

PRIMARIA COMUNEI OTESANI
JUDETUL VALCEA
NR. 835 / 28.02.2025

APROBAT
PRIMAR
MIRCEA OPRISOR



**CAIET DE SARCINI
privind achiziția de**

**SERVICII DE CATERING PENTRU SCOALA GIMNAZIALA, SAT CARSTANESTI,
COMUNA OTESANI, JUDETUL VALCEA
COD CPV 55524000- 9 Servicii de catering pentru scoli**

Titlul contractului:

Prestari servicii de catering pentru scoala GIMNAZIALA CARSTANESTI, SAT CARSTANESTI, COMUNA OTESANI, JUDETUL VALCEA, in cadrul Programului national „Masa sanatoasa” denumit in continuare PNMS, derulat pe perioada desfasurarii cursurilor scolare din anul 2025.

INFORMATII SI CONDITII GENERALE

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 98/2016 privind achizitiile publice.

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

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

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, SAT CARSTANESTI, COMUNA OTESANI, JUDETUL VALCEA**. 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 scolii mai sus mentionate.

Scopul principal al contractului este acela de acordare de hrana sub forma de **masa calda in regim catering** pentru un numar de **137 prescolari si 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 absolveaza 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 si neconforme". 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 necompletare in conformitate cu cerintele stabilite de entitatea contractanta conduce la considerarea ofertei ca inacceptabila.

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

Oferta castigatoare va fi oferta de pe primul loc, respectiv oferta cu punctajul cel mai mare, in acord cu prevederile art. 138 din HG 395/2016.

In cazul in care doua sau mai multe oferte sunt situate pe primul loc, "autoritatea contractanta solicita ofertantilor o noua propunere financiara, iar contractul va fi atribuit ofertantului a carui noua propunere financiara are pretul cel mai scazut".

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 referitoare 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 Otesani

2. Persoanele cu functie de decizie din cadrul autoritatii contractante cu privire la organizarea, derularea si finalizarea procedurii de atribuire sunt: Primar: -Mircea Oprisor, Secretar general comuna – Bondoc Elena Eliodora, Viceprimar- Oprisor Ion, Contabil –Dumitrascu Constantin, Consilierii locali – Obada Dumitru, Obada –Marinescu Gheorghe,Sasu Vasile. Miuta Mircea, Davidescu Mihail, Sasu Vasile Marian, Miron Ionut Alin, Diaconu Nicolae, Micioi Alina, Despa Nicolae, Consilier Superior- Funaru Mihaela Iulia. Referent principal - Bigioi Ileana, Consilier Achizitii Publice –Fiera Maria Anda. Consilier principal- Gheciu Davidescu Mihaela Andreea.

3. Persoane/date de contact: MIRCEA OPRISOR, Tel: 0250860676, e-mail:otesani@vl.e-adm.ro

4. Adresa sediului social: Scoala Otesani (noul punct de lucru al Primariei Otesani), strada Diconesti, nr.10, comuna Otesani, judetul Valcea.

5. Adresele de livrare a mesei calde in regim catering :

In cadrul Scolii Gimnaziale, Sat Carstanesti, comuna Otesani, judetul Valcea

.

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

Conform HG nr. 23/ 2025 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa”.

La nivelul scolilor mai sus mentionate, elevii care beneficiaza de masa sub forma de masa calda in regim catering sunt in numar de **137** de prescolari si elevi.

7. Procedura de achizitie: Achizitia de servicii de catering pentru scoli se realizeaza prin procedura proprie pentru servicii Anexa 2. 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: Scoala Gimnaziala, sat Carstanesti, comuna Otesani, judetul Valcea;

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 in

regim catering, pentru un numar de **137 prescolari si elevi** care frecventeaza programul/cursurile unitatii de invatamant, Scoala Gimnaziala, sat Carstanesti, comuna Otesani, judetul Valcea.

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

Prestarea de servicii de catering pentru scoli are ca obiect serviciile sociale si alte servicii specifice, prevazute in anexa nr.2 a Legii 98/2016 privind achizitiile publice.

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

Durata contractului: cu incepere de la data semnarii contractului de achizitie, pe durata anului scolar 2025, cu exceptia vacantelor scolare, a zilelor de weekend si a sarbatorilor legale, dar nu mai tarziu de 31.12.2025.

Perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi maxim 132 zile (62 zile in perioada 17 martie – 20 iunie si 70 zile in perioada 08 septembrie- 31 decembrie 2025) estimate/persoana/perioada contractuala.

12. Numarul de mese calde care vor face obiectul contractului: 1 (o masa calda in regim catering /zi/persoana- **137** mese calde in regim catering/zi.

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

13. Compozitia mesei calde

Compozitia mesei calde in regim catering zilnica este prevazut in Anexa I la prezentul caiet de sarcini intitulata: Compozitia meniurilor de hrana.

masa calda va include:

Felul I de mancare calda (ciorba, supa, bors, etc)

Felul II de mancare preparata calda.

Paine

Desert

14. Masa calda– conditii

Prestatorul de servicii de catering pentru scoli va realiza masa calda in regim catering cu respectarea cerintelor privind compozitia meniurilor de hrana aferente mesei calde stabilita prin prezentul caiet de sarcini si cu respectarea cerintelor legislative prevazute de:

- HG nr. 23/ 2025 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa” (PNMS);
- Legea 123/2008 pentru o alimentare sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar;
- Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandata prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti;
- ORDIN nr. 7.732 din 16 decembrie 2024 privind aprobarea criteriilor pentru includerea unităților de învățământ în Programul național "Masă sănătoasă"
- Alte prevederi legislative care corespund unor conditii specifice aferente prestarii de servicii de catering pentru scoli.

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

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

De asemenea, la intocmirea mesei calde in regim catering se va tine cont de faptul ca beneficiarii serviciilor vor fi 137 prescolari si elevi, iar realizarea unui aport echilibrat al factorilor nutritivi necesita ca alimentele sa fie combinate in proportii care sa asigure nevoile nutritionale ale organismului.

In acest sens, administratorul firmei de catering va stabili meniul (Se vor prezenta **minim 10 variante de meniu care se vor încadra în valoarea mesei calde in regim catering ofertata**) tinand cont de informatiile cuprinse in Anexa 2 a prezentului caiet de sarcini-Principii si cerinte ale unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti (care include cerinte legislative din cadrul Ordinului nr. 1563/2008), fara a exclude alte prevederi legislative referitoare la conditiile specifice aferente prestarii de servicii de catering pentru scoli.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranta la lactoza sau alte probleme de natura medicala - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist.

Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara se prevad în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare scoala si elev.

Toate preparatele vor fi insotite de o declaratie de conformitate intocmita conform legii, prin care prestatorul isi asuma respectarea conditiilor privind mesele calde care vor fi distribuite beneficiarilor.

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

15.1 Conditii de livrare:

Masa calda in regim catering va fi livrata in temeiul contractului si numai in baza notelor de comanda zilnice emise de fiecare unitate de invatamant in parte.

In nota de comanda se vor preciza informatii privind: numarul de mese calde in regim catering, numarul de beneficiari/categorii (numar de copii prescolari si elevi), persoana de contact si alte informatii care vor fi considerate necesare. In situatia in care nu va fi comunicata o nota de comanda, va ramane valabila nota de comanda transmisa anterior.

15.2 Termen de solicitare a comenzii:

Solicitarea comenzii prin nota de comanda se va realiza de catre autoritatea contractanta sau un inputernicit al acesteia (insitutia de invatamant), la inceputul zilei pentru ziua curenta, pana la ora 09:00.

In situatia in care nu va fi comunicata o nota de comanda, va ramane valabila nota de comanda transmisa in ziua anterioara.

Pe perioada derularii contractului, institutia de invatamant isi rezerva dreptul de a comanda masa calda in functie de necesitati, astfel incat prestarea serviciilor de catering scolar sa se adapteze cantitativ numarului de copii prezenti 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 **09:30-10:00**, pentru aprox. **137 copii**, conform notelor de comanda, pentru o perioada maxim zile 132 (62 zile in perioada 17 martie – 20 iunie si 70 zile in perioada 08 septembrie- 31 decembrie 2025)

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 mesei calde in regim catering 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 mesei calde in regim catering 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 mesei calde in regim catering se va realiza in ambalaje de unica folosinta astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara.

Ambalarea si distribuirea mesei calde 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.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (C E) nr. 1.924/2006 și (C E) nr.

1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/C EE a Comisiei, a Directivei 90/496/C EE a Consiliului, a Directivei 1999/10/C E a Comisiei, a Directivei 2000/13/C E a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

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

a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;

b) lista ingredientelor;

c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;

d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;

e) cantitatea netă;

f) data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;

g) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;

h) declarație nutrițională.

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

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

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

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

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

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

B)Produse în vrac

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat”

a)distribuite de unitatile de alimentatie publica, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțeste produsele: denumirea produsului, substante care provoaca alergii sau intolerante, o mentiune privind lotul, respectiv data producerii si sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;

Raspunderea si riscurile pentru hrana expediata, pe timpul transportului, apartin prestatorului. Serviciile de ambalare, transport si distribuire a pachetelor alimentare cu masa calda vor fi incluse in pretul final.

17. Receptia si distribuirea portilor cu masa calda in regim catering

Receptia mesei calde in regim catering, aferenta serviciilor de catering pentru scoli se va realiza in fiecare zi de prestare a serviciilor.

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

Procesul verbal lunar de receptie a mesei calde in regim catering 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 masa calda in regim catering, numarul pachetelor livrate, semnaturile partilor

Prestatorul va asigura distribuirea pachetelor de alimente 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 de masa calda nu se va realiza fara receptionarea prealabila a acestora de catre persoana împuternicita din partea autoritatii contractante. Cantitatile constatate lipsa in urma verificarilor efectuate vor fi acoperite in cel mai scurt timp. Daca in urma receptionarii pachetelor 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 de masa calda 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.

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 prelevarii de probe, la sediul unitatii beneficiare, din fiecare mediu conform legislatiei in vigoare. Zilnic, o proba recoltata din fiecare meniu, va fi pastrata in frigider 48 de ore de la data prelevarii 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 nerespectarii 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 se de lucru adecvat si curat.
Personalul prestatorului care manipuleaza masa calda in regim catering 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

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

19.1 Valoarea estimata a unei mese calde in regim catering: **13,76 lei, fara TVA/masa**

Tariful (pretul) unitar al unei mesei calde in regim catering include serviciile de pregatire, transport si distribuire a masei la locul de implementare.

19.2 Valoarea totala estimata a contractului de achizitie, fara TVA: **248.835,84 lei fara TVA .**

Achizitia publica a **Serviciilor de catering vor fi furnizate timp de 132 zile (62 zile in perioada 17 martie – 20 iunie si 70 zile in perioada 08 septembrie-31 decembrie 2025, pentru un număr de 137 prescolari si elevi. Se intenționează achiziționarea unui 1 (una/o) masa calda .**

Numarul de portii de masa calda in regim catering care vor face obiectul contractului: 1 (un masa calda/zi/persoana; **137 elevi x 132 zile = 18.084 mese calde in regim catering x 13,76 lei/masa= 248.835,84 lei fara TVA**

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 mese calda in regim catering: **13,76 lei, fara TVA/ portie masa**

Tariful (pretul) unitar al mesei calde in regim catering include serviciile de pregatire, transport si distribuire a portiilor de masa calda la locul de implementare.

Valoarea maxima totala estimata a contractului de achizitie, fara TVA: **248.835,84 lei fara TVA .**

Valoarea maxima estimata a contractului de prestari servicii, fara TVA este calculata astfel:
-137 prescolari si elevi beneficiari ai portiilor de masa calda in regim catering x 13,76 lei (pretul unei mese calda fara TVA) x 132 zile estimate de scolarizare/ perioada contractuala = 248.835,84 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 portiilor de masa calda in regim catering" semnat de catre prestator si de catre reprezentantul institutiei de invatamant.

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 masei calda in regim catering" 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.

Obligatia de a plati penalitati (cu respectarea principiului tratamentului egal) se va realiza astfel:

- Pentru autoritatea contractanta: suma echivalenta cu o cota procentuala de 0,03% pe zi de intarziere din plata neefectuata

- Pentru prestator: o cota procentuala de 0,03% pe zi de intarziere din valoarea prestarii nerealizate.

20. Garantia de buna executie

Garantia de buna executie se constituie in termen de 5 zile lucratoare de la data semnarii contractului de achizitie publica. Garantia de buna executie se constituie prin virament bancar sau printr-un instrument de garantare emis de o institutie de credit din Romania sau de o societate de asigurari, in conditiile legii, si devine anexa la contract.

Valoarea garantiei de buna executie prin raportare la complexitatea contractului de achizitie publica care urmeaza a fi executat va fi de **2% din pretul contractului de servicii**, fara TVA.

Autoritatea contractanta are dreptul de a emite pretentii asupra garantiei de buna executie, in cazul in care prestatorul nu isi indeplineste din culpa sa obligatiile asumate prin contract, in limita prejudiciului creat. Anterior emiterii unei pretentii asupra garantiei de buna executie autoritatea contractanta are obligatia de a notifica pretentia atat prestatorului, cat si emitentului instrumentului de garantare, precizand obligatiile care nu au fost respectate, precum si modul de calcul al prejudiciului.

In cazul contractului de prestari servicii, autoritatea contractanta are obligatia de a elibera/restitui garantia de buna executie in cel mult 14 zile de la data indeplinirii de catre prestator a obligatiilor asumate prin contractul de achizitie publica, daca nu a ridicat pana la acea data pretentii asupra ei.

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 nr.1 – “Declaratie privind evitarea conflictului de interese, conform art.59,60 din Legea nr. 98/2016” – inclus in cadrul documentului “Formulare” – aferent documentatiei de atribuire. Declaratia se va prezenta odata cu documente de calificare de catre toti participantii la procedura de atribuire (ofertant, asociat, subcontractant si tertul sustinator, dupa caz)

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.

Declaratia se va prezenta odata cu documente de calificare de catre toti participantii la procedura de atribuire (ofertant, asociat, subcontractant si tertul sustinator, dupa caz).

In conformitate cu prevederile art.59, 60, din Legea 98/2016 privind achizitiile publice, autoritatea contractanta are obligatia de a exclude de la procedura orice operator economic aflat in una dintre situatiile de mai sus (conflict de interese, excludere).

In cazul depunerii unei oferte in asociere, fiecare membru al asocierii are obligatia de a demonstra indeplinirea cerintelor de mai sus.

Ofertantii straini vor prezenta orice documente edificatoare, eliberate de autoritati competente din tara in care acestia sunt rezidenti.

Documentele se vor depune la sediul Autoritatii contractante Primaria comunei Otesani (Scoala Otesani- noua locatie a Primariei comunei Otesani)– copie conforma cu originalul iar in cazul ofertantilor straini, acestea vor fi insotite de traducere autorizata in limba romana.

Documentele justificative, care probeaza indeplinirea conditiilor asumate prin completare documentelor de ofertare, vor fi prezentate in documentele de ofertare prin cele trei componente.

Aceste documente sunt:

- certificat de atestare fiscala eliberat de ANAF privind plata sumelor datorate bugetului de stat si bugetelor sociale in original sau copie certificata cu mentiunea "conform cu originalul" (certificat care sa ateste lipsa datoriilor restante la momentul depunerii acestora);
- certificatul fiscal privind plata impozitelor si taxelor la bugetul local in original sau copie certificata cu mentiunea conform cu originalul (certificat care sa ateste lipsa datoriilor restante la momentul depunerii acestora);
- dupa caz, documente prin care se demonstreaza faptul ca operatorul economic poate beneficia de derogari prevazute la art. 166 alin 2, art. 167 alin 2, art. 171 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice.

B. CAPACITATEA DE EXERCITARE A ACTIVITATII PROFESIONALE

I. Ofertantii vor prezenta documente de calificare 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.

Ofertantul clasat pe locul I va prezenta 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 documente de calificare din care sa reiasa ca:

Nr. Crt.	Informatii si/sau nivel(uri) minim(e) necesare pentru evaluarea respectarii cerintelor mentionate	Modalitatea de demonstrare a indeplinirii criteriului.
I	Operatorii economici au capacitatea tehnica si/sau profesionala de a produce si livra un numar zilnic de pachete alimentare cu masa calda, prin nota de comanda, tinandu-se cont de prezenta copiilor la	Declaratia pe proprie raspundere din care sa reiasa: 1.1 personalul de specialitate

	cursuri	<p>de care dispune atat in ceea ce priveste pregatirea, cat si distributia hranei;</p> <p>1.2 numarul mediu de pachete livrate pe zi – documente financiar contabile din care sa reiasa volumul incasarilor realizate prin prepararea pachetelor sau</p> <p>1.3 in eventualitatea in care ofertantul a prestat in trecut servicii similare /servicii prestate in cursul unei perioade care acopera cel mult ultimii 3 ani, cu indicarea valorilor, datelor si a beneficiarilor publici sau private), acesta poate dovedi capacitatea tehnica si/sau profesionala prin furnizarea de :</p> <ul style="list-style-type: none"> : copii contracte de prestare servicii de catering; copii procese verbale de receptie; copii facturi emise pentru serviciile de catering prestate, insotite de dovada platii, fara a mai fi necesara furnizarea de documente aferente punctului anterior. <p>In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.</p>
2	Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile vor fi conform legislatiei in vigoare si normelor igienico-sanitare. Transportul se va face cu mijloace de transport dotate corespunzator si autorizate sanitar-veterinar. Mijloacele de transport vor fi mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare. Fiecare transport va fi insotit de aviz	utilajele,instalatiile, echipamentele tehnice, mijloacele de transport de care poate dispune operatorul economic pentru asigurarea distribuirii pachetelor alimentarecu masa calda care

	de expeditie. Prestatorul va asigura distribuirea pachetelor alimentare cu masa calda la locul de livrare cu personalul propriu, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara si siguranta alimentelor	<p>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>In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.</p>
3	Detinerea autorizatiei de functionare a firmei, emisa de Primaria sub a carei jurisdictie se afla firma de catering	<p>Autorizatia de functionare a firmei (copie certificata conform cu originalul)</p> <p>In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.</p>
4	Detinerea autorizatiei sanitar-veterinare emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta Alimentelor-pentru locatia productiei de hrana	<p>Autorizatia sanitar veterinara emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta Alimentelor pentru locatia productiei de hrana (copie certificata conform cu originalul)</p> <p>In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.</p>
5	Detinerea autorizatiei sanitar-veterinare emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta Alimentelor-	Autorizatie sanitar veterinara emisa de Directia Sanitar

	pentru mijlocul de transport cu care va fi transportata hrana/Declaratie privind respectarea conditiilor igienico-sanitare pentru mijlocul de transport al hranei	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 5 – Model acord de asociere-inclus in cadrul documentului “Formulare”-afere documentatiei de atribuire.

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

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

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 nr.6 –

Model imputernicire – inclus in cadrul documentului “Formulare” – afere documentatiei de atribuire.

Perioada de valabilitate a ofertei este de minim 90 zile.

Limba de redactare a ofertei: limba romana.

23. Prezentarea propunerii tehnice

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

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

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

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

- Declaratie de respectare a conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca pentru personalul propriu, datata si semnata de reprezentantul legal/imputernicit. Se va completa Formular nr.2 – “Declaratie de respectare a conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca” – inclus in cadrul documentului “Formulare” – aferente documentatiei de atribuire.

- Contract de achizitie si clauze contractuale din documentatia de atribuire.

Contractul de achizitie va fi insusit prin semnare si stampilare pe fiecare fila de catre reprezentantul legal/imputernicit, indicand faptul ca ofertantul le-a citit, inteles si acceptat pe deplin.

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

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

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

- Portia de masa calda zilnica, care ar putea fi oferit beneficiarilor serviciilor de catering, corelat cu sectiunea 13-Compozitia portiei de masa calda”, Anexa 1 a Caietului de sarcini – “Compozitia portiei masa calda”, intocmita conform prevederilor legale, care sa probeze capacitatea ofertantului de a prepara si livra o portie masa calda diversificata in fiecare zi;

- Capacitatea tehnica si/sau profesionala de a produce zilnic aprox **137 portii masa calda**.

- Informatii privind mijloacele de transport, dotarile, autorizarea, capacitatea acestora, care sa probeze capacitatea ofertantului de a asigura livrare zilnica de hrana, cu respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara;

- Informatii privind asumarea conditiilor si termenelor de livrare: termen de solicitare a comenzii; termen de livrare; loc de livrare (prezentate in sectiunea 14 a Caietului de sarcini – Livrarea/prestarea serviciilor de catering pentru scoli);
- Informatii privind asumarea conditiilor de receptie si distribuire a hranei aferenta serviciilor de catering (prezentate in sectiunea 16 a caietului de sarcini-Receptia si distribuirea hranei)
- Informatii privind asumarea cerintelor specifice privind alimentele;
- Alte informatii din care sa reiasa respectarea criteriilor de calificare in acord cu cerintele caietului de sarcini;
- Declaratie de respectare a conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca pentru personalul propriu. Se va completa Formularul 2 – “Declaratie de respectare a conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca” – inclus in cadrul documentului “Formulare”-aferele documentatiei de atribuire.

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

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

24. Prezentarea propunerii financiare

Propunerea financiara trebuie sa fie corelata cu elementele propunerii tehnice si respectiv cu cerintele specificate in cadrul sectiunii 23. “Prezentarea propunerii financiare” din prezentul Caiet de sarcini.

Propunerea financiara se completeaza conform Formularului 4 – “Formular de oferta” inclus in cadrul documentului “Formulare” – aferele documentatiei de atribuire.

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

Nota:

- Propunerea financiara/pretul 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 be baza criteriului de atribuire stabilit-pretul cel mai scazut-in conditiile in care ofertantul respectiv indeplineste criteriile de calificare solicitate. Evaluarea si atribuirea contractului se fac la nivelul obiectuluiprocedurii de achizitie;

- Propunerea/oferta financiară care caracter ferm și obligatoriu din punctul de vedere al conținutului pe toată durata de valabilitate.
- Pretul este ferm și obligatoriu pe toată perioada de derulare a contractului
- Propunerea financiară va include informații/declarații privind asumarea riscurilor și termenelor de plată (termen de plată, modalități de plată, condiții de plată, penalități – corelat cu informațiile prezentate în Caietul de sarcini – secțiunea 18.2, 18.3).

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

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

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

ANEXA 1 – CAIET DE SARCINI

COMPOZITIA PORTIEI MASA CALDA IN REGIM CATERING

Conform **ORDIN nr. 7.732 din 16 decembrie 2024 privind aprobarea criteriilor pentru includerea unităților de învățământ în Programul național "Masă sănătoasă"** a prevederilor HOTARARII DE GUVERN Nr. 23/2025 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa”

O Portie masa calda in regim catering:

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

NORMELE MINIME OBLIGATORII

care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru prescolari și elevi:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite prescolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

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

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

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

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

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

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

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

9. Unitatile de invatamant in care se desfasoara programul au obligativitatea de a pastra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislatiei in vigoare.

NOTA:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica:

1. ciorba de legume;
2. supa de pui cu legume;
3. ciorba de vacuta cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slaba de porc la gratar;
5. mancare de mazare cu piept de pui/carne slaba de porc/vita;
6. pilaf cu legume si ficatei de pui;
7. piure de morcov cu gratar de pui/carne slaba de porc;
8. piure de cartofi, salata cu piept de curcan;
9. mancare de varza dulce cu friptura la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slaba de porc;
11. orez cu legume si pui/carne slaba de porc/vita la tava;
12. sufleu de broccoli cu branza;
13. cartofi gratinati, salata cu piept de pui la gratar;
14. tocana de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfecla si chiftelute de legume la cuptor;
16. omleta cu legume - ardei, ciuperci, ceapa verde si branza telemea;
17. sufleu de conopida, broccoli si branza la cuptor;
18. dovlecel umplut cu branza la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu branza, pentru copiii cu varsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu branza;
21. cartofi frantuzesti, la cuptor, cu branza si ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, sunca, cascaval si legume - rosii, castravete, salata;
24. sandvici cu piept de pui la gratar sau pulpa de pui dezosata la gratar cu legume crude - gogosar, varza, morcov.

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

ANEXA 2 – CAIET DE SARCINI

PRINCIPII SI CERINTE ALE UNEI ALIMENTARI SANATOASE PENTRU COPII SI ADOLESCENTI

ANEXA nr. 2 din Ordin 1563/2008

1. Caracteristici in alimentatia copilului

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

2. Principii în alimentația copilului

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Alimentația copilului preșcolar trebuie să respecte următoarele reguli:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

e) să asigure o hidratare corespunzătoare vârstei.

2.3 LISTA ALIMENTELOR NERECOMANDATE PRESCOLARILOR SI SCOLARILOR

Nr. Crt.	Alimente nerecomandate	Limita de la care alimentele devin nerecomandate	Exemple de categorii de alimente care prin conținut sau forma de prezentare pot fi nerecomandate
1	Alimente cu conținut mare de zaharuri*	Peste 15 g zaharuri/100g produs	- prajituri - bomboane - acadele - alte produse similare
2	Alimente cu conținut mare de grasimi	Peste 20 g grasimi/100 g produs, din care, cumulativ: - grasimi saturate peste 5 g/100 g produs - acizi grasi trans	- hamburgeri - pizza - produse de tip patiserie - cartofi prajiti -alte alimente preparate prin prajire - maioneze, margarina - branza topita,

		peste 1 g/100 g produs	branzeturi tartinabile cu continut de grasime peste 20% - mezeluri grase - alte produse similare
3	Alimente cu continut mare de sare	Peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,6 g sodiu/100 g produs)	- chipsuri - biscuiti sarati - covrigei sarati - sticksuri sarate - snacksuri - alune sarate - seminte sarate - branzeturi sarate - alte produse similare
4	Bauturi racoritoare**	-	- orice tip de bauturi racoritoare, cu exceptia apei potabile imbuteliate sau a apei minerale imbuteliate
5	Alimente cu continut ridicat de calorii pe unitatea de vanzare	Peste 300 kcal pe unitatea de vanzare	- orice tip de aliment care, prin continut, aduce un aport de calorii de peste 300 kcal pe unitate de vanzare
6	Alimente neambalate***	-	- alimente vrac -sandvisurineambalate
7	Alimente neetichetate****	-	- alimente care nu respecta prevederile Hotararii Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificarile si completarile ulterioare

* Fac exceptie fructele si legumele proaspete.

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

*** Se excepteaza bananele si citricele.

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

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

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

Ouă (g)							
Grăsimi							
-total	25	32	40	50	55	35	40
-animale	15	20	25	30	30	20	20
-vegetale	10	12	15	20	25	15	20
Produse cerealiere (în echivalent făină)	90	160	230	380	460	330	360
Cartofi	110	150	180	200	230	180	200
Alte legume	210	220	230	350	380	290	310
Leguminoase uscate	0	5	5	10	15	7	7
Fructe	100	130	150	180	200	180	180
Zahăr și produse zaharoase	35	45	50	70	80	55	55

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

Adolescenti						
Copii			Baieti		Fete	
1-3 ani	4-6 ani	7-10 ani	11-14 ani	15-19 ani	11-14 ani	15-19 ani
1	2	3	4	5	6	7
Calorii (kcal)						

-necesar mediu	1300	1800	2400	3100	3500	2600	2800
- variații posibile în funcție de caracteristicile grupului	900-1800	1300-2300	1700-3300	2200-3700	3000-3900	1800-3000	2000-3000
Proteine totale							
- necesar mediu	44-51 g	61-70 g	82-94 g	106-121 g	120-137 g	89-101 g	96-109 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	31-70 g	44-90 g	58-129 g	75-144 g	102-152 g	61-117 g	68-117 g
- % din valoarea calorică	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%
Proteine animale							
- necesar mediu	31-36 g	40-46 g	49-56 g	52-55 g	60-69 g	49-55 g	48-54 g
- variații posibile 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 cantitatea proteinelor totale	70%	65%	60%	55%	50%	55%	50%

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

caloric							
- % din cantitatea lipidelor totale	75%	75%	75%	70%	70%	70%	70%
Lipide vegetale							
- necesar mediu	12-15 g	14-17 g	16-19 g	25-30 g	28-47 g	20-25 g	22-27 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	8-19 g	10-22 g	11-26 g	21-36 g	24-38 g	11-29 g	16-29 g
- % din cantitatea lipidelor totale	25%	25%	25%	30%	30%	30%	30%
Glucide							
- necesar mediu	143-168 g	220-240 g	322-351 g	416-454 g	470-521 g	349-380 g	376-410 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	100-222 g	174-309 g	228-483 g	295-541 g	402-571 g	241-439 g	268-439 g
- % din valoarea	45-53%	50-55%	55-60%	55-60%	55-60%	55-60%	55-60%

calorică							
----------	--	--	--	--	--	--	--

2.5 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

2.5.ECHIVALENTE ALIMENTARE

Art.5 – Ordin 1563/2008

Pentru calcularea meniurilor se vor folosi urmatoarele echivalente alimentare:

- a) 100 ml lapte concentrat (condensat) = 250 ml lapte proaspat;
- b) 100 g lapte praf integral = 800 ml lapte proaspat;
- c) 100 g cascaval = 700 ml lapte proaspat;
- d) 100 g branza telemea de vaca = 550 ml lapte proaspat;
- e) 100 g branza telemea de oi = 450 ml lapte proaspat;
- f) 100 g branza proaspata de vaca = 400 ml lapte proaspat;
- g) 100 g cas = la fel ca la branza telemea;
- h) 100 g mezeluri = 125 g carne;
- i) 100 g specialitati din carne (sunca de Praga, muschi file, muschi tiganesc, ceafa, pastrama etc.) = 135 g carne;

- j) 100 g smantana = 40 g unt;
- k) 100 g paine neagra = 71 g faina;
- l) 100 g paine semialba (intermediara) = 73 g faina;
- m) 100 g paine alba = 76 g faina;
- n) 100 g paste fainoase (inclusiv biscuiti fara crema) = 100 g faina;
- o) 100 g malai, orez, gris = 100 g faina;
- p) 100 g compot = 15 g zahar;
- q) 100 g dulceata = 70 g zahar;
- r) 100 g gem, peltea, marmelada = 40 g zahar;
- s) 100 g nectar de fructe = 30 g zahar;
- t) 100 g sirop de fructe concentrat = 60 g zahar;
- u) 100 g bomboane = 90 g zahar;
- v) 100 g miere = 80 g zahar;
- w) 100 g ciocolata = 50 g zahar si 30 g grasime vegetala;
- x) 100 g bulion sau pasta de rosii = 600 g patlagele rosii (tomate);
- y) 100 g suc de rosii = 135 g tomate;
- z) 100 g varza acra = 130 g varza cruda;
- aa) 100 g muraturi = 125 g legume crude;
- bb) 100 g fructe deshidratate, afumate, uscate = 400 g fructe crude;
- cc) 100 g morcovi deshidratati = 1.700 g morcovi cruzi;

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

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.

Consilier achizitii publice.

Fiera Maria Anda

