va suporta toate costurile aferente înlocuirii meselor calde necorespunzătoare, beneficiarul neputând fi considerat responsabil pentru cheltuielile respective.

Plata facturii se va face după întocmirea "Procesului verbal lunar de recepție a meselor calde" semnat de către prestator și de către reprezentantul instituției de învățământ.

18. Cerințe specifice privind alimentele

18.1 Cerințe specifice privind alimentele:

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 natura medicală – se va asigura regimul alimentar prescris de medical specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractual de furnizare, fiind specificate pentru fiecare elev, dacă este cazul.

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări, care pot face alimentele impropriei 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 temperatura optima pentru consum.

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitatea școlară, respective elev sau preșcolar, după caz, va fi ziua producerii mesei calde.

În situația în care masa nu este servită în termen de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitate indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, codiții care să poată fi monitorizate și controlate.

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

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

18.2. 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 sanitar-veterinare, prestatorul va suporta după caz sancțiuni administrative, contravenționale sau penale.

18.3. Cerințe privind igiena personală

Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

Personalul prestatorului care manipulează masa caldă la sediul beneficiarului, va avea control medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

18.4. Cerințe privind condițiile de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă:

Operatorii economici vor respecta reglementările privind condițiile de mediu, social și relațiile de muncă. Toți operatorii economici participanți la procedura vor completa "Declarație privind respectarea condițiilor de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă". Informații detaliate privind reglementările referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii pot fi obținute de pe adresa www.mmuncii.ro

19. Informații privind valoarea estimată, condiții, termene și modalități de plată:

19.1. Valoarea estimată a unei mese calde: 14,86 lei, fără TVA/ masă caldă.

Tariful (prețul) unitar al mesei calde include serviciile de pregătire, transport și distribuire a mesei calde la locul de implementare.

19.2. Valoarea totală estimată a contractului de achiziție, fără TVA: 187.236,00 lei.

Prin achiziția publică de "**Servicii de catering**" se vor furniza timp de aproximativ **118 zile în perioada aprilie – decembrie 2026, pentru un număr de aproximativ 97 preșcolari și școlari, o masă caldă/zi/persoană. Se intenționează achiziționarea unei (una/o) mese calde.**

Numărul de mese calde care vor face obiectul contractului: 1 (o masa caldă/zi/persoana); **97 elevi x 118 zile = 11.446 mese calde x 14,86 lei/ masa caldă = 170.087,56 lei, fără TVA.**

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

19.3. Condiții si termene de plată:

Plata facturii se va face după întocmirea "Procesului verbal lunar de recepție a meselor calde" semnat de către prestator și de către reprezentantul autorității contractante.

Termen de plată: Efectuarea plății se va realiza în termen de 30 de zile de la acceptarea la plată a facturii emise de către prestator, pentru fiecare comandă livrată și recepționată.

Modalitate de plată: prin virament, în contul bancar al ofertantului, care va fi indicat în contractul de prestări servicii de catering pentru școli, în baza facturii emise de către prestator pentru comenzile livrate și recepționate.

Condiții de plată: Plata facturii se va face după întocmirea "Procesului verbal lunar de recepție a meselor calde" semnat de către prestator și de către reprezentantul instituției de învățământ, realizat în baza centralizării avizelor de expediție, în vederea efectuării plății.

Pretul rămâne ferm pe toată durata contractului.

19.4. Penalități:

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 cotă 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 epirarea 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: suma 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.

20. Garanția de bună execuție

Garanția de bună execuție se constituie în termen de 5 zile lucrătoare de la data semnării contractului de achiziție publică. Garanția de bună execuție se constituie prin virament bancar sau printr-un instrument de garantare emis de o instituție de credit din România sau de o societate de asigurări, în condițiile legii, și devine anexa la contract.

Valoarea garanției de bună execuție prin raportare la complexitatea contractului de achiziție publică care urmează a fi executat, va fi de **3% din prețul contractului de servicii**, fără TVA.

Autoritatea contractantă are dreptul de a emite pretenții asupra garanției de bună execuție, în cazul în care prestatorul nu își îndeplinește din culpa sa obligațiile asumate prin contract, în limita prejudiciului creat. Anterior emiterii unei pretenții asupra garanției de bună execuție autoritatea contractantă are obligația de a notifica pretenția atât prestatorului, cât și emitentului instrumentului de garantare, precizând obligațiile care nu au fost respectate, precum și modul de calcul al prejudiciului.

În cazul contractului de prestări servicii, autoritatea contractantă are obligația de a elibera/restitui garanția de bună execuție în cel mult 14 zile de la data îndeplinirii de către prestator a obligațiilor asumate prin contractul de achiziție publică, dacă nu a ridicat până la acea data pretenții asupra ei.

21. CONDIȚII DE PARTICIPARE (CRITERII DE CALIFICARE)

A. SITUAȚIA PERSONALĂ A CANDIDATULUI SAU OFERTANTULUI

1. Ofertantul, terții susținători și subcontractanții nu se află în situație de conflict de interese, așa cum este aceasta definită în cadrul art. 59, 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 odata cu documentele de calificare de către toți participanții la procedura de atribuire (oferant, asociat, subcontractant și terțul susținător, după caz).

2. Ofertantul, terții susținători și subcontractanții nu se afla în niciuna din situațiile de excludere menționate la art. 164, 165 și 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

Declarațiile se vor prezenta odată cu documentele de calificare de către toți participanții la procedura de atribuire (oferant, asociat, subcontractant și terțul susținător, după caz).

În conformitate cu prevederile art. 59, 60, din Legea nr. 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 Autoritatii contractante primăria Comunei Golești – 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, Do.

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 nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

B. CAPACITATEA DE EXERCITARE A ACTIVITĂȚII PROFESIONALE

1. Ofertanții vor prezenta documente de calificare din care să reiasă existența unei forme de înregistrare a firmei în condițiile legii din țara de rezidență, să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în nici una dintre situațiile de anulare a constituirii, precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului.

Ofertantul clasat pe locul I va prezenta Certificat constatator emis de ONRC de pe lângă Tribunalul Teritorial în original, copie legalizată sau copie certificată "conform cu originalul" din care să rezulte adresa actuală și obiectul de activitate al societății.

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

Ofertantii straini vor prezenta documente echivalente in tara de rezidenta.

C. CAPACITATEA TEHNICĂ ȘI PROFESIONALĂ

Ofertantii (inclusiv asociati/ subcontractanti/ terti sustinatori) vor prezenta documente de calificare din care sa reiasa 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 pachete alimentare 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 Personal de specialitate de care dispune atat in ceea ce priveste pregatirea, cat si distributia hranei;</p> <p>1.2 Numarul mediu de pachete livrate pe zi – documente financiar contabile din care sa reiasa volumul incasarilor realizate prin prepararea pachetelor 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</p>

		<p>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>In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.</p>
2	<p>Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile vor fi conform legislatiei in vigoare si normelor igienico-sanitare. Transportul se va face cu mijloace de transport dotate corespunzator si autorizate sanitar-veterinar.</p> <p>Mijloacele de transport vor fi mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare.</p> <p>Fiecare transport va fi insotit de aviz de expeditie.</p> <p>Prestatorul va asigura distribuirea meselor calde la locul de livrare cu personalul propriu, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara si siguranta alimentelor.</p>	<p>utilajele, instalatiile, echipamentele tehnice, mijloacele de transport de care poate dispune operatorul economic pentru asigurarea distribuirii meselor calde 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> <p>In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica</p>

		indeplinirea criteriului.
3	Detinerea autorizatiei de functionare a firmei, emisa de Primaria sub a carei jurisdicție se afla firma de catering	Autorizatia de functionare a firmei (copie certificata "conform cu originalul") In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.
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") In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.
5	Detinerea autorizatiei sanitar-veterinare emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta Alimentelor-pentru mijlocul de transport cu care va fi transportata hrana/ Declaratie privind respectarea conditiilor igienico-sanitare pentru mijlocul de transport al hranei	Autorizatie sanitar veterinara emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta Alimentelor pentru mijlocul de transport al hranei (copie certificata "conform cu originalul")/ Declaratie pe proprie raspundere privind respectarea conditiilor igienico-sanitare pentru mijlocul de transport al hranei utilizat In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.

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

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

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

22. Prezentarea ofertei

Oferta pentru atribuirea contractului de achizitie include obligatoriu cele doua componente ale sale: *propunerea tehnica* si *propunerea financiara*, care vor fi elaborate conform sectiunilor 23. “*Prezentarea propunerii tehnice*” si 24. “*Prezentarea propunerii financiare*” din prezentul Caiet de sarcini.

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

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

În cazul în care documentele sunt semnate de catre o alta persoana decăt persoana împuternicita, ofertantul va completa o împuternicire conform Formularului C – **Împuternicire** – inclus în cadrul documentului “Formulare” – aferent documentatiei de atribuire.

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

Limba de redactare a ofertei: **limba romana**.

23. Prezentarea propunerii tehnice

Propunerea tehnica va fi realizata si evaluata în conformitate cu cerintele caietului de sarcini astfel încat 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 în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului. Este obligatorie întocmirea propunerii tehnice astfel încat, în 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 10, va fi insotita de urmatoarele:

- Declarație de respectare a condițiilor de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă pentru personalul propriu, datată și semnată de reprezentantul legal/împuternicit. Se va completa Formular 9 – “Declarație de respectare a condițiilor de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă” – inclus în cadrul documentului “Formulare” – aferente documentației de atribuire.

- Declarația de acceptare a condițiilor contractuale alaturi de Contract de achiziție și clauze contractuale din documentația de atribuire – Formularul nr. 11.

Contractul de achizitie va fi insusit prin semnarea si stampilarea declarației de acceptare a condițiilor contractuale catre reprezentantul legat/imputernicit, indicand faptul ca ofertantul le-a citit, inteles si acceptat pe deplin.

În cazul în care pe parcursul îndeplinirii contractului de achiziții se constată faptul ca anumite elemente ale propunerii tehnice sunt inferioare sau nu corespund cerințelor prevăzute de caietul de sarcini, prevalează prevederile caietului de sarcini.

*Lipsa propunerii tehnice va duce la excluderea operatorului economic din procedură.

Propunerea tehnică se va realiza în conformitate cu cerințele tehnice din prezentul Caiet de sarcini. Propunerea tehnică va include obligatoriu informații privind:

- Masa caldă, care ar putea fi oferit beneficiarilor serviciilor de catering, corelat cu secțiunea 13 – “Compoziția mesei calde”, Anexa 1 a Caietului de sarcini – “Compoziția mesei calde”, întocmită conform prevederilor legale, care să probeze capacitatea ofertantului de a prepara și livra o masă diversificată în fiecare zi;

- Capacitatea tehnică și/sau profesională de a produce zilnic aprox 11.446 mese calde.

- 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;

- Informații privind asumarea condițiilor și termenelor de livrare: termen de solicitare a comenzii; termen de livrare; loc de livrare (prezentate în secțiunea 14 a Caietului de sarcini – Livrarea/prestarea serviciilor de catering pentru școli);

- Informații privind asumarea condițiilor de recepție și distribuire a hranei aferente serviciilor de catering (prezentate în secțiunea 16 a caietului de sarcini - Recepția și distribuirea hranei)

- Informații privind asumarea cerințelor specifice privind alimentele;

- Alte informații din care să reiasă respectarea criteriilor de calificare în acord cu cerințele caietului de sarcini;

- Declarație de respectare a condițiilor de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă pentru personalul propriu. Se va completa Formularul 9 – “Declarație de respectare a condițiilor de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă” – inclus în cadrul documentului “Formulare” - aferente documentației de atribuire.

Prezentarea propunerii tehnice se va realiza în baza cerințelor menționate în prezentul caiet de sarcini, ținând cont și de recomandările cuprinse în Formularul 10 - “Formular propunere tehnică” inclus în cadrul documentului “Formulare” – aferente documentației de atribuire.

Nota: Specificațiile tehnice care indică o anumită origine, sursa, producție, un procedeu special, marca de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație pot fi menționate doar pentru identificarea cu ușurință a tipului de produs și nu au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse. Aceste specificații vor fi considerate cu mențiune de “echivalent”.

24. Prezentarea propunerii financiare

Propunerea financiară trebuie să fie corelată cu elementele propunerii tehnice și respectiv cu cerințele specificate în cadrul secțiunii 23 “Prezentarea propunerii financiare” din prezentul Caiet de sarcini.

Propunerea financiară se completează conform Formularului 1 – “Formular de ofertă” inclus în cadrul documentului “Formulare” – aferente documentației de atribuire.

Prețul ofertat în cadrul propunerii financiare va include toate cheltuielile legate de prestarea serviciilor.

Nota:

- 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 contractanta va stabili oferta castigatoare pe baza criteriului de atribuire stabilit – cel mai bun raport calitate - pret - in conditiile in care ofertantul respectiv indeplineste criteriile de calificare solicitate. Evaluarea si atribuirea contractului se fac la nivelul obiectului procedurii de achizitie;

- Propunerea/oferta financiara care caracter ferm si obligatoriu din punctul de vedere al continutului pe toata durata de valabilitate.

- Pretul este ferm si obligatoriu pe toata perioada de derulare a contractului.

- Propunerea financiara va include informatii/declaratii privind asumarea conditiilor si termenelor de plata (termen de plata, modalitati de plata, conditii de plata, penalitati – corelat cu informatiile prezentate in Caietul de sarcini – sectiunea 18.2, 18.3).

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

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

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

ANEXA 1 – CAIET DE SARCINI

COMPOZITIA MESELOR CALDE

Conform Hotărîri Guvernului nr. 1171/2025 privind instituirea Programului national "Masa sănătoasă" în anul 2026, Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministerului sănătății nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescent.

Masa caldă:

- produse de panificație din făina integrală (pâine feliată sau batoane/chifle) 80 g
- maximum 50% din greutatea totală a pachetului,
- produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și
- legume (roșii, castravete, salată sau alte produse similare) 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

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

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vâcuță cu legume;
4. legume cu piept de pui la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui;
8. piure de cartofi cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui;
11. orez cu legume și pui la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov;

Se vor prezenta minim 10 variante de meniu care se vor încadra în valoarea pachetului ofertată.

ANEXA 2 – CAIET DE SARCINI

PRINCIPII SI CERINTE ALE UNEI ALIMENTARI SANATOASE PENTRU COPII SI ADOLESCENTI

ANEXA nr. 2 din Ordin nr. 1563/2008

1. Caracteristici in alimentatia copilului

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

2. Principii în alimentația copilului

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

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

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

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

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

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

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

a) Piramida alimentară este alcătuită din grupe de alimente cu o repartiție 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 hrana caldă formată 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.

2.3 LISTA ALIMENTELOR NERECOMANDATE PRESCOLARILOR SI SCOLARILOR

Nr. Crt.	Alimente nerecomandate	Limita de la care alimentele devin nerecomandate	Exemple de categorii de alimente care prin conținut sau forma de prezentare pot fi nerecomandate
1	Alimente cu conținut mare de zaharuri*	Peste 15 g zaharuri/100 g produs	- prajituri - bomboane - acadele

			- alte produse similare
2	Alimente cu conținut mare de grasimi	<p>Peste 20 g grasimi/100 g produs, din care, cumulativ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - grasimi saturate peste 5 g/ 100 g produs - acizi grasi trans peste 1 g/100 g produs 	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>Peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,6 g sodiu/100 g produs)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 îmbuteliate 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 -sandvisuri neambalate
7	Alimente neetichetate****	-	- alimente care nu respecta prevederile Hotararii Guvernului nr. 106/2002 privind Etichetarea alimentelor, cu modificarile si completarile ulterioare

* Fac exceptie fructele si legumele proaspete.

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

*** Se excepteaza bananele si citricele.

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

2.3. 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 nr. 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

**2.4. NECESARUL ZILNIC DE CALORII, SUBSTANȚE NUTRITIVE ȘI ELEMENTE MINERALE
PENTRU COPII ȘI ADOLESCENȚI
(conform Anexei nr. 3 A din Ordin nr. 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)							
- 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 - 70g	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 în funcție de	22-49g	29-59 g	35-77 g	41-79 g	51-76 g	34-64 g	34-59 g

nivelul caloric							
- % din cantitatea proteinelor totale	70%	65%	60%	55%	50%	55%	50%
Proteine vegetale							
- necesar mediu	13-15g	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	49-60g	58-68 g	65-77 g	83-100g	94-113g	70-84 g	75-90 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	34-77g	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	26-58g	32-65 g	35-80 g	50-83 g	57-88 g	37-68 g	38-68 g
- % din	75%	75%	75%	70%	70%	70%	70%

cantitatea lipidelor totale							
Lipide vegetale							
- necesar mediu	12 -15g	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 - 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 valoarea calorică	45-53%	50-55%	55-60%	55-60%	55-60%	55-60%	55-60%

**2.5 NECESARUL ZILNIC DE ELEMENTE MINERALE PENTRU COPII SI ADOLESCENTI
(conform anexei 3B din Ordin nr. 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

2.5. ECHIVALENTE ALIMENTARE

Art. 5 – Ordin nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescent:

Pentru calcularea meniurilor se vor folosi următoarele 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 proaspătă 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 specialități din carne (sunca de Praga, muschi file, muschi tiganesc, ceafa, pastrama etc.) = 135 g carne;
- j) 100 g smantana = 40 g unt;
- k) 100 g pâine neagră = 71 g făină;
- l) 100 g pâine semialbă (intermediară) = 73 g făină;
- m) 100 g pâine albă = 76 g făină;
- n) 100 g paste făinoase (inclusiv biscuiți fără cremă) = 100 g făină;

- 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.

Nota: Informațiile din prezenta anexă sunt extrase din Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

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

Întocmit,
Consilier Achiziții Publice
Vladu Florentina