

PRIMARIA COMUNEI SCARISOARA
JUDETUL OLT
Nr.1729 din 06.03.2026

APPROBAT

CAIET DE SARCINI
privind achiziția de

**„PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING PENTRU SCOALA GIMNAZIALA SCARISOARA, COMUNA SCARISOARA, JUDETUL OLT” – in cadrul Programului National „Masa sanatoasa(PNMS)” derulat pe perioada desfasurarii cursurilor scolare din anul 2026
COD CPV 55524000- 9 Servicii de catering pentru scoli**

Titlul contractului:

„PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING PENTRU SCOALA GIMNAZIALA SCARISOARA, COMUNA SCARISOARA, JUDETUL OLT” – in cadrul Programului National „Masa sanatoasa(PNMS)” derulat pe perioada desfasurarii cursurilor scolare din anul 2026, servicii cuprinse in Hotararea de Guvern nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” in anul 2026.

Clauza suspensiva: Procedura de atribuire a contractului de achizitie publica este initiata sub incidenta prezentei clauze suspensive, in sensul ca incheierea contractului de achizitie publica este conditionata de aprobarea Programului național „Masă sănătoasă”, denumit în continuare PNMS.

Avand in vedere dispozitiile Legii nr. 98/2016 si HG nr. 395/2016, cu modificarile si completarile ulterioare, Autoritatea Contractanta precizeaza ca va incheia contractul cu ofertantul declarat castigator numai in masura in care va avea la dispozitie fondurile necesare prestarii serviciilor ce fac obiectul prezentei proceduri de achizitie, asigurate prin aprobarea Programul național „Masă sănătoasă”, denumit în continuare PNMS. Ofertantii din cadrul acestei proceduri inteleg ca Autoritatea Contractanta nu poate fi considerata raspunzatoare pentru vreun prejudiciu in cazul anularii procedurii de atribuire, indiferent de natura acestuia si chiar daca Autoritatea Contractanta a fost notificata asupra existentei unui asemenea prejudiciu.

Ofertantii din cadrul acestei proceduri accepta utilizarea conditiilor speciale de mai sus, respectiv a clauzei suspensive, asumandu-si intreaga raspundere in raport cu eventualele prejudicii pe care le-ar putea suferi in situatia descrisa.

Perioada maxima pentru care opereaza clauza suspensiva este de **3 luni** de la termenul limita de depunere a ofertelor, astfel incat, in cazul in care conditia alocarii fondurilor necesare prestarii serviciilor nu este indeplinita, procedura de atribuire este anulata in conformitate cu prevederile art. 212 alin (1) lit. c) teza 2 din Legea nr. 98/2016 cu modificarile si completarile ulterioare.

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

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

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

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

In cadrul procedurii nu s-a prevazut impartirea achizitiei pe loturi.
Obiectul contractului de achizitie publica este constituit de prestarea de servicii de catering pentru scoli, respectiv in cadrul **SCOLII GIMNAZIALE SCARISOARA , COMUNA SCARISOARA, JUDETUL OLT;**

Achizitia de servicii de catering pentru scoli se include in categoria contractelor de achizitie publica care au ca obiect servicii sociale si alte servicii specifice, prevazute in anexa nr.2 a Legii 98/2016 privind achizitiile publice si va contribui la livrarea de hrana pentru copii in cadrul scolilor mai sus mentionate. Scopul principal al contractului este acela de acordare de hrana sub forma de **pachet alimentar- masa calda** pentru un numar de **93-prescolari, 211-ciclorile primar si 131 ciclul gimnazial, in total 435 elevi.**

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

Serviciile de catering pentru scoli oferite trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in descrierea din caietul de sarcini, considerate necesare pentru asigurarea cerintelor tehnice si profesionale asumate prin contract. Cerintele sunt obligatorii pentru toti ofertantii si nu ii absolve pe acestia de responsabilitatea de a realiza si alte sarcini necesare pentru executarea contractului la un standard de calitate corespunzator. Ofertarea de servicii de catering pentru scoli cu caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevazute in caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului, in termenul art.137 alin.(1) din Hotararea 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica/acordului-cadru din Legea 98/2016 privind achizitiile publice, potrivit caruia "Comisia de evaluare are obligatia de a respinge ofertele inacceptabile,neconforme si neadecvate". In acest sens, orice oferta prezentata va asigura conditiile minimale din prezentul caiet de sarcini, urmand a fi luata in considerare in cazul in care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerintelor minimale.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.Componenta financiara. Pretul mediu ponderat MATERIE PRIMA

Componenta financiara 40 %

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

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

2.Componenta financiara. Pretul mediu ponderat PREPARAREA HRANEI

Componenta financiara 30 %

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

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

3.Componenta financiara. Pretul mediu ponderat DISTRIBUTIE

Componenta financiara 30 %

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

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

Pretul ofertei este ferm.

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

Operatorii economici pot fi exclusi din procedura de achizitii publice/pot fi urmariti in justitie in temeiul legislatiei nationale in cazuri grave de declaratii false atunci cand au completat documente de calificare referitor la informatiile furnizate privind absenta motivelor de excludere, indeplinirea criteriilor de calificare sau a factorilor de evaluare si/sau nu au fost in masura sa prezinte documentele justificative. Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificari privind documentatia de atribuire, in termenul stabilit prin anuntul de participare.

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

1.Denumirea autoritatii/entitatii contractante: PRIMARIA COMUNEI SCARISOARA

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

Primar- IACOB DAN, Viceprimar- MARE N. LAURENȚIU ALIN, Secretar general - POPESCU DUMITRU DANIEL, Referent – DICUT GHEORGHE, Inspector – ORZATA MANUELA CONSTANTA , Responsabil achizitii - NICU FLORIN ALEXANDRU; Saia Elena – S.C. SVL PROEC S.R.L. – Furnizor de servicii auxiliare achizitiilor publice.

Persoanele cu funcții de decizie în cadrul Consiliului Local Scarisoara: DADULESCU VALERICA, DUMITRASCU ION, MARE LAURENTIU ALIN, PLOPEANU PETRE, SAIOC L. ILIE, VASILE M. ILIE, MIHU Ș. DANIEL, VOICU M. ANCA ILEANA, DIACONU I. OCTAVIAN, FLOREA I. CRISTIAN COSTEL, DUMITRU A. BOGDAN.

3. Persoane/date de contact: Iacob Dan +40 249533346, e-mail: primariascarisoara@yahoo.com

4. Adresa sediului social: Comuna Scarisoara, strada Romanati, nr.78, jud. Olt;

5. Adresa de livrare a pachetelor alimentare cu masa calda :

In cadrul Scolii Gimnaziale Scarisoara,Comuna Scarisoara;

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

Conform HG nr.1171/30.12.2025 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa”(PNMS), derulat pe perioada desfasurarii cursurilor scolare din anul 2026, **servicii cu clauza suspensiva.**

La nivelul scolilor mai sus mentionate, elevii care beneficiaza de masa sub forma de meniu sunt in numar de **435**, din care prescolari-93, primar -211 si gimnazial-131.

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

8. Locatia prestarii serviciilor: Scolii Gimnaziale Scarisoara,Comuna Scarisoara.

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

10. Obiectul contractului de achizitie este reprezentat de “achizitia de servicii de catering pentru scoli”- respectiv pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei sub forma de masa calda, pentru un numar de **435 copii** care frecventeaza programul/cursurile unitatii de invatamant Gradinita, Scoala Primara, Scoala Gimnaziala.

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

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

Durata contractului: cu incepere de la data semnarii contractului de achizitie, pe perioada desfasurarii cursurilor scolare din anul 2026, cu exceptia vacanțelor scolare, a zilelor de weekend si a sarbatorilor legale, dar nu mai tarziu de 31 decembrie 2026.

Perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi maxim **125 de zile de scolarizare** estimate/persoana/perioada contractuală.

12. Numarul maxim de portii care vor face obiectul contractului: 125 zile x 435 portii/zi = 54.375 portii.

Nota: 1(una) porție reprezintă 1(o) masă caldă ce include felul I, felul II și deserturi: prăjituri, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de bucătărie etc. – pentru 1(un) beneficiar/zi
Autoritatea contractantă are dreptul de a modifica cantitățile de servicii, respectiv numărul meniurilor, 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 pachetelor alimentare cu masă caldă

Compoziția pachetelor alimentare cu masă caldă va fi compusă din 3 (trei) feluri de mâncare:

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

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

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

Paine

Pachetul alimentar cu masă caldă – condiții

Prestatorul de servicii de catering pentru școli va realiza pachetele alimentare cu masă caldă cu respectarea cerințelor privind compoziția meniurilor de hrană aferente pachetelor alimentare cu masă caldă stabilită prin prezentul caiet de sarcini și cu respectarea cerințelor legislative prevăzute de:

- Hotărârea de Guvern nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă”, denumit în continuare PNMS, **servicii cu clauza suspensivă**, derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026.

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

- Ordinul nr. 1582/2025 privind modificarea și completarea Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar;

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

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

- Ciorbă de legume;

- Supă de pui cu legume;

- Ciorbă de vacuță cu legume;

- Legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;

- Mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;

- Pilaf cu legume și ficăței de pui;

- Piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;

- Piure de cartofi, salată cu piept de curcan;

- Mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;

- Ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;

- Orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;

- Sufleu de broccoli cu brânză;

- Cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;

- Tocană de legume cu orez brun;

- Piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;

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

- Sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;

- Dovlecel umplut cu brânză la cuptor;

- Ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
- Macaroane cu brânză;
- Cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;

Paine

Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare, se va adapta meniul zilnic în funcție de starea de sănătate a acestora și de recomandările medicilor. Mesele se vor servi la orele fixate de beneficiar.

- Elevi cu restricții alimentare de natură medicală

Nr. crt.	Numele și prenumele	Meniu care să nu conțină următoarele alimente restrictionate

- Elevi cu restricții alimentare de natură religioasă

Nr. crt.	Numele și prenumele	Meniu care să nu conțină următoarele alimente restrictionate

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.)

În acest sens, administratorul firmei de catering va stabili meniul (Se vor prezenta **minim 10 variante de meniu care se vor încadra în valoarea pachetului oferit cu masă caldă**) ținând cont de informațiile cuprinse în Anexa 1 a prezentului caiet de sarcini-Principii și cerințe ale unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți (care includ cerințe legislative din cadrul Ordinului nr. 1582/2025, 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 natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist.

Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

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

14. Norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru prescolari și elevi

- Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, 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.

- Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
 - Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
 - Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide — cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
 - Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
 - Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume — frunze în supe și ciorbe.
 - Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
 - Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
 - Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.
- De asemenea, la întocmirea meniurilor se va ține cont de faptul ca beneficiarii serviciilor vor fi copii (36 prescolari, 165 ciclul primar + ciclul gimnazial) și ca realizarea unui aport echilibrat al factorilor nutritivi necesita ca alimentele să fie combinate în proporții care să asigure nevoile nutritionale ale organismului. Toate preparatele vor fi însoțite de o declarație de conformitate întocmită conform legii, prin care prestatorul își asumă respectarea condițiilor privind pachetele alimentare care vor fi distribuite beneficiarilor.

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

15.1 Condițiile de livrare:

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

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

15.2 Termen de solicitare a comenzii:

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

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

15.3 Termen de livrare/prestare a serviciilor de catering:

Prestarea/livrarea serviciilor de catering se va efectua o singura data in fiecare zi, in intervalul **11:20-11:40**, pentru aprox. **435 copii**, conform notelor de comanda, pentru o perioada de **125 zile** de scolarizare in cursul anului 2026, stabilite conform caietului de sarcini.

16. Transportul si ambalarea hranei:

Transportul hranei se va face cu mijloace de transport dotate corespunzator, autorizate sanitar-veterinar. Mijloacele de transport vor fi mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare.

Prestatorul poarta intreaga responsabilitate pentru transportul in conditii optime a pachetelor alimentare cu masa calda la adresa de livrare specificata in caietul de sarcini cat si de calitatea acestora.

In timpul transportului, prestatorul are obligatia manipularii si utilizarii de ambalaje corespunzatoare.

Documentele care vor insoti livrarea/distribuirea la locul de prestare a serviciilor de catering scolar:

Prestatorul trebuie sa prezinte pentru fiecare livrare/transport a pachetelor alimentare cu masa calda cu urmatoarele documente:

a) Aviz de expeditie

b) Declaratie de conformitate.

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

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

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

17. Receptia si distribuirea pachetelor alimentare

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

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

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

Procesul verbal lunar de receptie va avea urmatoarele anexe:

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

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

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

Distribuirea portiilor alimentare nu se va realiza fara receptionarea prealabila a acestora de catre persoana imputernicita din partea autoritatii contractante. Cantitatile constatate lipsa in urma verificarilor efectuate

vor fi acoperite in cel mai scurt timp. Daca in urma receptionarii portiilor se constata ca prestatorul nu isi indeplineste, din culpa sa, obligatiile asumate prin contract, pentru oricare din specificatiile tehnice care se constata abateri, care pot conduce la consecinte grave pentru starea de sanatate a beneficiarilor, personalul desemnat de institutia de invatamant va avea dreptul sa sisteze distribuirea hranei. Prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu alta/altele corespunzatoare, in termen de maxim 2 (doua) ore de la primirea notificarii. Prestatorul va suporta toate costurile aferente inlocuirii portiilor alimentare necorespunzatoare, beneficiarul neputand fi considerat responsabil pentru cheltuielile respective. Plata facturii se va face dupa intocmirea "Procesului verbal lunar de receptie a hranei" semnat de catre prestator si de catre reprezentantul institutiei de invatamant.

18. Cerinte specifice privind alimentele

18.1 Cerinte specifice privind alimentele:

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

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

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

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

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

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

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

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

18.3 Cerinte privind igiena personala

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

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

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

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

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

19.1 Valoarea estimata a unei portii: **14.86 lei, fara TVA/portie**

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

19.2 Valoarea totala estimata a contractului de achizitie, fara TVA: **808.012,50 lei fara TVA**. Valoarea estimata a contractului de prestari servicii, fara TVA este calculata astfel:

- **93 copii**(prescolari) beneficiari ai pachetelor alimentare x **14,86 lei** (pretul unui pachet alimentar fara TVA) x **125 zile** estimate de scolarizare/ perioada contractuala = **172.747,50 lei fara TVA**.
- **211 copii** (ciclul primar) beneficiari ai pachetelor alimentare x **14,86 lei** (pretul unui pachet alimentar fara TVA) x **125 zile** estimate de scolarizare/perioada contractuala = **391.932,50 lei fara TVA**
- **131 copii**(ciclul gimnazial) beneficiari ai pachetelor alimentare x **14,86 lei** (pretul unui pachet alimentar fara TVA) x **125 zile** estimate de scolarizare/perioada contractuala = **243.332,50 lei fara TVA**

Total valoare estimata a contractului de prestari servicii: **243.332,50lei + 391.932,50lei +172.747,50 lei = 808.012,50 lei fara TVA.**

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

19.3 Conditii si termene de plata:

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

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

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

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

Pretul ramane ferm pe toata durata contractului.

19.4 Penalitati:

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

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 0,03% pe zi de întârziere din plata neefectuată.

20. Garanția de bună execuție

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

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

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

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

21. CONDIȚII DE PARTICIPARE (CRITERII DE CALIFICARE)

A. SITUAȚIA PERSONALĂ A CANDIDATULUI SAU OFERTANTULUI

1. Ofertantul, terții sustinatori și subcontractanții nu se afla 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 – “Declarație privind evitarea conflictului de interese, conform art.59,60 din Legea nr. 98/2016” – inclus în cadrul documentului “Formulare” – aferent documentației de atribuire.

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

Se va completa Formularul – „Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164, 165 și 167 din Legea nr. 98 / 2016”- inclus în cadrul documentului “Formulare” – aferent documentației de atribuire.

În conformitate cu prevederile art.59, 60, 164, 165, 167 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, autoritatea contractantă are obligația de a exclude de la procedura 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.

3.Ofertantul va prezenta documente din care să rezulte că și-a îndeplinit obligațiile privind plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat.

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.

B. CAPACITATEA DE EXERCITARE A ACTIVITATII PROFESIONALE

Ofertantii vor prezenta:

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

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

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

Ofertantii straini vor prezenta documente echivalente in tara de rezidenta.

C. CAPACITATEA TEHNICA SI PROFESIONALA

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

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

		In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.
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 fi insotit de aviz de expeditie. Prestatorul va asigura distribuirea pachetelor alimentare la locul de livrare cu personalul propriu, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara si siguranta alimentelor	Declaratie, informatii privind utilajele, instalatiile, echipamentele tehnice, mijloacele de transport de care poate dispune operatorul economic pentru asigurarea distribuirii pachetelor alimentare care vor fi livrate, in conditiile solicitate – Documente financiar contabile, alte documente care probeaza detinerea autoturismului sau capacitatea de transport la dispozitia ofertantului. 2.2 Declaratie referitoare la modalitatea de distribuire a hranei la locul de livrare cu respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara. In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.
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) 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.
--	--	---

In cazul depunerii unei oferte in asociere, se va completa Formularul – 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.

22. Prezentarea ofertei

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

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

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

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

Limba de redactare a ofertei: limba romana.

Perioada de valabilitate a ofertei este de minim 90 zile.

22.1 Prezentarea propunerii tehnice

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

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

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

Propunerea tehnica, va fi insotita de urmatoarele:

- Declaratie de respectare a conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca pentru personalul propriu, data si semnata de reprezentantul legal/imputernicit. Se va completa Formular –

“Declarație de respectare a condițiilor de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă” – inclus în cadrul documentului “Formulare” – aferente documentației de atribuire.

- Contract de achiziție și clauze contractuale din documentația de atribuire.

Contractul de achiziție va fi însoțit prin semnare și stampilare pe fiecare filă de către reprezentantul legat/imputernicit, indicând faptul că ofertantul le-a citit, înțeles și acceptat pe deplin.

În cazul în care pe parcursul îndeplinirii contractului de achiziție se constată faptul că 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 procedura.

Propunerea tehnică se va realiza în conformitate cu cerințele tehnice din prezentul Caiet de sarcini.

Propunerea tehnică va include obligatoriu informații privind:

- Pachetul alimentară zilnic, care ar putea fi oferit beneficiarilor serviciilor de catering, corelat cu secțiunea 13-Compoziția meniurilor, întocmită conform prevederilor legale, care să probeze capacitatea ofertantului de a prepara și livra un meniu diversificat în fiecare zi;

- Capacitatea tehnică și/sau profesională de a produce zilnic aprox **435 porții**

- Informații privind mijloacele de transport, dotările, autorizarea, capacitatea acestora, care să probeze capacitatea ofertantului de a asigura livrare zilnică de hrană, cu respectarea normelor de igienă sanitar-veterinară;

- Informații privind asumarea condițiilor și termenelor de livrare: termen de solicitare a comenzii; termen de livrare; loc de livrare (prezentate în secțiunea 15 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 17 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 – “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 -“Formular propunere tehnică” inclus în cadrul documentului “Formulare” – aferente documentației de atribuire.

Nota: Specificațiile tehnice care indică o anumită origine, sursă, 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”.

22.2. Prezentarea propunerii financiare

Propunerea financiară trebuie să fie corelată cu elementele propunerii tehnice și respectiv cu cerințele specificate în cadrul secțiunii 22.2. “Prezentarea propunerii financiare” din prezentul Caiet de sarcini.

Propunerea financiara se completeaza conform – “Formular de oferta” inclus in cadrul documentului “Formulare” – aferente documentatiei de atribuire.

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

Nota:

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

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

Valoarea ofertei, fara TVA, care va face obiectul compararii pretului ofertei, reprezinta total 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 PACHETELOR ALIMENTARE

PRINCIPII SI CERINTE ALE UNEI ALIMENTARI SANATOASE PENTRU COPII SI ADOLESCENȚI

ANEXA Nr. 1 (Anexa nr. 3 la Ordinul nr. 541/2025)

NECESARUL ZILNIC

de calorii și macronutrienți, vitamine și elemente minerale, necesarul zilnic de apă pentru copii și adolescenți

Anexa nr. 3A.

Necesarul zilnic de calorii și macronutrienți

		Copii				Adolescenți			
						Băieți		Fete	
		7-11 luni	1-3 ani	4-6 ani	7-10 ani	11-14 ani	15-17 ani	11-14 ani	15-17 ani
Energie	Necesar	549-673	1.050	1.469	1.846	2.543	3.177	2.305	2.532

(kcal)*	mediu								
	Variații posibile în funcție de caracteristicile grupului		900- 1.200	1.290- 1.660	1.619- 2.066	2.262- 2.830	2.826- 3.535	2.047- 2.560	2.252- 2.818
Carbohidrați (g)*	Necesar mediu	Fără recomandări	120	165-220	208-277	286-381	357-477	259-346	285-380
	Variații posibile în funcție de nivelul caloric		79-171	145-249	182-310	254-425	318-530	230-384	253-423
Carbohidrați (%)*			50	45-60	45-60	45-60	45-60	45-60	45-60
Fibre (g)**			19	25	25-31	31-38	38	26	26
Lipide (g)*	Necesar mediu	Fără recomandări	40	33-57	41-72	57-99	71-124	51-90	56-98
	Variații posibile în funcție de nivelul caloric		27-50	29-65	36-80	50-110	63-137	45-100	50-110
Lipide (%)*			35	20-35	20-35	20-35	20-35	20-35	20-35
AGS (%)*			CMPP	CMPP	CMPP	CMPP	CMPP	CMPP	CMPP
AAL (%)*			0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
AL (%)*			4	4	4	4	4	4	4
EPA + DHA (mg)*			250	250	250	250	250	250	250
AGT*			CMPP	CMPP	CMPP	CMPP	CMPP	CMPP	CMPP
Proteine (g)	Necesar mediu g/kgcorp/zi	1,21-1,31	1,14-0,9	0,70	0,75	0,73	0,71	0,71	0,71
	Necesar mediu g/zi		45	51-59	65-74	89-102	111-127	81-92	89-101
	Variații posibile în funcție de nivelul caloric. Se recomandă ca minimum 35% din proteine să fie de origine		37-50	45-66	57-83	79-113	99-141	72-102	79-113

	animală.								
Proteine (%)		14-15	14-16	14-16	14-16	14-16	14-16	14-16	14-16

AGS = acizi grași saturați

CMPP = cât mai puțin posibil

AAL = acid alfa-linolenic

AL = acid linoleic

AGT = acizi grași trans

EPA = acid eicosapentaenoic

DHA = acid docosahexaenoic

*) Conform Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară,

<https://multimedia.efsa.europa.eu/drvs/index.htm> (se pot adapta la particularitățile epidemiologice și nutriționale din România, precum rata scăzută a alăptării exclusive, necesitatea suplimentării cu vitamina D, educația părinților).

**) Conform IOM-Institute of Medicine - <https://nap.nationalacademies.org/catalog/10490/dietary-reference-intakes-for-energy-carbohydrate-fiber-fat-fatty-acids-cholesterol-protein-and-amino-acids>.

Anexa nr. 3B.

Necesarul zilnic de vitamine și elemente minerale pentru copii și adolescenți

a) Vitamine*

Grupa de vârstă	B1 Tiamină (mg/MJ) (a)	B2 Riboflavină (mg/zi)	B3 Niacină (mg/MJ) (a)	B4 Colină (mg/zi)	B5 Acid pantotenic - mg - (mg/zi)	B6 Piridoxină - μg - (mg/zi)	B7 Biotină (μg/zi)	B9 Acid folic (μg/zi)	B12 Cobalamină (μg/zi)	C (mg/zi)	A (μg/zi)	D (μg/zi)	D (UI/zi) (b)	K (μg/zi)
Copii														
7-11 luni	0,1	0,4	1,6	160	3	0,3	6	80	1,5	20	250	10	400	10
1-3 ani	0,1	0,6	1,6	140	4	0,6	20	120	1,5	20	250	15	600	12
4-6 ani	0,1	0,7	1,6	170	4	0,7	25	140	2,5	30	300	15	600	20
7-10 ani	0,1	1	1,6	250	4	1	25	200	3,5	45	400	15	600	30
Băieți														
11-14 ani	0,1	1,4	1,6	340	5	1,4	35	270	3,5	70	600	15	600	45
15-17 ani	0,1	1,6	1,6	400	5	1,7	35	330	4	100	750	15	600	65

>18 ani	0,1	1,6	1,6	400	5	1,7	40	330	4	110	750	15	600	70
Fete														
11-14 ani	0,1	1,4	1,6	340	5	1,4	35	270	3,5	70	600	15	600	45
15-17 ani	0,1	1,6	1,6	400	5	1,6	35	330	4	90	650	15	600	65
>18 ani	0,1	1,6	1,6	400	5	1,6	40	330	4	95	650	15	600	70

μg - micrograme

UI - unități internaționale

1μg = 40 UI

* Conform Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară,

<https://multimedia.efsa.europa.eu/drvs/index.htm> (se pot adapta la particularitățile epidemiologice și nutriționale din România, precum rata scăzută a alăptării exclusive, necesitatea suplimentării cu vitamina D, educația părinților).

a.1) Aport adecvat de vitamina E*

Grupa de vârstă	Alfa - tocoferol (mg/zi)
Copii	
7-11 luni	5
1-3 ani	6
4-6 ani	9
7-10 ani	9
Băieți	
11-14 ani	13
15-17 ani	13
>18 ani	13
Fete	
11-14 ani	11
15-17 ani	11
>18 ani	11

* Conform Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară,

<https://multimedia.efsa.europa.eu/drvs/index.htm> (se pot adapta la particularitățile epidemiologice și nutriționale din România, precum rata scăzută a alăptării exclusive, necesitatea suplimentării cu vitamina D, educația părinților).

b) Elemente minerale*

Grupa de vârstă	Calciu (mg/zi)	Fosfor (mg/zi)	Magneziu (mg/zi)	Fier (mg/zi)	Zinc (mg/zi)	Iod (μg/zi)	Potasiu (mg/zi)	Mangan (mg/zi)	Molibden (μg/zi)	Seleniu (μg/zi)	Cupru (mg/zi)	Sodiu (g/zi)	Clor (g/zi)	Fluor (mg/zi)
Copii														

7-11 luni	280	160	80	11	2,9	70	750	0,02-0,5	10	15	0,4	0,2	0,3	0,4
1-3 ani	450	250	170	7	4,3	90	800	0,5	15	15	0,7	1,1	1,7	0,6
4-6 ani	800	440	230	7	5,5	90	1.100	1	20	20	1	1,3	2	1
7-10 ani	800	440	300	11	7,4	90	1.800	1,5	30	35	1,1	1,7	2,6	1,5
Băieți														
11-14 ani	1.150	640	300	11	10,7	120	2.700	2	45	55	1,3	2	3,1	2,2
15-17 ani	1.150	640	300	11	14,2	130	3.500	3	65	70	1,3	2	3,1	3,2
18-24 ani	1.000	550	350	11	9,4	150	3.500	3	65	70	1,6	2	3,1	3,4
Fete														
11-14 ani	1.150	640	300	13	10,7	120	2.700	2	45	55	1,1	2	3,1	2,3
15-17 ani	1.150	640	300	13	11,9	130	3.500	3	65	70	1,1	2	3,1	2,8
18-24 ani	1.000	550	300	16	7,5	150	3.500	3	65	70	1,3	2	3,1	2,9

* Conform Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară, <https://multimedia.efsa.europa.eu/drvs/index.htm> (se pot adapta la particularitățile epidemiologice și nutriționale din România, precum rata scăzută a alăptării exclusive, necesitatea suplimentării cu vitamina D, educația părinților).

Anexa nr. 3C.

Necesarul zilnic de apă la copii și adolescenți*

Vârstă	Copii, adolescenți și adulți	Necesarul zilnic de apă (ml/zi)
0-1 ani	Băieți și fete	800-1.000
1-2 ani	Băieți și fete	1.100-1.200
2-3 ani	Băieți și fete	1.300
3-8 ani	Băieți și fete	1.600
9-13 ani	Băieți	2.100
	Fete	1.900
14-18 ani	Băieți	2.500
	Fete	2.000

Apă = apă potabilă, apă din umiditatea alimentelor, în condiții moderate de activitate fizică la temperaturi de mediu moderate.

* Conform Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară, <https://multimedia.efsa.europa.eu/drvs/index.htm> (se pot adapta la particularitățile epidemiologice și

nutriționale din România, precum rata scăzută a alăptării exclusive, necesitatea suplimentării cu vitamina D, educația părinților).

ANEXA Nr. 2 (Anexa nr. 4 la Ordinul nr. 541/2025)

DEFINIREA

porțiilor pe grupe alimentare și necesarul zilnic estimativ al numărului de porții pentru alcătuirea meniului la copii și adolescenți

Grupa alimentară	Mărimea porției	Kcal și macronutrienți/porție
Legume	Legume cu frunze verzi crude = 100 g Legume crude = 100 g Legume fierte/congelate/conservate = 80 g Pastă de tomate = 30 g Bulion/Suc de roșii = 100 g	Aproximativ 25 kcal, 5 g CH, 2 g P, 0 g L Legumele prezintă variații mari în conținutul caloric/100 g.
Fructe	Fructe proaspete = 100-120 g Fructe gătite/congelate/conservate (fără zahăr adăugat) = 100-120 g Fructe uscate/confiate, deshidratate = 20 g Suc de fructe proaspăt (fără zahăr adăugat) = 150 ml	Aproximativ 60 kcal, 15 g CH, 0 g P, 0 g L
Produse din cereale și amidonoase	Pâine (1 felie medie) = 30 g 1/2 lipie sau tortilla = 30 g Biscuiți fără cremă = 20 g 3 rondele de orez = 20 g Cereale uscate/nefierte (paste făinoase, mălai, orez, gris, cușcuș, quinoa, mei, hrișcă, amarant, fulgi de ovăz, fulgi de porumb, fulgi de orez, fulgi de hrișcă, fulgi de quinoa, fulgi de orz, fulgi de secară, fulgi de amarant) = 20 g Cereale fierte (paste făinoase, orez, quinoa, mei, hrișcă, amarant, cușcuș) = 70 g Mămăligă = 100 g Popcorn simplu = 20 g Făină = 20 g Brioșe/Chec/Clătite simple = 30 g Cartofi albi/dulci fierți/copti = 80 g	Aproximativ 80 kcal, 15 g CH, 0-3 g P, 1-2 g L
Lapte, brânzeturi, iaurt/chefir/sana/lapte bătut și alternative vegetale	Lapte = 125 ml Brânzeturi slabe = 40 g Brânzeturi semigrase = 30 g Brânzeturi grase = 20 g Iaurt = 125 g Băutură vegetală îmbogățită cu calciu = 125 ml Iaurt vegetal îmbogățit cu calciu = 125 ml	Aproximativ 50-80 kcal, 6 g CH, 4 g P, 0-4 g L + 150 mg Ca
Alimente proteice: carne, pește, ouă, leguminoase uscate și fructe oleaginoase	Carne (albă/roșie - după preparare) = 40 g Carne procesată = 40 g Pește și fructe de mare (negătite) = 40 g Ouă = 55 g (1 buc. sau 3 albușuri) Organe (ficat, pipote etc.) (negătite) = 40 g Tofu/Soia	Aproximativ 45-100 kcal, 10 g CH, 6-9 g P, 0-8 g L

	= 70 g	
	Leguminoase uscate (fasole, linte, mazăre galbenă, năut) = 30 g Leguminoase uscate gătite (fasole, linte, mazăre galbenă, năut) = 70 g	100-125 kcal, 15-20 g CH, 5-7 g P, 0-7 g L
	Fructe oleaginoase (nuci, migdale, caju, semințe de floarea-soarelui, semințe de dovleac, semințe de chia) = 30 g	140-190 kcal, 5-7 g CH, 5-7 g P, 12-15 g L
Grăsimi	Unt vegetal (migdale, caju, arahide) = 10 g Cacao pudră = 10 g Fulgi de cocos = 10 g Avocado = 30 g Măslina (fără sămburi) = 30 g Ulei vegetal (măslina, rapiță, floarea-soarelui) = 5 g Smântână = 30 g Unt = 10 g	Aproximativ 45-60 kcal, 0-3 g CH, 0-2 g P, 5 g L

CH = carbohidrați

P = proteine

L = lipide (grăsimi)

Necesarul zilnic estimativ al numărului de porții pentru alcătuirea meniului la copii și adolescenți

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

Principii 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 nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.

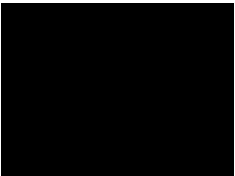
2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite.
6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile (cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot).
7. Nu se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.
9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte (necesiționate după fierbere).
10. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
11. Meniurile atât pentru pachetul alimentar cât și pentru masa caldă vor fi întocmite de către ofertanți în colaborare cu un medic nutritionist care va viza meniurile propuse spre livrare. Aceste meniuri trebuie să respecte legislația privind sănătatea populației și să adegvate beneficiarilor (copiilor).
12. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
13. Meniurile atât pentru pachetul alimentar cât și pentru masa caldă vor fi întocmite de către ofertanți în colaborare cu un medic nutritionist care va viza meniurile propuse spre livrare. Aceste meniuri trebuie să respecte legislația privind sănătatea populației și să adegvate beneficiarilor (copiilor).

NOTĂ:

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

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

- 20. Quinoa cu legume;
- 21. Sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume (roșii, castravete, salată);
- 22. Sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude (gogoșar, varză, morcov);

Furnizor de servicii au.  plice

Ing. Saia El 