

PRIMARIA COMUNEI VEDEA+  
JUDETUL ARGES

Nr. 188 / 19.01.2026

aprobat  
PRIMAR

VIȘAN CONSTANTIN ANELIN

**CAIET DE SARCINI**  
privind achiziția de

**SERVICII DE CATERING PENTRU LICEUL TEHNOLOGIC VEDEA, COMUNA VEDEA,  
JUDETUL ARGES – în cadrul Programului Național „Masa sanatoasa(PNMS)” derulat pe  
perioada desfasurarii cursurilor scolare din anul 2026  
COD CPV 55524000- 9 Servicii de catering pentru scoli**

**Titlul contractului:**

**SERVICII DE CATERING PENTRU LICEUL TEHNOLOGIC VEDEA, COMUNA VEDEA,  
JUDETUL ARGES – în cadrul Programului Național „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” în anul 2026.**

**Clauza suspensiva:** Procedura de atribuire a contractului de achizitie publica este initiata sub incidenta prezentei clauze suspensive, în 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 (<https://www.cjarges.ro/en/web/vedea>) 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 **LICEULUI TEHNOLOGIC VEDEA, COMUNA VEDEA, JUDETUL ARGES;** 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 **56 copii**(prescolari), **214 copii**(ciclul primar+gimnazial), **121 copii** (liceu) in total **391 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.

Oferirea 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 documentele 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 necompletearea 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 ofertate punctajul  $P(n)$  se calculeaza proportional, astfel:  $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$ .

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

**Componenta financiara 30 %**

**Algoritm de calcul:** Punctajul se acorda astfel:

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

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

**Componenta financiara 30 %**

**Algoritm de calcul:** Punctajul se acorda astfel:

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

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: COMUNA VEDEA**

**Persoanele cu functie de decizie** din cadrul autoritatii/entitatii contractante cu privire la organizarea, derularea si finalizarea procedurii de atribuire sunt:

Vişan Constantin /Anelin-primar, Deaconu Marian-viceprimar, Burcioiu Mona Daniela-secretar general, Prodan Mihail Robert-contabil, Saia Elena-Furnizor de servicii auxiliare, Consilieri locali: Anca Marian, Dochinoiu Nicolaie, Duminică Georgel Dumitru, Gherghina Lucian. Ispăseanu Gabriel Adrian, Neacsu Vasile, Oprescu Marcel Ceezar, Prodan Ioana Liliana, Sucală Claudiu Robert, Şovar Ion, Vârşescu Costel, Vârşescu Gheorghe

3. Persoane/date de contact: Burcioiu Mona Daniela, +40 733926103, e-mail: cl\_vedea@yahoo.com

4. Adresa sediului social: Comuna Vedea, Strada: sat Vedea, nr. 12; Localitatea: Vedea

## **5. Adresele de livrare a pachetelor alimentare:**

## **LICEUL TEHNOLOGIC VEDEA, COMUNA VEDEA, JUDETUL ARGES**

### **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.

La nivelul scolilor mai sus mentionate, elevii care beneficiaza de masa sub forma de meniu sunt in numar de 391 de copii, din care pachet masa calda pentru un numar de 56 copii (prescolari), 214 copii (ciclul primar+gimnazial), 121 copii (liceu).

7. Procedura de achizitie: Achizitia de servicii de catering pentru scoli se realizeaza prin procedura proprie pentru servicii Anexa 2B. Procedura se deruleaza conform norme proprii pentru servicii Anexa 2B, cu aplicarea criteriului de atribuire : “CEL MAI BUN RAPORT CALITATE -PRET”, 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 achiziție publică/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

8. Locația prestării serviciilor: Liceul Tehnologic Vedea, Comuna Vedea.

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 formă de masă caldă, pentru un număr de 391 copii care frecventează programul/cursurile unității de învățământ din comuna Vedea, Județul Argeș. COD CPV aferent achiziției: **55524000-9 Servicii de catering pentru școli**

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

Durata contractului: cu începere de la data semnării contractului de achiziție, pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale, dar nu mai târziu de 31 decembrie 2026.

Perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi maxim **155 de zile de școlarizare** estimate/persoană/perioada contractuală.

12. **Numărul maxim de porții care vor face obiectul contractului: 155 zile x 391 porții/zi = 60.605 porții.**

Nota: 1 (una) porție reprezintă 1 (o) masă caldă ce include felul I, felul II: fructe proaspete, 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 (pretului) 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 2 (două) feluri de mâncare:

Felul 1 - fripturi la cuptor, la grătar, chiflele din carne, din legume, ficăței de pui etc. + garnituri și/sau salate, mâncăruri etc.

Felul 2 - deserturi: fructe proaspete, 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 clauză suspensivă**, derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026.

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

- Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți;

- 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:

- 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 sanatoase pentru copii și adolescenți (care includ 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 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 gătit 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, 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.
  - 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 (prescolari, ciclul primar+ciclul gimnazial, liceu) și ca realizarea unui aport echilibrat al factorilor nutritivi necesita ca alimentele sa fie combinate in proportii care sa asigure nevoile nutritionale ale organismului.
- Toate preparatele vor fi insotite de o declaratie de conformitate intocmita conform legii, prin care prestatorul isi asuma respectarea conditiilor privind pachetele alimentare care vor fi distribuite beneficiarilor.

## 15. Livrarea/prestarea serviciilor de catering pentru scoli –Conditii si termene de livrare

### 15.1 Conditiiile de livrare:

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

În nota de comanda se vor preciza informații privind: numărul de pachete alimentare cu masa 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 comanda, va rămâne valabilă nota de comanda transmisă anterior.

### 15.2 Termen de solicitare a comenzii:

Solicitarea comenzii prin nota de comanda 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 comanda, va rămâne valabilă nota de comanda 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 masa caldă în funcție de necesități, astfel încât prestarea serviciilor de catering școlar să se adapteze cantitativ numărului de copii prezenți la cursuri.

numărul de copii

prezentat

### 15.3 Termen de livrare/prestare a serviciilor de catering:

Prestarea/livrarea serviciilor de catering se va efectua de două ori în fiecare zi, în intervalul **9:45-10:00**, pentru aprox. **270 copii** și în intervalul **14:45-15:00**, pentru aprox. **121 copii**, conform notelor de comanda, pentru o perioadă de **155 zile** până în **30.12.2026** pentru **391 de elevi**, 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.

numărul de copii

prezentat



Prestatorul poartă întreaga responsabilitate pentru transportul în condiții optime a pachetelor alimentare cu masă caldă la adresa de livrare specificată în caietul de sarcini cât și de calitatea acestora. În timpul transportului, prestatorul are obligația manipulării și utilizării de ambalaje corespunzătoare. Documentele care vor însoți livrarea/distribuirea la locul de prestare a serviciilor de catering școlar:

Prestatorul trebuie să prezinte pentru fiecare livrare/transport a pachetelor alimentare cu masă caldă cu următoarele documente:

a) Aviz de expediție

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 adresată prestatorului.

Ambalarea și distribuirea pachetului alimentar de masă caldă se va realiza în ambalaje de unică folosință astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă sanitar-veterinară.

Ambalarea și distribuirea pachetului alimentar cu masă caldă se va face individual pentru fiecare beneficiar, astfel încât să se păstreze temperatura optimă pentru consum. Recipientele utilizate pentru transportul alimentelor vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice în vigoare.

## **17. Recepția și distribuirea pachetelor alimentare**

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

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

Procesul verbal lunar de recepție a pachetelor alimentare 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 meniu, numărul porțiilor livrate, semnăturile părților

Prestatorul va asigura distribuirea porțiilor alimentare la locul de livrare cu personal propriu, avizat medical și echipat corespunzător, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă sanitar-veterinară.

Distribuirea porțiilor alimentare 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 porțiilor se constată că prestatorul nu își îndeplinește, din culpa sa, obligațiile asumate prin contract, pentru oricare din specificațiile tehnice care se constată abateri, care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de instituția de învățământ va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei.

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

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

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

## **18. Cerințe specifice privind alimentele**

### **18.1 Cerințe specifice privind alimentele:**

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

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, în afara temperaturii potrivite, atunci când 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 în scoli se vor folosi spatii special amenajate pentru pastrarea produselor alimentare în conditii de siguranta alimentelor prevazute de legislatia în vigoare, asigurate de catre beneficiar - unitatea de învățământ.

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

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

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

### 18.3 Cerinte privind igiena personala

Fiecare persoana/salariat care lucreaza în 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 obinute de pe adresa [www.mmuncii.ro](http://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: **900.590,30 lei fara TVA**. Valoarea estimata a contractului de prestari servicii, fara TVA este calculata astfel:

-56 copii (prescolari) beneficiari ai pachetelor alimentare x **14,86 lei** (pretul unui pachet alimentar fara TVA) x **155 zile** estimate de scolarizare/ perioada contractuala = **128.984,80 lei fara TVA**.

-214 copii (ciclul primar+gimnazial) beneficiari ai pachetelor alimentare x **14,86 lei** (pretul unui pachet alimentar fara TVA) x **155 zile** estimate de scolarizare/perioada contractuala = **492.906,20 lei fara TVA**

-121 copii (liceu) beneficiari ai pachetelor alimentare x **14,86 lei** (pretul unui pachet alimentar fara TVA) x **155 zile** estimate de scolarizare/perioada contractuala = **278.699,30 lei fara TVA**

Total valoare estimate a contractului de prestari servicii: **128.984,80 lei + 492.906,20 lei + 278.699,30 lei = 900.590,30 lei fara TVA**



Pretul contractului de servicii ramane ferm pe toata perioada derularii acestuia.  
Autoritatea contractanta are dreptul de a modifica cantitatile de servicii, respectiv numarul pachetelor alimentare, in raport cu numarul beneficiarilor prezenti, fara modificarea tarifului (pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala, in limita fondurilor bugetare alocate.  
Valoarea estimata a unei portii: **14,86 lei, fara TVA/portie**  
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.

In cazul in care autoritatea contractanta nu onoreaza facturile in termen de 30 de zile de la expirarea perioadei convenite pentru plata facturii, atunci acesta are obligatia de a plati ca penalitati, o suma echivalenta cu o cota procentuala de 0,03% pe zi de intarziere din plata neefectuata.

#### 20. Garantia de buna executie

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 garantie 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. CONDITII DE PARTICIPARE (CRITERII DE CALIFICARE)

##### A. SITUATIA PERSONALA A CANDIDATULUI SAU OFERTANTULUI

1. Ofertantul, tertii sustinatori si subcontractantii nu se afla in situatie de conflict de interese, asa cum este aceasta definita in cadrul art.59; 60 din Legea nr.98/2016 privind achizitiile publice.

Se va completa Formularul - "Declaratie privind evitarea conflictului de interese, conform art.59,60 din Legea nr. 98/2016" - inclus in cadrul documentului "Formulare" - aferent documentatiei de atribuire.

2. Ofertantul, tertii sustinatori si subcontractantii nu se afla in niciuna din situatiile de excludere mentionate la art. 164, 165 si 167 din Legea nr. 98/2016.

Se va completa Formularul - "Declaratie privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 164, 165 si 167 din Legea nr. 98 / 2016" - inclus in cadrul documentului "Formulare" - aferent documentatiei de atribuire.

In 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 ACTIVITĂȚII PROFESIONALE**

Ofertanții vor prezenta:

- documente 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.

- 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 să aibă corespondență în codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC (principal sau secundar). Informațiile cuprinse în documentul justificativ trebuie să fie valabile/reale la momentul prezentării.

Ofertanții străini vor prezenta documente echivalente în țara de rezidență.

## **C. CAPACITATEA TEHNICĂ ȘI PROFESIONALĂ**

Ofertanții (inclusiv asociați/subcontractanți/terți sustinatori) vor prezenta următoarele informații:

Nr. Crt.	Informații și/sau nivel(uri) minim(e) necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate	Modalitatea de demonstrare a îndeplinirii criteriului.
1	Operatorii economici au capacitatea tehnică și/sau profesională de a produce și livra un număr zilnic de pachete alimentare, prin nota de comandă, ținându-se cont de prezența copiilor la cursuri	Declarația pe proprie răspundere din care să reiasă:  1.1 personalul de specialitate de care dispune atât în ceea ce privește pregătirea, cât și distribuția hranei; 1.2 numărul mediu de porții livrate pe zi – documente financiar contabile din care să reiasă volumul încasărilor realizate prin prepararea meniurilor sau



		<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 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.</p> <p><b>In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.</b></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. 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</p>	<p>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 –</p> <p>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><b>In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.</b></p>
3	<p>Detinerea autorizatiei de functionare a firmei, emisa de Primaria sub a carei jurisdictie se afla firma de catering</p>	<p>Autorizatia de functionare a firmei/dovada plata taxa autorizatie (copie certificata conform cu originalul)</p> <p><b>In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.</b></p>
4	<p>Detinerea autorizatiei sanitar-veterinare emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta Alimentelor-pentru locatia productiei de hrana</p>	<p>Autorizatia sanitar veterinara emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta Alimentelor pentru locatia productiei de hrana (copie certificata conform cu originalul)</p> <p><b>In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.</b></p>
5	<p>Detinerea autorizatiei sanitar-veterinare emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta Alimentelor-pentru mijlocul</p>	<p>Autorizatie sanitar veterinara emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta</p>

de transport cu care va fi transportata hrana/Declaratie privind respectarea conditiilor igienico-sanitare pentru mijlocul de transport al hranei	Alimentelor pentru mijlocul de transport al hranei (copie certificata conform cu originalul)/Declaratie pe proprie raspundere privind respectarea conditiilor igienico-sanitare pentru mijlocul de transport al hranei utilizat <b>In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.</b>
---	--

In cazul depunerii unei oferte in asociere, se va completa Formularul – 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 – “Declaratie de respectare a conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca” – inclus in cadrul documentului “Formulare” – aferent documentatiei 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 alimentar 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 **391 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 financiară se completează conform – “Formular de ofertă” inclus în cadrul documentului “Formulare” – aferente documentației de atribuire.

Pretul 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 contractantă va stabili oferta castigatoare pe baza criteriului de atribuire stabilit **„cel mai bun raport calitate – pret,”** în condițiile în care ofertantul respectiv îndeplinește criteriile de calificare solicitate. Evaluarea și atribuirea contractului se fac la nivelul obiectului procedurii de achiziție;
- Propunerea/oferta financiară are caracter ferm și obligatoriu din punctul de vedere al conținutului pe toată durata de valabilitate.
- Pretul este ferm și obligatoriu pe toată perioada de derulare a contractului

- Propunerea 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 ADOLESCENTI

ANEXA nr. 2 din Ordin 1563/2008

##### 1. Caracteristici în alimentația copilului

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

##### 2. Principii în alimentația copilului

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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. 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.

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

3.6. 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 gustări formate din cereale cu lapte, sandvișuri, fructe, sucuri de fructe, iaurt simplu sau iaurt cu fructe, brânză cu conținut scăzut de sare și grăsimi.
- e) Alimentele din meniu pot să aibă consistență și culori diferite, în vederea stimulării poftelor de mâncare.
- f) Cantitatea de mâncare trebuie să fie adecvată vârstei copilului; o modalitate practică de stabilire a cantității de mâncare la copilul mic, în lipsa tabelelor și a graficelor, este de a-i servi o lingură din fiecare grup alimentar pentru fiecare an de vârstă al copilului.
- g) Masa trebuie să se încheie când copilul s-a săturat, devine neliniștit sau nu manifestă interes.
5. Alimentația copilului școlar trebuie să respecte cu precădere următoarele reguli:
- a) să asigure un necesar de calorii și micronutrienți conform vârstei și ritmului de creștere;
- b) să asigure un aport corespunzător de proteine/zi, prin consumul de carne, ouă, produse lactate, dar și din surse vegetale incluzând fasolea, linte, produse din soia,
- c) să asigure un aport de fier de 8-15 mg de fier/zi, prin consumul de carne de vacă, pasăre și porc, legumele - inclusiv fasole și alune, cerealele integrale sau fortificate, vegetale cu frunze verzi;
- d) gustarea să fie formată din fructe, lapte și produse lactate cu un conținut scăzut de grăsime;
- e) să asigure o hidratare corespunzătoare vârstei.

#### LISTA ALIMENTELOR NERECOMANDATE PRESCOLARILOR SI SCOLARILOR

Nr. Crt.	Alimentele 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/100g produs	- prajituri - bomboane - acadele - alte produse similare
2	Alimente cu conținut mare de grăsimi	Peste 20 g grăsimi/100 g produs, din care, cumulativ: - grăsimi saturate peste 5 g/100 g produs - acizi grași trans peste 1 g/100 g produs	- hamburgeri - pizza - produse de tip patiserie - cartofi prajiti - alte alimente preparate prin prajire - maioneze, margarina - branza topita, branzeturi tartinabile cu conținut de grăsime peste 20% - mezeluri grase - alte produse similare
3	Alimente cu conținut mare de sare	Peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,6 g sodiu/100 g produs)	- chipsuri - biscuiți sărați - covrigei sărați - sticksuri sărate - snacksuri - alune sărate - semințe sărate



			- branzeturi sarate - alte produse similare
4	Bauturi racoritoare**	-	- orice tip de bauturi racoritoare, cu exceptia apei potabile imbuteliate sau a apei minerale imbuteliate
5	Alimente cu continut ridicat de calorii pe unitatea de vanzare	Peste 300 kcal pe unitatea de vanzare	- orice tip de aliment care, prin continut, aduce un aport de calorii de peste 300 kcal pe unitate de vanzare
6	Alimentele ambalate***	-	- alimente vrac - sandwich-uri ambalate
7	Alimentele etichetate****	-	- 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.

NECESARUL ESTIMATIV ZILNIC AL DIFERITELOR GRUPE DE ALIMENTE  
PENTRU ALCATUIREA DIETEI LA COPII SI ADOLESCENTI  
(conform Anexei nr.4 –Echivalente alimentare-Tabel 1 la Ordin 1563/2008)

Grupa de alimente (g)	Copii			Adolescenti			
	1-3 ani	4-6 ani	7-10 ani	Baieti		Fete	
				11-14 ani	15-19 ani	11-14 ani	15-19 ani
	1	2	3	4	5	6	7
Lapte si produse lactate (in echivalent lapte)	700	700	800	750	700	700	700
Carne si preparate din carne (in echivalent carne)	60	85	110	190	230	170	190
	0	15	25	35	35	30	30

Peșteși preparate din pește (în echivalentpește)							
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
Produsecerealiere (înechivalentfăină)	90	160	230	380	460	330	360
Cartofi	110	150	180	200	230	180	200
Alte legume	210	220	230	350	380	290	310
Leguminoaseuscate	0	5	5	10	15	7	7
Fructe	100	130	150	180	200	180	180
Zahărșiprodusezaharoase	35	45	50	70	80	55	55

NECESARUL ZILNIC DE CALORII, SUBSTANȚE NUTRITIVE ȘI ELEMENTE MINERALE  
PENTRU COPII ȘI ADOLESCENȚI  
(conform Anexei nr.3 A din Ordin 1563/2008)

Adolescenti							
Copii							
			Baieti		Fete		
1-3 ani	4-6 ani	7-10 ani	11-14 ani	15-19 ani	11-14 ani	15-19 ani	
1	2	3	4	5	6	7	
Calorii (kcal)							
-necesarmediu	1300	1800	2400	3100	3500	2600	2800
- variații posibile în funcție de caracteristicile grupului	900-1800	1300-2300	1700-3300	2200-3700	3000-3900	1800-3000	2000-3000
Proteinetotale							
- necesarmediu	44-51 g	61-70 g	82-94 g	106-121 g	120-137 g	89-101 g	96-109 g

- variații posibile în funcție de nivelul caloric	31-70 g	44-90 g	58-129 g	75-144 g	102-152 g	61-117 g	68-117 g
- % din valoare 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 nivelul caloric	22-49 g	29-59 g	35-77 g	41-79 g	51-76 g	34-64 g	34-59 g
- % din cantitate proteinele totale	70%	65%	60%	55%	50%	55%	50%
Proteine vegetale							
- necesar mediu	13-15 g	21-24 g	33-38 g	54-66 g	60-69 g	40-46 g	48-55 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	9-21 g	15-31 g	23-52 g	34-65 g	51-76 g	25-55 g	34-58 g
- % din cantitate proteinele totale	30%	35%	40%	45%	50%	45%	50%
Lipide totale							
- necesar mediu	49-60 g	58-68 g	65-77 g	83-100 g	94-113 g	70-84 g	75-90 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	34-77 g	42-87 g	46-106 g	71-119 g	81-126 g	49-87 g	54-97 g
- % din valoare 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	26-58 g	32-65 g	35-80 g	50-83 g	57-88 g	37-68 g	38-68 g



de nivelul caloric							
- % din cantitate lipidelor totale	75%	75%	75%	70%	70%	70%	70%
Lipide vegetale							
- necesar mediu	12-15 g	14-17 g	16-19 g	25-30 g	28-47 g	20-25 g	22-27 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	8-19 g	10-22 g	11-26 g	21-36 g	24-38 g	11-29 g	16-29 g
- % din cantitate 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 valoare calorică	45- 53%	50-55%	55-60%	55-60%	55-60%	55-60%	55-60%

**NECESARUL ZILNIC DE ELEMENTE MINERALE PENTRU COPII SI ADOLESCENȚI**

(conform anexei 3B din Ordin 1563/2008)

Grupa de varsta	Elemente minerale						
		Calciu - mg -	Fosfor - mg -	Magneziu - mg -	Fier - mg -	Zinc - mg -	Iod - µg -
Copii							
0-12 luni		800	400	70	7	4	40
1-3 ani		900	400	125	8	7	60

	4-6 ani	900	500	180	9	9	80
	7-9 ani	1100	700	220	10	10	100
	10-12 ani	1200	800	270	12	12	120
	Băieți						
	13-15 ani	1200	1000	330	13	14	140
	16-19 ani	1300	1100	360	16	15	150
	Fete						
	13-15 ani	1100	900	310	15	14	130
	16-19 ani	1200	1000	310	18	14	140

## ECHIVALENTE ALIMENTARE

Art.5 – Ordin 1563/2008

Pentru calcularea meniurilor se vor folosi urmatoarele echivalente alimentare:

- 100 ml lapte concentrat (condensat) = 250 ml lapte proaspăt;
- 100 g lapte praf integral = 800 ml lapte proaspăt;
- 100 g cascaval = 700 ml lapte proaspăt;
- 100 g branza telemea de vaca = 550 ml lapte proaspăt;
- 100 g branza telemea de oi = 450 ml lapte proaspăt;
- 100 g branza proaspata de vaca = 400 ml lapte proaspăt;
- 100 g cas = la fel ca la branza telemea;
- 100 g mezeluri = 125 g carne;
- 100 g specialitati din carne (sunca de Praga, muschi file, muschi tiganesec, ceafa, pastrama etc.) = 135 g carne;
- 100 g smantana = 40 g unt;
- 100 g paine neagra = 71 g faina;

- l) 100 g paine semialba (intermediara) = 73 g faina;
- m) 100 g paine alba = 76 g faina;
- n) 100 g paste fainoase (inclusiv biscuiti fara crema) = 100 g faina;
- o) 100 g malai, orez, gris = 100 g faina;
- p) 100 g compot = 15 g zahar;
- q) 100 g dulceata = 70 g zahar;
- r) 100 g gem, peltea, marmelada = 40 g zahar;
- s) 100 g nectar de fructe = 30 g zahar;
- t) 100 g sirop de fructe concentrat = 60 g zahar;
- u) 100 g bomboane = 90 g zahar;
- v) 100 g miere = 80 g zahar;
- w) 100 g ciocolata = 50 g zahar si 30 g grasime vegetala;
- x) 100 g bulion sau pasta de rosii = 600 g patlagele rosii (tomate);
- y) 100 g suc de rosii = 135 g tomate;
- z) 100 g varza acra = 130 g varza cruda;
- aa) 100 g muraturi = 125 g legume crude;
- bb) 100 g fructedeshidratate, afumate, uscate = 400 g fructecrude;
- cc) 100 g morcovi deshidratati = 1.700 g morcovi cruzi;

dd) 100 g conserve de legume = 100 g legume crude.

Nota: Informatiile din prezenta anexa sunt extrase din Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti.

Informatiile din prezenta anexa sunt informative si nu exclud respectarea integrala a prevederilor legislative asa cum sunt acestea formulate in Legea 123/27.05.2008, Ordinul nr. 1563/2008, alte prevederi legislative aferente prestarii de servicii de catering pentru scoli.

### **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.
9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte (necesonate 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. Măncarea 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. Măncare 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. Măncare 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 chiftelute 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 auxiliare achizițiilor publice

Ing. Saia Elena