



HOTĂRÂRE nr. 1
privind aprobarea suportului alimentar acordat preșcolarilor și elevilor în cadrul Programului
Național Masă sănătoasă

Având în vedere temeiurile juridice:

- art. 15, art. 41, art. 120 alin. (1) și art. 121 alin. (1) și alin. (2) din Constituția României, republicată;
- art. 3, art. 4 și art. 6 paragraful 1 din Carta europeană a autonomiei locale, adoptată la Strasbourg la 15 octombrie 1985, ratificată prin Legea nr. 199/1997;
- art. 7 alin. (2) din Legea nr. 287/2009 privind Codul civil, republicată, cu modificările și completările ulterioare;
- art. 77 alin. 5 și alin. 9 din Legea învățământului preuniversitar nr. 198/2023, cu modificările și completările ulterioare;

Ținând cont de:

- Hotărârea Guvernului nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026;
- Anexa la Ordinul nr. 3352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2025, astfel cum a fost modificată prin Ordinul nr. 7111/422/2025;

Luând în considerare referatul de aprobare a Proiectului de hotărâre, precum și raportul compartimentului de asistență socială;

În temeiul art.139 alin.(1) și art.196 alin.(1) lit. a) din OUG nr.57/2019 privind Codul Administrativ, cu modificările și completările ulterioare.

Consiliul local al comunei Bogdănești adoptă prezenta hotărâre.

Art.1. În anul 2026, pe perioada desfășurării cursurilor școlare, preșcolarilor și elevilor din cadrul Școlii Gimnaziale "Horia Stamatin" Bogdănești, li se acordă, zilnic, cu titlu gratuit, un suport alimentar constând într-o masă caldă în limita unei valori zilnice de 16,50 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoare adăugată.

Art.2. Se aprobă Caiet de sarcini privind achiziția de servicii de catering pentru preșcolarii și elevii din structura Școlii gimnaziale Bogdănești, comuna Bogdănești, județul Vaslui în cadrul Programului național „Masă sănătoasă”, conform anexei nr.1 care face parte integrantă din prezenta hotărâre.

Art.3. Primarul comunei Bogdănești, prin compartimentele de specialitate, va duce la îndeplinire prevederile prezentei hotărâri.

Art.4. Prezenta hotărâre se comunică, prin intermediul secretarului general al comunei, în termenul prevăzut de lege, Primarului comunei, Prefectului județului Vaslui și se aduce la cunoștință publică prin publicare în Monitorul Oficial Local.

Bogdănești, 20 ianuarie 2026

PREȘEDINTE DE ȘEDINȚĂ,

Gheorghe **TIBULEAC**



CONTRASEMNEAZĂ,
SECRETAR GENERAL,

Gheorghita-Laurențiu **STÂNGĂ**

Comuna BOGDĂNEȘTI
Judetul VASLUI



CAIET DE SARCINI

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

DETALIEREA SPECIFICATIILOR TEHNICE CERINTE MINIME OBLIGATORII CAPITOLUL I. - INFORMATII GENERALE

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din Documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering pentru preșcolarii și elevii din structura Școlii Gimnaziale Bogdănești, comuna Bogdănești, județul Vaslui, în cadrul Programului Național „Masa sanatoasa”.

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

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

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

CAPITOLUL II - CONDIȚII ȘI CERINȚE GENERALE

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

Achiziția de servicii de catering pentru școli se include în categoria contractelor de achiziție publică care au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în anexa nr.2 a Legii

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

În perioada februarie 2026-iunie 2026, prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru un număr de 364 beneficiari ai sistemului de învățământ din structura Școlii Gimnaziale Bogdănești, comuna Bogdănești, județul Vaslui..

În perioada septembrie 2026- decembrie 2026, prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru un număr de 346 beneficiari ai sistemului de învățământ din structura Școlii Gimnaziale Bogdănești, comuna Bogdănești, județul Vaslui.

Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți.

De asemenea, se vor respecta normele minime obligatorii în pregătirea mesei pentru prescolari și elevi prevăzute în anexa nr. 2 la **H.G. nr. 1171/2025**, precum și cu respectarea cerințelor specificate în **Ordinul MS nr. 541/2025**.

Suportul alimentar trebuie produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 3 la H.G. nr. 1171/2025, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

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

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

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

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

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

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

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

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

Oferta castigatoare va fi oferta de pe primul loc, respectiv oferta cu punctajul cel mai mare , in acord cu prevederile art. 138 din HG 395/2018.

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"**

Atribuirea contractului se va face cu respectarea cuantumului alocăției zilnice de hrană ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering dar nu mai mult de 16,50 lei, inclusiv TVA. Sumele ofertate vor include o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

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

În cadrul procesului de selectie vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret acele oferte care alocă:

- ☐ cel putin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achizitia materiei prime
- ☐ cel mult 30% din suma disponibilă per beneficiar pentru prepararea hranei
- ☐ cel mult 30% din suma disponibilă per beneficiar pentru distributie.

Pretul ofertei este ferm.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase și vor respecta cerințele prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

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

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

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

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

Denumirea autorității/entității contractante: **COMUNA BOGDĂNEȘTI**

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

- a) Andreea-Mariana VASLUIANU- Primar comuna Bogdănești;
- b) Stângă Gheorghită - Laurențiu - secretar general comuna Bogdănești;
- c) Blănaru Gabriel - consilier superior;
- d) Pușcașu Ana-Maria - consilier achiziții publice;
- e) Negrea Anda Maria – Consilier Local;
- f) Mihociu Mihai– Consilier Local;
- g) Cernat Romică– Consilier Local;
- h) Cocuț Ioan – Consilier Local;
- i) Ghidu Nicolae – Consilier Local;
- j) Focșa Ionel – Consilier Local;

- k) Aristotel Constantin Liviu – Consilier Local;
- l) Țibuleac Gheorghe- Consilier Local
- m) Dinca Dănuț Iulian Ștefan- Consilier Local
- n) Stângă Costică – Consilier Local;
- o) Sălceanu Coca – Consilier Local;
- p) Bulgaru Gheorghe Maricel – Consilier Local;
- q) Chirvase Adrian– Consilier Local.

Persoane/date de contact: Andreea-Mariana VASLUIANU, tel/fax: 0726529120, e-mail: primbogdanesti@yahoo.com

Adresa sediului social: Sat Bogdănești, str. Stefan cel Mare, nr. 186, localitatea Bogdănești, județul Vaslui.

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

Informații despre proiectul în baza căruia se realizează achiziția: Conform H.G. nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masa sanatoasă”.

La nivelul școlii mai sus menționate, numărul total al preșcolarilor și școlarilor care beneficiază de masa caldă este

- ☐ **364** în perioada februarie 2026-iunie 2026 = 86 de zile
- ☐ **346** în perioada septembrie 2026- decembrie 2026 = 70 de zile

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

Locația prestării serviciilor: Școala Gimnazială Bogdănești, comuna Bogdănești, județul Vaslui.

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

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 masa caldă, pentru un număr de **364** preșcolari și școlari ai Școlii Gimnaziale Bogdănești, județul Vaslui în perioada

februarie 2026 - iunie 2026 și pentru un număr de **346** preșcolari și școlari ai Școlii Gimnaziale Bogdănești, județul Vaslui în perioada septembrie 2026- decembrie 2026.

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

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

Durata contractului/perioada de prestare a serviciilor de catering: Durata contractului de prestare a serviciilor: de la data semnării contractului de achiziție, până la data de 31 decembrie 2026, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale.

Perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi, în total, **156 zile de școlarizare**, din care 86 în perioada februarie 2026-iunie 2026 și 70 în perioada septembrie 2026- decembrie 2026.

Numărul suportului alimentar, care constă în masa caldă, în regim catering, care vor face obiectul contractului: 1 (suport alimentar, care constă în masa caldă, în regim catering /zi/persoană; **364** meniuri masa caldă, în regim catering /perioada februarie 2026-iunie 2026; **346** meniuri masa caldă, în regim catering /perioada septembrie 2026- decembrie 2026.

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

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

Compoziția meniurilor cu masa caldă zilnice este prevăzută în Anexa 1 la prezentul caiet de sarcini intitulată: Compoziția meniurilor de hrană.

Prestatorul va livra beneficiarilor o masa caldă pe zi, meniu tip masa de prânz, constând în:

- Fel principal;
- fructe;

NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

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

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

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

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

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

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

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

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

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

NOTA:

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

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazare cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficate de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptura la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocana de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chiftele de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;

19. ciuperci la cuptor umplute cu branza, pentru copiii cu varsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu branza;
21. cartofi frantuzesti, la cuptor, cu branza si ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, sunca, cascaval si legume - rosii, castravete, salata;
24. sandvici cu piept de pui la gratar sau pulpa de pui dezosata la gratar cu legume crude - gogosar, varza, morcov.

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

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

Caracteristici	Cantități
Preț/porție	16,5 lei, inclusiv TVA
Număr porții/zi în perioada februarie 2026-iunie 2026	364
Număr porții/zi în perioada septembrie 2026- decembrie 2026	346
Număr zile activitate didactică în perioada februarie 2026-iunie 2026	86
Număr zile activitate didactică în perioada septembrie 2026- decembrie 2026	70
Total valoare estimată/zi în perioada februarie 2026-iunie 2026	516,516,00 inclusiv TVA
Total valoare estimată/zi în perioada septembrie 2026- decembrie 2026	399.630,00, inclusiv TVA
Total valoare estimate contract (lei cu TVA)	916.146,00 lei, inclusiv TVA

2. Structurat pe module de învățământ, în anul 2026, structura anului școlar este următoarea:

a) perioada februarie 2026-iunie 2026

Februarie 2026 - 15 zile

Martie 2026 - 22 zile

Aprilie 2026 - 15 zile

Mai 2026 - 20 zile

Iunie 2026 - 14 zile

Total zile de cursuri perioada februarie 2026-iunie 2026 = 86 zile

b) perioada septembrie 2026- decembrie 2026

Septembrie 18 zile

Octombrie 17 zile

Noiembrie 20 zile

Decembrie 15 zile

Total zile de cursuri perioada septembrie 2026- decembrie 2026 = 70 zile

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

a) perioada februarie 2026-iunie 2026

- ☐ 99 = preșcolari
- ☐ 131 = școlari ciclul primar
- ☐ 134 = școlari ciclul gimnazial

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.

Total = 364 beneficiari masa caldă în perioada februarie 2026-iunie 2026.

b) perioada septembrie 2026- decembrie 2026

- ☐ 85 = preșcolari
- ☐ 140 = școlari ciclul primar
- ☐ 121 = școlari ciclul gimnazial

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.

Total = 346 beneficiari masa caldă în perioada septembrie 2026- decembrie 2026.

Toate preparatele vor fi insotite de o declaratie de conformitate intocmita conform legii, prin care prestatorul isi asuma respectarea conditiilor privind meniurile cu masa calda care vor fi distribuite beneficiarilor

Ofertantul va preciza în oferta financiară numărul de porții livrate gratuit, respectiv câte o porție pentru fiecare zi, ce se va constitui zilnic, pentru o perioada de 48 ore de la livrare, drept probă de mâncare.

2.2 Livrarea/prestarea serviciilor de catering - Conditii si termene de livrare

☐ **Conditile de livrare:**

Meniurile cu masa calda vor fi livrate 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 meniuri cu masa calda, numarul de beneficiari/categorii (numar de copii prescolari, numar de copii primar, numar de copii gimnazial), 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.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului. Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

Meniurile la livrare trebuie să fie însoțite de următoarele documente:

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

☐ **Termen de solicitare a comenzii:**

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului zilnic, până la orele 08:15; va conține numărul de porții pentru fiecare regim alimentar (normal/dieta medicală), în cazul în care acesta se impune, pe baza listelor zilnice de prezență a preșcolarilor și elevilor din structura Școlii Gimnaziale Bogdănești, comuna Bogdănești, județul Vaslui.

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

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

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

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

☐ **Termen de livrare/prestare a serviciilor de catering:**

Prestarea/livrarea serviciilor de catering se va efectua o singură dată în fiecare zi, în intervalul orar 8:45 - 10:00, la Școala Gimnazială Bogdănești, comuna Bogdănești, conform notelor de comandă, stabilite conform caietului de sarcini, în termen de 15 minute de la punctul de preparare până la ultima unitate școlară la care se distribuie.

Nota: Beneficiarul își rezervă dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligația de a anunța prestatorul cu 48 de ore înainte de data de livrare.

2.3 Cerințe privind transportul și ambalarea hranei

Transportul hranei se va face de catre contractant, cu mijloacele de transport proprii, dotate corespunzator, autorizate sanitar-veterinar pentru transportul hranei, de catre organele competente.

Contractantului ii revine sarcina de a ambala hrana transportata astfel încât aceasta să facă față, fără limitare, la conditiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare la destinatia finală.

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

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

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

Prestatorul trebuie sa prezinte pentru fiecare livrare/transport ale meniurilor cu masa calda cu urmatoarele documente:

- a) Aviz de expeditie
- b) Declaratie de conformitate
- c) Procesul verbal de receptie a hranei.

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 suportului alimentar, care constă în masa calda, în regim catering se va realiza in ambalaje de unica folosinta astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara.

Ambalarea si distribuirea suportului alimentar, care constă în masa calda, în regim catering 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.

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

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

2.4 Receptia si distribuirea meniurilor cu masa calda

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

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

Procesul verbal lunar de receptie a suportului alimentar, care constă în masa calda, în regim catering se va realiza 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, numarul meniurilor livrate, semnaturile partilor.

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

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

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

Prestatorul va suporta toate costurile aferente inlocuirii meniurilor cu masa calda necorespunzatoare, beneficiarul neputand fi considerat responsabil pentru cheltuielile respective.

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

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

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

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

2.6 Cerințe privind igiena personalului:

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

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

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

2.7 Informații privind valoarea estimată, condiții, termene și modalități de plată

Valoarea estimată a unui meniu de masă caldă: **16,50 lei, inclusiv TVA/meniu masă caldă**

Tariful (prețul) unitar al meniului cu masă caldă include serviciile de pregătire, transport și distribuire a meniurilor la locul de implementare.

Valoarea totală estimată a contractului de achiziție: **916.146,00 lei, inclusiv TVA.**

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

- ☐ **31.304,00 meniuri de masa calda/perioada februarie 2026-iunie 2026**
- ☐ **24.220,00 meniuri de masa calda/perioada septembrie 2026- decembrie 2026**

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

2.8 Conditii de facturare si plata

Facturarea serviciilor prestate se va face o data pe luna in baza proceselor verbale de receptie si anexele acestora. Facturile vor reflecta cantitatile receptionate efectiv de autoritatea contractanta confirmate prin procesele verbale de receptie. Plata facturilor se va face in termen de 30 de zile de la data inregistrarii la beneficiar.

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

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

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

2.9 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 epirarea 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.

2.10 Garania de buna executie

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

CAPITOLUL III. CONDITII DE PARTICIPARE (CRITERII DE CALIFICARE)

3.1 . SITUATIA PERSONALA A CANDIDATULUI SAU OFERTANTULUI

a. 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).

b. 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 Bogdănești – 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.

3.2. Capacitatea de exercitare a activității profesionale

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

3.3. Capacitatea tehnică și profesională

Ofertantul participant trebuie să respecte particularitățile solicitate de beneficiarul serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu:

Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a beneficiarului, la echivalentul valoric și nutrițional celor înlocuite;

Prestatorul trebuie să aibă capacitatea de a livra hrana - numărul de porții zilnice/săptămânale la ora solicitată.

Prestatorul trebuie să prezinte lista personalului calificat și documentele de calificare pentru aceștia (diplome, certificate, CV, etc.) prin care să demonstreze capacitatea profesională a personalului;

Prestatorul va prezenta lista dotărilor, echipamentelor, mijloacelor de transport, instalațiilor, etc.

3.4. Modul de prezentare a ofertei

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

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

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

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” – aferent documentatiei de atribuire.

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

Limba de redactare a ofertei: limba romana.

3.4.1. Cerinte pentru Propunerea tehnică

Ofertantii (inclusiv asociati/subcontractanti/terti sustinatori) vor prezenta documente de calificare din care sa reiasa ca:

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

		mai fi necesara furnizarea de documente aferente punctului anterior. In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.
2	Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile vor fi conform legislatiei in vigoare si normelor igienico-sanitare. Transportul se va face cu mijloace de transport dotate corespunzator si autorizate sanitar-veterinar. Mijloacele de transport vor fi mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare. Fiecare transport va fi insotit de aviz de expeditie. Prestatorul va asigura distribuirea meniurilor cu masa calda la locul de livrare cu personalul propriu, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara si siguranta alimentelor	utilajele, instalatiile, echipamentele tehnice, mijloacele de transport de care poate dispune operatorul economic pentru asigurarea distribuirii meniurilor cu masa calda care vor fi livrate, in conditiile solicitate – Documente financiar contabile, alte documente care probeaza detinerea autoturismului sau capacitatea de transport la dispozitia ofertantului. 2.2 Declaratie referitoare la modalitatea de distribuire a hranei la locul de livrare cu respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara. In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.
3	Detinerea autorizatiei de functionare a firmei, emisa de Primaria sub a carei jurisdictie se afla firma de catering	Autorizatia de functionare a firmei (copie certificata conform cu originalul) In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.
4	Detinerea autorizatiei sanitar-veterinare emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta Alimentelor pentru locatia productiei de hrana	Autorizatia sanitar veterinara emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta Alimentelor pentru locatia productiei de hrana (copie certificata conform cu originalul) In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea

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

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

Model tabel identificare riscuri si masuri de remediere:

Nr. crt.	Risc identificat (adaugati si alte riscuri considerate identificate ca fiind probabile)	Modalitate de atenuare/Limitare impact/Remediere
1.	Riscuri de aprovizionare (stocuri insuficiente, furnizori multipli, etc.), productie și livrare număr zilnic de meniuri	
2.	Riscuri privind resursele umane (personal insuficient pentru prestarea serviciilor –producere, prelucrare, livrare hrană)	
3.	Riscuri privind incadrarea in termenele de livrare (intarzieri in efectuarea livrarilor conform termenelor de livrare/prestare a serviciilor de catering (precizate in Caietul de sarcini, sectiunea 15.3.), intarzieri in efectuarea livrărilor legate de	

	condiții meteo sau altele asemenea)	
4.	Riscuri privind înlocuirea alimentelor, hranei necorespunzătoare / perioada de gratie pentru înlocuirea acesteia	
5.	Alte riscuri identificate de ofertant	

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

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

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

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

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

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

- ☐ Declaratie de respectare a conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca pentru personalul propriu, 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:

- ☐ Meniul de masa calda zilnic, care ar putea fi oferit beneficiarilor serviciilor de catering, corelat cu sectiunea -Compozitia suportului alimentar, care constă în masa calda, în regim catering
- ☐ Caietului de sarcini – “Compozitia suportului alimentar, care constă în masa calda, în regim catering”, intocmita conform prevederilor legale, care sa probeze capacitatea ofertantului de a prepara si livra un meniu diversificat in fiecare zi;
- ☐ Capacitatea tehnica si/sau profesionala de a produce zilnic aprox 364 meniuri ;
- ☐ Informatii privind mijloacele de transport, dotarile, autorizarea, capacitatea acestora, care sa probeze capacitatea ofertantului de a asigura livrare zilnica de hrana, cu respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara;
- ☐ Informatii privind asumarea conditiilor si termenelor de livrare: termen de solicitare a comenzii; termen de livrare; loc de livrare (prezentate in Caietul de sarcini – Livrarea/prestarea serviciilor de catering pentru scoli);
- ☐ Informatii privind asumarea conditiilor de receptie si distribuire a hranei aferenta serviciilor de catering (prezentate in caietul de sarcini-Receptia si distribuirea hranei)
- ☐ Informatii privind asumarea cerintelor specifice privind alimentele;
- ☐ Alte informatii din care sa reiasa respectarea criteriilor de calificare in acord cu cerintele caietului de sarcini;
- ☐ Declaratie de respectare a conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca pentru personalul propriu. Se va completa Formularul 2 – “Declaratie de respectare a conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca” – inclus in cadrul documentului “Formulare”- aferente documentatiei de atribuire.

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

Nota: Specificatiile tehnice care indica o anumita origine, sursa, productie, un procedeu special, marca de fabrica sau de comert, un brevet de inventie, o licenta de fabricatie pot fi

mentionate doar pentru identificarea cu usurinta a tipului de produs su nu au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse. Aceste specificatii vor fi considerate cu mentiune de "echivalent".

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

Ofertantul va indica în oferta tehnică 10 tipuri de meniu diferite.

În cazuri specifice, Achizitorul poate solicita adaptarea meniurilor la eventuale afecțiuni, boli și/sau indicații medicale ale unor beneficiari, atunci când este cazul;

La întocmirea meniurilor, se va ține cont de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);
- anotimpul în care se distribuie meniurile;
- varietate, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară;
- fiecare meniu ofertat va cuprinde carne de pește, pui, vită sau porc.
- fiecare meniu va conține la partea de desert un fruct cu o greutate de minim 100g (mere, pere, caise, etc, exclusiv căpșuni.)

Fiecare meniu ofertat va indica și enumera ingredientele și menționarea gramajelor utilizate la categoriile principale de alimente (carne, legume, cereale, etc.)

De asemenea în realizarea meniurilor se va ține cont de prevederile Ordinului ministerului sănătății nr. 541/2025 cu modificările și completările ulterioare, pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și scolarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescent și a anexelor la acesta.

3.4.2 Prezentarea propunerii financiare

Propunerea financiară trebuie să fie corelată cu elementele propunerii tehnice și respectiv cu cerințele specificate în cadrul secțiunii 3.4.2. "Prezentarea propunerii financiare" din prezentul Caiet de sarcini.

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

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

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

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

Autoritatea/entitatea contractanta va stabili oferta castigatoare pe baza criteriului de atribuire stabilit-pretul cel mai scazut-in conditiile in care ofertantul respectiv indeplineste criteriile de calificare solicitate. Evaluarea si atribuirea contractului se fac la nivelul obiectului procedurii de achizitie;

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

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

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

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, cu TVA, care va face obiectul compararii pretului ofertei, reprezinta total valoarea oferta cu TVA, comunicata prin anuntul de participare.

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

Criteriul de atribuire este " cel mai bun raport calitate-pret "

- a) materie primă, minim 40%;
- b) prepararea hranei, maxim 30%;
- c) distributie.(ambalat+transport), maxim 30%.

Evaluarea ofertelor:

Factori de evaluare

1. Componenta financiara 40 % - Pretul mediu ponderat MATERIE PRIMA

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

- a) Nu se acceptă oferte la care costul cu materia primă se situează sub pragul de 40% din valoarea totală cu TVA ofertată;
- b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

2. Componenta financiara 30 % - Pretul mediu ponderat PREPARAREA HRANEI

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 30 % - Pretul mediu ponderat DISTRIBUTIE

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: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$

Notă:

În cazul ofertelor cu punctaj egal, se va lua în considerare oferta cu cel mai mare punctaj obținut la procentul privind costul cu materiile prime, dacă și în acest caz nu se poate departaja oferta câștigătoare, datorată egalității de costuri, se va solicita depunerea unei noi oferte financiare operatorilor economici aflați în aceeași situație, într-un termen de maxim 24 ore de la comunicare.

Oferta care va fi declarată câștigătoare, trebuie să îndeplinească în totalitate cerințele din documentația de atribuire

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

Meniurile de tip masa caldă se vor livra conform cerințelor prevăzute în Legea nr. 123/2008 pentru o alimentare sanatoasa în unitatile de invatamant preuniversitar si în Ordinul ministrului sanatații publice nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti și în conformitate cu prevederile cuprinse în H.G. nr. 23/2026 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa”.

Unitatile care produc, prepara, transporta si distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor oficiale, efectuate de catre personalul de specialitate din cadrul directiilor sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor judetene, respectiv a municipiului Bucuresti, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European si al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale si alte activitati oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislatiei privind alimentele si furajele, a normelor privind sanatatea si bunastarea animalelor, sanatatea plantelor si produsele de protectie a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 si (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European si ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 si (CE)

nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite prescolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.
2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.
7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.
9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a oualor fierte, nesectionate după fierbere.
10. Mancarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
11. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul-pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

NOTA:

Suportul alimentar constand în masa caldă în regim catering propus de autoritatea contractantă are la bază variantele orientative de meniu care include sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate în anexa 3 din Normele metodologice de aplicare a OUG 105/2022.

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

Meniurile astfel alcătuite se vor realiza în conformitate cu legislația în vigoare privind o alimentație sănătoasă, incluzând alimentele cuprinse în cadrul acestor reglementări, cu respectarea limitelor privind cantitățile și conținutul acestora;

De asemenea se va ține cont și de alimentele de sezon pentru a se asigura un aport alimentar ce va conține necesarul zilnic de calorii, substanțe nutritive și elemente minerale pentru copii și adolescenți.

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

4. PRINCIPII SI CERINTE ALE UNEI ALIMENTARI SANATOASE PENTRU COPII SI ADOLESCENTI

ANEXA nr. 2 din Ordin 541/2025

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 repartiție a cantității recomandate a fi consumate sub denumirea de porție nutritivă.

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

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

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

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

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

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

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

4. Alimentația copilului preșcolar trebuie să respecte următoarele reguli:

a) Alimentația trebuie să cuprindă o varietate largă de alimente din grupele de bază:

pâine, cereale, orez și paste făinoase, vegetale, fructe, lapte, brânză și iaurt, carne, pui, pește și ouă.

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

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

- d) Pentru asigurarea rației zilnice de nutrienți, mesele principale vor fi completate cu 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.

LISTA

alimentelor nerecomandate pentru a fi comercializate în unitățile de învățământ preuniversitar și tabelul de alegeri alimentare

Nr. crt.	Alimente nerecomandate pentru comercializare	Limita de la care alimentele devin nerecomandate pentru comercializare
1.	Alimente cu conținut mare de zaharuri*	Peste 15 g zaharuri/100 g produs
2.	Alimente cu conținut mare de grăsimi	Peste 20 g/100 g produs, din care, cumulativ: - grăsimi saturate peste 5 g/100 g produs; - acizi grași trans peste 1g /100 g produs.
3.	Alimente cu conținut mare de sare	Peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,6 g sodiu/100 g produs)
4.	Băuturi răcoritoare, energizante și băuturi pentru sportivi**, băuturi calde de tip cafea/ceai	-

	instant	
5.	Alimente cu conținut ridicat de calorii pe unitatea de vânzare	Peste 300 kcal pe unitatea de vânzare
6.	Alimente neambalate***	-
7.	Alimente neetichetate****	

* Fac excepție fructele proaspete, fructele uscate/deshidratate neindulcite și legumele proaspete.

** În incinta școlilor se va vinde numai apă potabilă sau minerală îmbuteliată pentru a crea copiilor deprinderea de a o bea.

*** Se exceptează fructele și legumele proaspete.

**** Conform legii în vigoare.

[{*}] Tabel de alegeri alimentare*

Alimentele și băuturile oferite copiilor din colectivități sunt împărțite în tabele, conform grupelor alimentare: fructe și legume, cereale, produse din cereale și amidonoase, lapte, derivate din lapte și alternative, carne, produse din carne și alternative. În fiecare tabel al grupelor alimentare, alegerile alimentare sunt clasificate ca «A se servi cel mai des», «A se servi ocazional» și «Nerecomandat a se servi», astfel:

«A se servi cel mai des»:

- alimentele din această categorie sunt cele mai sănătoase opțiuni cu adaos minim de grăsimi, zahăr sau sare și surse bogate de nutrienți esențiali dezvoltării optime;

- alimentele din această categorie sunt recomandate a fi servite cel mai des, la toate mesele și gustările, în cantități adecvate în funcție de vârstă.

«A se servi ocazional»:

- alimentele din această categorie conțin cantități mai mari de grăsimi, zahăr sau sare adăugate și/sau cantități reduse de nutrienți esențiali;

- nu este permisă servirea mai mult de șapte porții de alimente pe săptămână calculate cumulativ din toate listele, din această categorie.

«Nerecomandat a se servi»:

- alimentele din această categorie conțin cantități foarte mari de grăsimi, zahăr sau sare adăugate și/sau cantități reduse de nutrienți esențiali.

Există, de asemenea, un tabel dedicat «Alte ingrediente alimentare», care nu se încadrează în niciunul dintre grupurile de alimente menționate mai sus, și un ultim tabel «Nerecomandat a se servi», care conține alimente cu un risc de sufocare, care nu pot fi servite din considerente de siguranță sau din cauza unei valori nutriționale foarte scăzute.

(parte introductivă modificată prin art. 1 pct. 3 din Ordinul M.S. nr. 1582/2025, în vigoare de la 28 noiembrie 2025)

a) Fructe și legume

Se recomandă alegerea legumelor și a fructelor preparate cu puține sau fără adaos de grăsimi, zahăr sau sare; limitarea sucului de fructe pentru copii; alegerea legumelor și a fructelor proaspete și neprocesate, cât mai des.

Se recomandă consumul zilnic de minimum o porție de legume verzi și/sau o porție de legume

sau fructe portocalii.

Exemple de legume verzi: fasole verde, broccoli, varză, gulie, praz, salată verde, mazăre verde, spanac, dovlecei, sparanghel, varză de Bruxelles, rucola și ierburi aromatice verzi (pătrunjel, mărar, mentă, busuioc, frunze de țelină etc.).

Exemple de legume și fructe portocalii: morcovi, dovleac, caisă, mango, nectarină, piersică, portocală, mandarină, clementină.

	A se servi cel mai des	A se servi ocazional	Nerecomandat a se servi
Fructe și legume proaspete, congelate, gătite, conservate și uscate/deshidratate	Exemple: - fructe și legume proaspete; - fructe și legume congelate fără adaos de sare sau zahăr; - sosuri de legume sau fructe fără adaos de sare sau zahăr; - legume și fructe gătite; - mâncare pentru copii din fructe sau legume la borcan fără adaos de sare și zahăr; - legume conservate (conservă sau borcan) fără lichidul de conservare; - sos de tomate sau bulion cu conținut redus de sodiu/sare.	Exemple: - suc de fructe sau legume între 50% și 100%; - fructe uscate sau deshidratate neîndulcite; - fructele din compotul de fructe fără adaos de îndulcitori; - sos de tomate sau bulion care nu are un conținut redus de sare; - murături cu conținut redus de sare și zahăr.	Exemple: - suc de fructe îndulcit; - legume și fructe prăjite în baie de ulei/pane; - compot de fructe în sirop sau cu îndulcitori artificiali; - legume și fructe ambalate cu sos; - piure de fructe cu adaos de zahăr; - mâncare pentru copii din fructe sau legume la borcan cu adaos de sare și/sau zahăr.

b) Cereale, produse din cereale și amidonoase

Se recomandă ca cel puțin jumătate din produsele cerealiere oferite în fiecare zi să fie cereale integrale și ca produsele din cereale/amidonoasele alese să fie cu adaos redus de grăsimi, zahăr și sare.

	A se servi cel mai des	A se servi ocazional	Nerecomandat a se servi
--	------------------------	----------------------	-------------------------

Pâine	Produse în care cerealele integrale sunt primele pe lista ingredientelor produsului (sunt în cantitatea cea mai mare sau unic ingredient)** , cu condiția să se ia în considerare recomandările zilnice de fibre pentru categoria de vârstă aferentă Exemple: - pâine, chiflă, covrig, brișă, lipie, tortilla; - aluat de pizza din cereale integrale; - clătite sau vafe din cereale integrale.	Produse în care cerealele integrale nu sunt primele pe lista ingredientelor Exemple: - pâine, covrig, chifle multicereale; - pâine, chiflă, covrig, brișă, lipie, tortilla din făină albă; - aluat de pizza din făină albă.	Produse în care cerealele integrale nu sunt primele pe lista ingredientelor și au adaos de sare, zahăr și/sau grăsimi nesănătoase (saturate/trans) Exemple: - pâine îndulcită sau aromată; - pizza congelată.
Paste, orez și alte cerealiere/produse cerealiere	Produse în care cerealele integrale sunt primele pe lista ingredientelor produsului (sunt în cantitatea cea mai mare sau unic ingredient)* , cu condiția să se ia în considerare recomandările zilnice de fibre pentru categoria de vârstă aferentă Exemple:	Produse în care cerealele integrale nu sunt primele pe lista ingredientelor Exemple: - orez alb; - paste albe; - tăieței din orez alb.	Produse în care cerealele integrale nu sunt primele pe lista ingredientelor și au adaos de sare, zahăr și/sau grăsimi nesănătoase (saturate/trans) Exemple: cereale, orez sau paste aromatizate/condimentate și preambalate (de exemplu, cu: usturoi, ierburi, pui, legume), orez instant.

	- grâu, porumb, orez, ovăz, secară, bulgur, hrișcă, cușcuș, amarant, tapiocă, mei, quinoua; - orez brun, sălbatic sau integral, tăietei din orez integral; - paste din grâu integral și cereale.		
Cartofi și cartofi dulci	Exemple: - cartofi piure, copti sau fierți.		Exemple: - cartofi prăjiți în baie de ulei; - cartofi ambalați (de exemplu: chipsuri).
Produse preparate prin coacere	Produse coapte preparate la fața locului/în unitate cu cereale integrale ca ingredient și fără ingrediente din categoria "A nu se servi" Exemple: - plăcinte cu făină integrală coapte; - brioșe din cereale integrale.	Produse la cuptor preparate la fața locului/în unitate fără cereale integrale și cu oricare ingredient din categoria "A nu se servi" Exemple: - batoane de tip granola sau de cereale; - biscuiți, checuri, brioșe; - vafe și clătite preambalate; - produse la cuptor	Produse de patiserie cumpărate din magazin în care cerealele integrale nu se află în primele 3 ingrediente Exemple: - prăjituri din comerț, plăcinte, produse de patiserie, cornuri, gogoși; - biscuiți, prăjiturile graham, brioșe cu ciocolată sau bucăți de bomboane; - batoane de granola sau de cereale glazurate.

		preparate dintr-un amestec sau aluat prefabricate.	
Gustări/Snackuri pe bază de cereale	Biscuiți și gustări pe bază de cereale integrale ca prim ingredient (sunt în cantitatea mai mare sau unic ingredient) Exemple: - rondele de orez brun; - biscuiți/cracker s de cereale integrale.	Biscuiți și gustări pe bază de cereale, care nu au cereale integrale ca prim ingredient Exemple: - covrigi (ușor sărați sau nesărați).	Biscuiți și gustări pe bază de cereale, care nu au cereale integrale ca prim ingredient și au cantități de grăsime, zahăr sau sare mai mari decât cele recomandate [conform anexei nr. 1 lit. a) la ordin] Exemple: - popcorn ambalat pentru cuptor cu microunde**; - rondele de orez aromate; - rondele din orez alb.
Cereale reci și calde gata de consum	Produse în care cerealele integrale sunt primele pe lista de ingrediente Zahăr: ≤ 8 g la 30 g porție Exemple: - fulgi de ovăz, fulgi de porumb, fulgi de orez, fulgi de hrișcă, fulgi de quinoa, fulgi de orz, fulgi de secară, fulgi de amarant; - alte cereale reci/uscate.	Produse în care cerealele integrale nu sunt primele pe lista ingredientelo r Zahăr: 8 - 12 g la 30 g porție Exemple: - unele cereale reci/uscate.	Produse în care cerealele integrale nu sunt primele pe lista ingredientelor Zahăr >12 g la 30 g porție Exemple: - cereale cu ciocolată/miere; - fulgi de ovăz îndulciți preambalați.

c) Lapte, derivate din lapte și alternative

Se recomandă alăptarea exclusiv în primele șase luni de viață a copilului, cu continuarea alăptării până în jurul vârstei de doi ani, conform Organizației Mondiale a Sănătății

	A se servi cel mai des	A se servi ocazional	Nerecomandat a se servi
Lapte și băuturi pe bază de lapte	Exemple: - lapte pasteurizat parțial degresat de 1,5% pentru copiii cu vârsta peste 3 ani.	Exemple: - lapte integral pasteurizat și lapte cu cacao pentru copiii cu vârsta peste 3 ani.	Exemple: - lapte pasteurizat cu arome (de exemplu: ciocolată/cacao, vanilie, căpșuni) pentru copiii cu vârsta peste 3 ani; - milkshake-uri din comerț; - lapte nepasteurizat.
Băuturi și produse fermentate pe bază de plante	Exemple: - băutură de soia, migdale, ovăz, caju, orez neîndulcit și fortifiat, iaurt de soia, cocos, migdale, caju neîndulcit pentru copiii cu vârsta de peste 3 ani.	Exemple: - băutură de soia, migdale, ovăz, caju, orez îndulcit în limita recomandărilor din anexa nr. 1 lit. a) la ordin, aromat și fortifiat; - iaurt de soia, cocos, migdale, caju îndulcit în limita recomandărilor din anexa nr. 1 lit. a) la ordin și aromatizate.	Exemple: -
Iaurt și lactate de băut	Exemple: - iaurt, sana, chefir, lapte bătut neîndulcit din lapte pasteurizat; - iaurt cu adaos de fructe proaspete, preparat în unitate.	Exemple: - iaurturi din comerț cu preparate de fructe care se înscriu în limita recomandărilor din anexa nr. 1 lit. a) la ordin.	Exemple: - iaurturi sub 1,5% procent de grăsime; - iaurturi sau lactate de băut din lapte nepasteurizat.
Deserturi pe bază de lapte		Exemple: - budincă preparată în blocul alimentar din unitatea de învățământ/catering.	Exemple: - înghețată, prăjitură/tort de înghețată și sendvișuri de înghețată; - budinci instant

			sau preambalate; - mâncăruri pentru copii cu denumirea "desert", "cremă".
Brânzeturi	Exemple: - brânzeturi slabe (sub 20% grăsime) din lapte pasteurizat: brânză de vacă proaspătă, cottage cheese, telemea proaspătă, mozzarella proaspătă, ricotta, urdă proaspătă, cremă de brânză slabă etc.	Exemple: - brânzeturi semigrase (între 20 și 40% grăsime) și grase (între 40 și 60% grăsime) din lapte pasteurizat: feta, mozzarella, cheddar, parmezan.	Exemple: - brânză topită (felii, triunghiuri); - brânzeturi prăjite în baie de ulei; - brânzeturi afumate; - brânzeturi din lapte nepasteurizat: brie, brânză de burduf, roquefort, gorgonzola.

d) Carne, produse din carne și alternative

Se recomandă introducerea cu regularitate și a altor surse de proteine pe lângă cele de origine animală (carne, pește, ouă și lactate) și a celor de origine vegetală, cum sunt leguminoasele (fasole uscată, mazăre uscată, linte, năut, soia și produse de soia) și fructele oleaginoase (nuci, migdale, caju, alune de pădure, fistic, semințe de dovleac, floarea - soarelui, susan etc.). Se recomandă carnea slabă și prepararea ei cu adaos mic sau deloc de grăsimi sau sare.

	A se servi cel mai des	A se servi ocazional	Nerecomandat a se servi
Carne	Exemple: - pui, curcan, fără condimente, cu excepția cazului în care condimentele se adaugă la fața locului; - carne tocată* foarte slabă de pui, curcan.	Exemple: - carne de vită slabă (sub 10 g grăsime/100 g), carne de porc slabă (sub 15 g grăsime/100 g) fără condimente, cu excepția cazului în care se adaugă la fața locului; - carne tocată* foarte slabă de vită, porc, chiftele, pentru burgeri din carne slabă, realizată în blocul alimentar al unității de învățământ/ firmei	Exemple: - carne prăjită/pane în baie de ulei; - mezeluri: cârnăciori, crenvurști salam, pastramă, parizer, bacon, kaizer; - pui rotisat din comerț; - aripioare și/sau costițe.

		de catering; - șuncă de pui, curcan sau porc; - organe și preparate din organe (de exemplu, pate) pregătite în blocul alimentar din unitatea de învățământ/firma de catering.	
Pește**	Exemple: - pește proaspăt, congelat sau conservat, (de exemplu: sardine, macrou, heringi, crap, somn, somon, păstrăv, doradă) fără sosuri, sare sau condimente, cu excepția cazului în care se adaugă la fața locului.	Exemple: - conservă de sardine, ton sau somon cu adaos de sare și fără adaos de zahăr sau grăsimi; - baghete sau chifteluțe de pește preparate la fața locului și gătite la cuptor.	Exemple: - pește prăjit/pane în baie de ulei; - pește proaspăt, congelat sau la conservă cu un conținut mare de mercur; - pește afumat.
Ouă	Exemple: - ouă preparate termic fără sau cu minim de adaos de ulei.		Exemple: - ouă prăjite în baie de ulei.
Fructe oleaginoase și leguminoase (fasole, linte, năut, mazăre, soia)	Exemple: - fructe oleaginoase crude (nesărate și neprăjite): nuci, alune, migdale, alune de pădure, caju, fistic, semințe de in, semințe de susan, semințe de chia, semințe de floarea-soarelui, semințe de dovleac***; - unt de arahide, caju, migdale, pastă tahini (fără adaos	Exemple: - burger vegetal/chiftelile vegetale pregătite în blocul alimentar din unitatea de învățământ/firma de catering.	Exemple: - fructe oleaginoase cu arome (ciocolată, miere, zahăr) sau prăjite și sărate; - fructe oleaginoase mai mari decât semințele de susan pentru copiii cu vârsta sub 4 ani; - unt din fructe oleaginoase cu adaos de zaharuri, sare, grăsimi sau arome; - leguminoase la conservă cu adaos de

	de zaharuri, sare și grăsimi); - leguminoase uscate gătite; - leguminoase uscate, la conservă fără lichid; - humus.		zahăr și sau carne; - mezeluri vegetale din comerț.
--	--	--	--

Alte ingrediente alimentare

Ingredientele care nu se calculează ca atare pot fi servite/utilizate în cantități limitate. Cumulativ, cantitatea permisă într-o zi dintre ingredientele enumerate mai jos este: de 1 linguriță (5 ml) până la 2 linguri (30 ml), atât ca ingredient folosit în prepararea alimentelor, cât și servite lângă/împreună cu preparatele principale.

Exemple:

- sosuri: muștar și smântână slabă din comerț, sos pesto, ketchup, sos de brânză sau alte sosuri preparate în blocul alimentar din cadrul unității de învățământ/firma de catering;
- grăsimi și uleiuri: ulei de rapiță, ulei de soia, ulei de măsline, ulei de floarea - soarelui, unt, toppinguri: cocos, parmezan, măsline;
- miere;
- dulceață/gem îndulcit, siropuri, zahăr - conform recomandărilor din anexa nr. 1 lit. a) la ordin.

Nu sunt recomandate: sunt alimente care trebuie evitate sau servite rar și în cantități mici.

Alimente sărace în nutrienți și bogate în zaharuri și grăsimi	Alimente cu risc de sufocare	Alimente cu risc pentru siguranța alimentară
Următoarele ingrediente/alimente/băuturi nu vor fi servite deoarece nu conțin sau au cantități minime de nutrienți esențiali și/sau conțin cantități mari adăugate de sare, zahăr sau grăsimi nesănătoase: - băuturi aromate de fructe; - prăjituri, gogoși, plăcinte, frișcă din comerț; - bomboane (inclusiv cele gumate), jeleuri, acadele, caramelle, bezele; - ciocolată; - deserturi înghețate (de exemplu: înghețată, tort de înghețată); - ulei de cocos; - untură; - ulei de palmier;	Alimentele tari, mici, rotunde, netede și lipicioase pot provoca sufocarea copiilor mici. Următoarele alimente nu sunt sigure pentru copiii cu vârsta sub 4 ani: - pești cu oase; - gumă de mestecat. Pentru evitarea riscului de sufocare, următoarele alimente pot fi servite copiilor sub 4 ani, sub următoarele forme: - alimente cu texturi fibroase (de exemplu:	Următoarele alimente nu se servesc din cauza riscului ridicat pentru sănătate: - laptele nepasteurizat; - brânzeturi și iaurturi din lapte nepasteurizat (de exemplu: brie, camembert, roquefort și gorgonzola etc.); - pește afumat la rece; - ouă crude sau insuficient gătite; - preparate care conțin următoarele: înghețată, mousse, maioneză și sosuri; - carne preparată termic insuficient;

- murături cu conținut crescut de sare; - chipsuri (de cartofi, de legume), tortilla, sărățele, salatinii, covrigei, pufuleți, nachos).	- țelină, ananas) tocate mărunț; - legume sau fructe tari, crude, tăiate felii subțiri sau răzuite; - unturi din fructe oleaginoase (de exemplu, unt de arahide) doar întins subțire pe pâine; - fructe oleaginoase mai mari decât semințele de susan se servesc doar tocate sau mărunțite; - struguri întregi și roșii cherry doar tăiate în sferturi.	- fructe de mare, crustacee sau pește crude; - suc sau cidru nepasteurizat; - băuturi energizante.
--	---	--

* Ghid de prevenție. Stilul de viață sănătos și alte intervenții preventive prioritare pentru boli netransmisibile, în asistența medicală primară, vol. 1.

DEFINIREA

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

Grupa alimentară	Mărimea porției	Kcal și macronutrienți/porție
Legume	Legume cu frunze verzi crude = 100 g Legume crude = 100 g Legume fierte/congelate/conservate = 80 g Pastă de tomate = 30 g Bulion/Suc de roșii = 100 g	Aproximativ 25 kcal, 5 g CH, 2 g P, 0 g L Legumele prezintă variații mari în conținutul caloric/100 g.
Fructe	Fructe proaspete = 100 - 120 g Fructe gătite/congelate/conservate (fără	Aproximativ 60 kcal, 15 g CH, 0 g P, 0 g L

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

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

CH = carbohidrați

P = proteine

L = lipide (grăsimi)

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

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

			surse	surse	surse
Grăsimi	3 - 4	3 - 4	4 - 5	6 - 7	7 - 8

NECESARUL ZILNIC

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

Anexa nr. 3A. Necesarul zilnic de calorii și macronutrienți

		Copii				Adolescenți			
						Băieți		Fete	
		7 - 11 luni	1 - 3 ani	4 - 6 ani	7 - 10 ani	11 - 14 ani	15 - 17 ani	11 - 14 ani	15 - 17 ani
Energie (kcal) *	Necesar mediu	549 - 673	1.050	1.469	1.846	2.543	3.177	2.305	2.532
	Variații posibile în funcție de caracteristicile grupului		900 - 1.200	1.290	1.619	2.262	2.826	2.047	2.252
				- 1.660	- 2.066	- 2.830	- 3.535	- 2.560	- 2.818
Carbohidrați (g) *	Necesar mediu	Fără recomandări	120	165 - 220	208 - 277	286 - 381	357 - 477	259 - 346	285 - 380
	Variații posibile în funcție de nivelul caloric		79 - 171	145 - 249	182 - 310	254 - 425	318 - 530	230 - 384	253 - 423
Carbohidrați (%) *			50	45 - 60	45 - 60	45 - 60	45 - 60	45 - 60	45 - 60
Fibre (g) **			19	25	25 - 31	31 - 38	38	26	26
Lipide (g) *	Necesar mediu	Fără recomandări	40	33 - 57	41 - 72	57 - 99	71 - 124	51 - 90	56 - 98
	Variații posibile în funcție de nivelul caloric		27 - 50	29 - 65	36 - 80	50 - 110	63 - 137	45 - 100	50 - 110
Lipide (%) *			35	20 - 35	20 - 35	20 - 35	20 - 35	20 - 35	20 - 35
AGS (%) *			CMPP	CMPP	CMPP	CMPP	CMPP	CMPP	CMPP
AAL (%) *			0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
AL (%) *			4	4	4	4	4	4	4

EPA + DHA (mg) *			250	250	250	250	250	250	250
AGT*			CMPP	CMPP	CMPP	CMPP	CMPP	CMPP	CMPP
Proteine (g)	Necesar mediu g/kgcorp/zi	1,21 - 1,31	1,14 - 0,9	0,70	0,75	0,73	0,71	0,71	0,71
	Necesar mediu g/zi		45	51 - 59	65 - 74	89 - 102	111 - 127	81 - 92	89 - 101
	Variații posibile în funcție de nivelul caloric. Se recomandă ca minimum 35% din proteine să fie de origine animală.		37 - 50	45 - 66	57 - 83	79 - 113	99 - 141	72 - 102	79 - 113
Proteine (%)			14 - 15	14 - 16	14 - 16	14 - 16	14 - 16	14 - 16	14 - 16

AGS = acizi grași saturați
CMPP = cât mai puțin posibil
AAL = acid alfa-linolenic
AL = acid linoleic
AGT = acizi grași trans
EPA = acid eicosapentaenoic
DHA = acid docosahexaenoic

Necesarul zilnic de vitamine și elemente minerale pentru copii și adolescenți

a) Vitamine*

Gru pa de vâr să	B1 Tiami nă	B2 Ribofla vină	B3 Niaci nă	B4 Colin ă	B5 Acid pantot enic - mg -	B6 Piridox ină - μg -	B7 Bioti nă	B9 Acid folic	B12 Cobala mină	C	A	D	D	K
	(mg/ MJ) (a)	(mg/zi)	(mg/ MJ) (a)	(mg/ zi)	(mg/zi)	(mg/zi)	(μg/ zi)	(μg/ zi)	(μg/zi)	(mg/ zi)	(μg/ zi)	(μg/ zi)	(UI/ zi) (b)	(μg/ zi)
Copii														
7 - 11 luni	0,1	0,4	1,6	160	3	0,3	6	80	1,5	20	250	10	400	10
1 - 3 ani	0,1	0,6	1,6	140	4	0,6	20	120	1,5	20	250	15	600	12

4 - 6 ani	0,1	0,7	1,6	170	4	0,7	25	140	2,5	30	300	15	600	20
7 - 10 ani	0,1	1	1,6	250	4	1	25	200	3,5	45	400	15	600	30

Băieți

11 - 14 ani	0,1	1,4	1,6	340	5	1,4	35	270	3,5	70	600	15	600	45
15 - 17 ani	0,1	1,6	1,6	400	5	1,7	35	330	4	100	750	15	600	65
>18 ani	0,1	1,6	1,6	400	5	1,7	40	330	4	110	750	15	600	70

Fete

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

μg - micrograme

UI - unități internaționale

1μg = 40 UI

a.1) Aport adecvat de vitamina E*

Grupa de vârstă	Alfa - tocoferol (mg/zi)
Copii	
7 - 11 luni	5
1 - 3 ani	6
4 - 6 ani	9
7 - 10 ani	9

Băieți	
11 - 14 ani	13
15 - 17 ani	13
>18 ani	13
Fete	
11 - 14 ani	11
15 - 17 ani	11
>18 ani	11

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

b) Elemente minerale*

Gru pa de vârș tă	Calci u (mg/ zi)	Fosfo r (mg/ zi)	Magne ziu (mg/zi)	Fier (mg/ zi)	Zinc (mg/ zi)	Iod (μg/z i)	Potas iu (mg/z i)	Mang an (mg/zi)	Molibd en (μg/zi)	Selen iu (μg/zi)	Cupr u (mg/ zi)	Sodi u (g/zi)	Clor (g/z i)	Fluor (mg/ zi)
Copii														
7 - 11 lun i	280	160	80	11	2,9	70	750	0,02 - 0,5	10	15	0,4	0,2	0,3	0,4
1 - 3 ani	450	250	170	7	4,3	90	800	0,5	15	15	0,7	1,1	1,7	0,6
4 - 6 ani	800	440	230	7	5,5	90	1.100	1	20	20	1	1,3	2	1
7 - 10 ani	800	440	300	11	7,4	90	1.800	1,5	30	35	1,1	1,7	2,6	1,5

Băieți														
11 - 14 ani	1.150	640	300	11	10,7	120	2.700	2	45	55	1,3	2	3,1	2,2
15 - 17 ani	1.150	640	300	11	14,2	130	3.500	3	65	70	1,3	2	3,1	3,2
18 - 24 ani	1.000	550	350	11	9,4	150	3.500	3	65	70	1,6	2	3,1	3,4
Fete														
11 - 14 ani	1.150	640	300	13	10,7	120	2.700	2	45	55	1,1	2	3,1	2,3
15 - 17 ani	1.150	640	300	13	11,9	130	3.500	3	65	70	1,1	2	3,1	2,8
18 - 24 ani	1.000	550	300	16	7,5	150	3.500	3	65	70	1,3	2	3,1	2,9

Anexa nr. 3C. Necesarul zilnic de apă la copii și adolescenți*

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

14 - 18 ani	Băieți	2.500
	Fete	2.000

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

Mancarurile nu vor conține substanțe conservante și coloranți artificiali și în elaborarea lor se va evita pe cât posibil folosirea oricăror factori alergogeni. Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar. Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția și servirea hranei.

Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate. Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte riscuri pentru sănătate.

Locația de servire a hranei va fi asigurată de către Școala Gimnazială Bogdănești, comuna Bogdănești, județul Vaslui, la locația:

- Școala Gimnazială Bogdănești, comuna Bogdănești

La întocmirea "Planului de meniu" trebuie să se țină cont de următorii factori:

- Realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază;
- Afecțiunile, bolile și indicațiile medicale, după caz;
- Anotimpul în care se aplică meniurile;
- Preferințele beneficiarului pentru anumite feluri de mâncare;
- Planurile de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni, să nu se repete felurile de mâncare în cadrul aceluiași grup de beneficiari;
- Mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- Să fie variată, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia aleasă;

CAPITOLUL IV - ALTE CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA

Ofertantul trebuie să-și asume întreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare și distribuție a hranei. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Daca vreunul din produsele livrate nu corespunde specificatilor tehnice din prezentul Caiet de Sarcini, achizitorul are dreptul sa il respinga, iar Prestatorul are obligatia, fara a modifica pretul, de a inlocui produsele refuzate si de a face toate modificarile necesare pentru ca pe viitor, produsele sa corespunda din punct de vedere calitativ.

In cazul in care vor constata abateri care pot conduce la consecinte grave pentru starea de sanatate a beneficiarilor, personalul de specialitate al beneficiarului va avea dreptul sa sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu alta alta corespunzatoare, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta, in termen de maxim 2 (doua) ore de la primirea notificarii. Daca deficientele constatate nu sunt remediate in termenul stabilit, se va declansaa procedura de reziliere a contractului cu toate consecintele ce decurg din acestea. Cantitatile constata lipsa in urma verificarilor efectuate vor fi acoperite in cel mai scurt timp.

CAPITOLUL V

6.1. Conditii minime de calitate

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

6.2. Dispozitii finale

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

- comisia de receptie constituită la nivelul Școlii Gimnaziale Bogdănești, consemneaza intarzieri nejustificate si repetate a livrarilor. In sensul prezentului Caiet de sarcini, intarzieri acceptabile constituie intarzieri nu mai mari de 15 minute, dar nu mai mult de 1 dată la 30 zile.
- au loc intreruperi nejustificate ale prestarii de servicii de catre contractant;
- se livreaza produse neconforme;

Obligativitatea asigurarii activitatilor si serviciilor in regim de continuitate

- Contractantul are obligatia de a presta serviciile contractate in asa fel incat, prin actiunile sale sa nu produca nemulumiri in randul beneficiarilor finali;
- Contractantul are obligatia de a presta serviciile astfel incat sa deranjeze cat mai putin activitatea normala in institutiile beneficiarului;
- Contractantul are obligatia de a lua toate masurile pentru evitarea oricarui fel de accident, epidemie sau alte asemenea;

Autoritatea Contractanta nu va fi responsabila pentru nici un fel de daune interese compensatii platibile prin lege, in privinta sau ca urmare a unui accident ori prejudiciu adus oricarei persoane fizice sau juridice;

Toate rapoartele, datele, materialele compilate sau produse de catre Prestator (ofertantul castigator) pe durata sau ca urmare a executarii acestui contract vor constitui proprietatea Autoritatii Contractante.

Prestatorul (ofertantul castigator) va trata toate documentele, datele si informatiile cu care va intra in contact sau pe care le va accesa, ca avand caracter personal si confidential si se va conforma in consecinta tuturor legilor, normelor si reglementarilor in vigoare din Romania. Exceptie vor face documentele din cadrul prezentului dosar de achizitie publica, asa cum este definit de prevederile Legii 98/2016, cu modificarile si completarile ulterioare.

De asemenea, cu exceptia cazului in care este necesar ca Prestatorul (ofertantul castigator) sa dezvaluie anumite informatii in scopul executarii contractului sau in cazul in care documentele mentionate mai sus au caracter de informatie de interes public, Prestatorul (ofertantul castigator) nu va publica sau dezvalui nici o informatie fara acordul prealabil scris al Autoritatii Contractante. In caz de dezacord, primeaza decizia Autoritatii Contractante.

Oricare dintre documentele si informatiile emise sau acumulate prin executarea acestui contract trebuie sa respecte regimul specific proiectelor cu finantare nerambursabila in ceea ce priveste accesibilitatea, disponibilitatea si pastrarea.

PRESEDINTE DE SEDINTA,
GHEORGHE TIBULEAC

