

Reprezentant legal,

DIRECTOR
PĂVĂLUȚĂ MIHAELA-MARIA



Nr.2148/11.09.2025

CAIET DE SARCINI
ACHIZITIA DE SERVICII DE CATERING
procedura proprie
pentru demararea procedurii de hrana conform
HOTĂRÂRE NR. 23 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” publicata in
Monitorul Oficial Nr. 77/2025 în anul 2025

Hotărâre nr. 80/24.02.2025 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ a sumei prevăzute în Legea bugetului de stat pe anul 2025 nr. 9/2025 pentru finanțarea Programului național „Masă sănătoasă” 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

1. OBIECTUL ACHIZITIEI:

Caietul de sarcină face parte integrantă din documentația de atribuire și conține indicații privind regulile de bază care trebuie respectate astfel încât potențialii ofertanți să elaboreze propunerea tehnică corespunzătoare cu necesitățile autorității contractante.

Cerintele impuse prin prezentul caiet de sarcină vor fi considerate minimale.

Prezentul caiet de sarcină are ca obiect achiziționarea de servicii de catering sub forma de meniuri de hrana a copiilor care frecventează cursurile la Școala Gimnazială „Traian Dârjan”:

Durata: An școlar 2025 - 2026, perioada luna septembrie – decembrie 2025

VALOAREA ESTIMATA: 772,782.00 lei cu TVA

Potrivit Art. 3 din Hotărârea nr. 23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă";, după cum urmează b) masa caldă, în regim catering, pentru prescolarii și elevii din unitățile de învățământ în care nu există cantina pentru prepararea în regim propriu, hrana putând fi servită în sala de clasă sau într-un alt spațiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare. În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de

minute de la livrare, produsele alimentare sunt pastrate, pana la service, in spatii amenajate, in care sunt asigurate conditiile de manipulare si depozitare indicate de producator, in conformitate cu prevederile legale in vigoare privind igiena si siguranta produselor alimentare, conditii care sa poata fi monitorizate si controlate;

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform prevederilor legale

- **Legea nr. 123/2008** și **Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008**, precum și posibile variante de meniu sunt prevăzute în prezentul caiet de sarcină.

Ofertantii vor intocmi, in cadrul propunerii tehnice, patru variante de meniu pranz standard felul II., un meniu special felul II, recomandat in prescriptiile medicale pentru copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală, un meniu vegetarian felul II., aceste meniuri putand fi utilizate in derularea contractului în mod consecutiv sau functie de anotimp pe parcursul derularii contractului.

Pentru trupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranta la lactoza, gluten sau alte probleme de natura medicala - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara se prevad in anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare elev.

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor catre unitatilescolare, respectiv elev sau prescolar, dupa caz, va fi: ziua producerii pentru masa calda

Dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, suportul alimentar va fi păstrat, până la servire, în spații amenajate, în care există condiții adecvate de manipulare și depozitare, la temperaturi care să poată fi monitorizate și controlate;

si potrivit **art. 34 din Ordinul nr. 1456/2020** pentru aprobarea Normelor de igienă din unitatile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor: **aducerea tuturor produselor alimentare de la blocul alimentar (bucătărie) al altei unități de alimentație colectivă sau publică în sistem catering numai cu mijloace de transport auto autorizate sanitar, care să nu fie folosite în alte scopuri, în recipiente cu capace etanșe, care să asigure o ermetizare perfectă;**

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform prevederilor legale

- **Legea nr. 123/2008** și **Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008**, precum și posibile variante de meniu sunt prevăzute în prezentul caiet de sarcină.

În conformitate cu principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

(1) Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar, prevazut la art. 2, il au elevii/prescolarii prezentă la activitatile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar. Suportul alimentar nu se acorda pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucratoare.

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, după caz, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, care permit consumul în condiții optime de igienă.

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolariilor și școlariilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Distribuirea pachetului alimentar in cadrul unitatii de invatamant se face de catre persoane desemnate de conducerea acesteia, cu exceptia personalului de ingrijire si de intretinere care a participat, in prealabil, la curatenie grupurilor sanitare, cu respectarea legislatiei aplicabile in materie referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena si cele referitoare la supravegherea sanatatii lucratorilor.

Coordonarea programului la nivel de unitate de invatamant consta in diverse tipuri de activitati si, fara a se limita la acestea, printre care: receptie de produse alimentare, efectuata cu respectarea legislatiei aplicabile in materie, servicii, evidenta zilnica a livrarii mesei calde, completarea formularelor de raportare periodica.

Unitatile de invatamant raspund, in mod direct, de asigurarea conditiilor de primire, receptie si distributie a suportului alimentar, prin norminalizarea persoanelor responsabile in acest sens, precum si de confirmarea documentelor ce stau la baza platii produselor alimentare.

Plata produselor si a serviciilor contractate se efectueaza de catre ordonatorii principali de credite ai unitatilor/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de receptie calitativa si cantitativa, intocmite si aprobate de unitatile de invatamant.

Conducerea unității de învățământ va desemna un responsabil de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu exceptia personalului de îngrijire și de întreținere.

Predarea pachetelor continand masa caldă, în regim catering, catre responsabilul de program se va face de catre operatorul economic castigator, zilnic, cu semnarea obligatorie a unui Proces verbal de predare/primire in 2 exemplare, cate unul pentru fiecare parte.

La nivelul unității de învățământ se elaborează și se transmite inspectoratului școlar un raport lunar cu privire la derularea programului.

1. DURATA CONTRACTULUI:

Durata contractului este stabilita potrivit **HOTARARE Nr. 23 privind instituirea Programului național „Masa sanatoasa” in anul 2025, si Hotărâre nr. 80/24.02.2025 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ a sumei prevăzute în Legea bugetului de stat pe anul 2025 nr. 9/2025 pentru finanțarea Programului național „Masă sănătoasă”, respectiv conform:**

Art. 1. - La nivelul sistemului național de invatamant preuniversitar se instituie Programul național „Masa sanatoasa”, denumit in continuare PNMS, derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025, pentru preșcolarii și elevii din invatamantul preuniversitar, conform prevederilor art. 77 din Legea invatamantului preuniversitar nr. 198/2023, cu modificările și completările ulterioare:

Durata: An scolar 2025 - 2026 , perioada luna septembrie – decembrie 2025

NOTA: Autoritatea contractantă are dreptul de a opta pentru suplimentarea cantităților de hrana în limita resurselor financiare alocate cu această destinație.

Eventuala majorare a cantităților de hrana contractate se poate face la solicitarea Autorității Contractante, in conformitate cu prevederile legislației incidente în domeniul achizițiilor publice.

Autoritatea Contractantă își rezervă dreptul de a achiziționa cantitatea estimată pe parcursul derulării contractului, în funcție de nivelul creditelor bugetare alocate.

Autoritatea Contractantă are posibilitatea de a nu utiliza în totalitate cantitatea de hrana prevăzută în contract, fără ca prestatorul să poată pretinde plata de daune-interese sau orice alte despăgubiri/penalități;

Potrivit principiilor care trebuie respectate în prepararea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului National de Sănătate Publică, produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate, până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile pilot, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

2. CANTITATEA NECESARA:

Specificații tehnice:

Durata: An școlar 2025 - 2026 , perioada luna septembrie – decembrie 2025

VALOAREA ESTIMATA: 772,782.00 Iei cu TVA

Se dorește achiziționarea pachet alimentar potrivit art. 3 litera b) masa caldă- felul II, în regim catering, în limita a 20,00 Iei cu TVA/elev/zi

Potrivit HCL 30e din 05.09.2025, art. 1, se aproba suplimentarea cu 5 lei/beneficiar program inclusiv taxa pe valoarea adăugată, la valoarea zilnică de 15 Iei/ beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată pentru anul școlar 2025-2026.

Suportul alimentar este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale aplicabile în materie.

Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

b) contractele de servicii: valoarea materiei prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor

2. Evidența cantitatilor solicitate, distribuite și consumate

- 2.1. Fiecare unitate de invatamant beneficiara a Programului național „Masa sanatoasa“ va tine evidenta cantitatii de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per port,ie, numărul de port,ii si numărul de zile de școala, precum si evidenta numărului de copii.
- 2.2. Furnizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat si unitatile inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor vor pastra si vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz; unitatile de invatamant au obligatia de a pastra avizele de exteditie aferente fecarei distributii.
- 2.3. Lunar, autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantitatii de produse consumate per categorie de produs, in functie de situatia numarului de copii scolarizati in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la furnizor. Toate partile implicate in procesul de distributie a produselor alimentare mentionate la pct. 1 vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel putin 3 ani, incepand de la sfarsitul anului intocmirii acestora.

3. Calitatea produselor

- 3.1. Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare.
- 3.2. Produsele lactate - unt, branzeturi trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (UE)nr. 1.308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizari comune a pietelor produselor agricole si de abrogare aRegulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 si (CE) nr.1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Branzeturi cu pasta oparita - cascaval.
- 3.3. Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranta la lactoza,gluten sau alte probleme de natura medicala - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara se prevad in anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare scoala si elev.

4. Siguranta si perisabilitate microbiologica

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor catre unitatile scolare, respectiv elev sau prescolar, dupa caz, va fi: a) **ziua producerii pentru masa calda;**

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

Produsele alimentare vor fi pastrate pana la servire in conditiile indicate de producator, cu respectarea legislatiei aplicabile in materie.

5. Conditii pentru transport si distributie

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor catre unitatile scolare, respectiv elev sau prescolar, dupa caz, numai cu mijloace auto speciale, autoritate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei aplicabile in materie.

6. Metode de testare si control

Produsele alimentare distribuite se analizeaza doar in laboratoare autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor care au metodele de analiza acreditate.

7. Persoanele angajate in producerea, manipularea si distributia produselor alimentare

sunt obligate sa detina certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, si lisa de aptitudini specific activitatii desfasurate sau echivalent, conform Hotararii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, mancare

Produsele alimentare preambalate trebuie sa prezinte in scris prin etichetare urmatorul element: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.

In cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definitiei „produs alimentar preambalat” trebuie indeplinite urmatoarele cerinte: a) pentru cele distribuite de unitatile de alimentatie publica se va indica la livrare, printr-un document scris care insoteste produsele: denumirea produsului.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi, substante care provoaca alergii sau intolerante, o mentiune privind lotul, respectiv data producerii si sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”, b) pentru cele preparate in regim propriu, respectiv masa calda, lista meniului va fi afisatala loc vizibil si va contine denumirea produsului, ingredientele componente si substantele care provoaca alergii sau intolerante.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi

1. Nu se adauga 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 preșcolărilor 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.
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire 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 găluște și friptura 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. Se interzice folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

10. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar- veterinar 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.

NOTĂ:

Variantele 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 la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui;
8. piure de cartofi cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui;
11. orez cu legume și pui la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;

În funcție de modificările intervenite în frecvența numărului de beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau de a diminua numărul de porții, fără modificarea pretului

unitar si fara vreo notificare prealabila, ci numai prin precizarile cu privire la numarul de persoane cuprins in comenzile lansate de catre beneficiar, pretul contractului modificandu-se corespunzator.

Ofertantii vor avea in vedere posibilitatea ca media comenzilor zilnice efectuate sa difere de cifrele mai sus prezentate tinand cont de vacantele intersemestriale si de alte situatii incidente.

Ofertarea se va face pentru cantitatea maxima de elevi.

Daca pe parcursul derularii contractului vor aparea anumite imbolnaviri ale beneficiarilor, se vor putea solicita meniuri adecvate bolilor respective, Prestatorul avand obligatia de a se conforma intocmai.

Fiecare dintre aceste meniuri vor fi insotite de calculul caloriilor, continutul de proteine, lipide si glucide.

Prestatorul are obligatia de a prezenta liste de alimente detaliate către personalul de specialitate al autoritatii contractante în scopul întocmirii de anchete alimentare (lunile februarie — mai - octombrie) conform **Ordinului nr. 438/4629/2021 ordin privind asigurarea asistenței medicale a preșcolarilor elevilor din unitățile de învățământ preuniversitar și studenții din instituțiile de învățământ superior pentru menținerea stării de sănătate a colectivităților și pentru promovarea unui stil de viață sănătos.**

La intocmirea planului de meniu trebuie sa se tina cont de urmatoorii factori:

- realizarea unui aport optim intre principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc.) pentru categoria de varsta a beneficiarilor;
- utilizarea in mod preponderent de alimente proaspete, neprocesate, corelate anotimpului in care se aplica meniurile;
- planurile de meniu vor fi intocmite astfel incat pe parcursul unei saptamani sa nu se repete felurile de mancare;
- in cadrul fiecărei grupe de alimente (nivel al piramidei) se vor include in alimentatia zilnica produse cat mai diversificate (de exemplu, la categoria lactate se recomanda consumul cate unei portii de lapte, branza si iaurturi);
- in cazul in care la masa de pranz sunt servite paste fainoase, cartofi sau alte legume cu putere calorica mare;
- evitarea mancarurilor care solicita un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a caror combinatie produce efecte digestive nefavorabile(cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot),
- se vor permite mancarurile gen tocaturi prajite, numai daca sunt prelucrate termic, in prealabil, prin fierbere sau preparate la cuptor;
- sa se asigure 2 oua/saptamana/persoana sub diverse forme ;
- nu se vor folosi creme cu oua, frisca sau maioneza din comert;
- mancarurile sa nu fie grase, sosurile sa nu contina faina sau alte adaosuri de ingrosare, sa nu fie prea condimentate, sa fie moderat sarate;
- carnea de la masa de pranz (felul II) trebuie sa fie portionata la gramajul prevazut in particularitatile prevazute de legislatia sanitara si pentru siguranta alimentelor;
- meniul va fi preparat in decursul aceleiasi zile, fara a se permite punerea in consum a unor preparate reincalzite sau care au fost preparate cu mai mult de 2 ore inainte de servire;

- se vor realiza feluri de mancare cu un gust apetisant, aspect si miros placut, agreate de cei care le consuma;
- mancarea trebuie sa fie consistenta si sa dea senzatia de satietate;
- felurile de mancare sa fie variate, atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara;
- ofertantul se obliga sa respecte toate standardele si cerintele nationale si europene aplicabile in raport de natura produselor;
- ofertantul trebuie sa asigure conditiile igienico-sanitare prevazute in actele normative in vigoare pentru depozitarea si pastrarea produselor agro-alimentare pentru prepararea si transportul hranei;
- ofertantul se obliga sa asigure, in lipsa unor produse prevazute in meniurile saptamanale, alte produse, prin substituire, numai in cazuri exceptionale si cu aprobarea prealabila a reprezentantului institutiei, la echivalentul valoric si nutritional al celor inlocuite.
- ofertantul se obliga ca in situatia in care in urma anchetei alimentare efectuate de catre reprezentantii beneficiarului rezulta un deficit/o deviatie de la principiile nutritionale prezentate in prezentul caiet de sarcina, sa corecteze/compenseze acest lucru cat mai rapid prin meniurile ce le va livra ulterior.

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

Piramida alimentara pentru nutritia copiilor, in functie de necesarul caloric, grupele de alimente si grupa de varsta si care va fi luata in considerare de ofertant la intocmirea meniurilor este in concordanta cu prevederile si principiile Ordinului nr. 1563 din 12 septembrie 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preşcolariilor și școlariilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți, respectiv:

LISTA ALIMENIELOR NERECOMANDATE PREȘCOLARILOR ȘI ȘCOLARILOR

Nr. crt.	Alimente nerecomandate	Limita de la care alimentele devin nerecomandate	Exemple de categorii de alimente care prin continut sau forma de prezentare pot fi nerecomandate
1	Alimente cu conținut mare de zahăr ⁶	peste 15 g zahar/100g produs	- prăjituri, - bomboane, - acadele, - alte produse similare
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 grați trans peste 1g/100g produs	- hamburgeri, - pizza, - produse tip patiserie, - cartofi prăjiți - alte alimente preparate prin prăjire, - maioneze, - mezeluri grase - alte produse similare
3	Alimente cu conținut mare de sare	peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,6g sodiu/100g produs)	- chips-uri, - biscuiți sărați - covrigei - sticks-uri sărate, - snacks-uri, - alune sărate

			- semințe sărate, - alte produse similare
4	Băuturi racoritoare“	-	- Orice tip de bauturi racoritoare, cu excepti <i>i</i> apei potabile îmbuteliate sau a apei minerale îmbuteliate
5	Alimente cu conținut ridicat de calorii pe unitatea de vânzare	Peste 250-300 kcal pe unitatea de vânzare	- orice tip de aliment care, prin conținut, aduce un aport de calorii de peste 300 kcal pe unitate de vânzare
6	Alimente neambalate“*	-	Alimente vrac Sardvișuri neambalate
7	Alimente neetichetate***	-	Alimente care nu respectă prevederile HG nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cci modificările și completările ulterioare

* Fac excepție fructele și legumele proaspete

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

* * * Se escepteaza bananele si citricele.

* * * * Pentru crearea unor deprinderi nutriționale sanogene se recomandă etichetarea nutrițională.

NECESARUL ZILNIC DE CALORII ȘI SUBSTANȚE NUTRITIVE PENTRU COPII ȘI ADOLESCENȚI

Adolescenți

Copii Băieți Fete

1-3 4-6 7-10 11-14 15-19 11-14 15-19
ani ani ani ani ani ani ani

1 2 3 4 5 6 7

Calorii

-necesarmediu 1.300 1.800 2.400 3.100 3.500 2.600 2.800

- variații posibile 900 - 1.300 - 1.700 - 2.200 - 3.000 - 1.800 - 2.000 -

în funcție de 1.800 2.300 3.300 3.700 3.900 3.000 3.000

caracteristicile

grupului

Proteine totale

- necesar mediu 44 - 61 - 82 - 106 - 120 - 89 - 96 -

51 g 70 g 94 g 121 g 137 g 101 g 109 g

- variații posibile 31 - 44 - 58 - 75 - 102 - 61 - 68 -

în funcție de 70 g 90 g 129 g 144 g 152 g 117 g 117 g

nivelul caloric

- % din valoarea calorică 14 - 14 - 14 - 14 - 14 - 14 - 14 -
16% 16% 16% 16% 16% 16%

16%/Proteine

animale

- necesar mediu 31 - 40 - 49 - 52 - 60 - 49 - 48 -

36 g 46 g 56 g 5 g 69 g 55 g 54 g

- variații posibile 22 - 29 - 41 - 51 - 34 - 34 -

35 - 79 g 76 g 64 g 59 g

în funcție de 49 g 59 g 77

g nivelul caloric

- % din cantitatea 70% 65% 10% 55% 50% 55%

50% proteinelor totale

Proteine vegetale

- necesar mediu 13 - 21 - 33 - 54 - 60 - 40 - 48 -

15 g 24 g 38 g 6 g 69 g 46 g 55 g

- variații posibile 9 - 15 - 23 - 34 - 51 - 25 - 34 -

în funcție de 21 g 31 g 52 65 g 76 g 55 g 58 g

și nivelul caloric

- % din cantitatea 30% 35% 0% 45% 50% 45% 50%

proteinelor totale

Lipide totale

- necesar mediu 49 - 58 - 61 - 83 - 94 - 70 - 75 -

60g 68g 77d 00g 113g 84g 90g

- variații posibile 34 - 42 - 71 - 81 - 49 - 54 -

46

în funcție de 77 g 87 g 10a g 119 g 126 g 87 g 97

g nivelul caloric

- % din valoarea calorică 35 - 30 - 25 - 25 - 25 - 25 -

40% 35% 30% 30% 30% 30%

30%, Lipide

animale

- necesar mediu 37 - 44 - 41 - 58 - 60 - 50 - 53 -

45 g 51 g 58 g 70 g 79 g 59 g 63 g

- variații posibile 26 - 32 - 50 - 57 - 37 - 38 -

35 - 83 g 88 g 68 g 68 g

în funcție de 58 g 65 g

80 nivelul

caloric

- % din cantitatea 75% 75% 50% 70% 70% 70% 70%

lipidelor totale

Lipide vegetale

- necesar mediu 12 - 14 - 16 - 25 - 28 - 20 - 22 -

15 g 17 g 19 g 20 g 47 g 25 g 27 g

- variații posibile 8 - 10 - 11 - 21- 24 - 11 - 16 -
 în funcție de 19 g 22 g 26 g 36 g 38 g 29 g 29 g
 nivelul caloric
 - % din cantitatea 25% 25% 25% 30% 30% 30% 30%
 lipidelor totale
 Glucide
 - necesar mediu 143 - 220 - 322 - 416 - 470 - 349 - 376 -
 168 g 240 g 351 g 454 g 521 g 380 g 410 g
 - variații posibile 100 - 174 - 228 - 295 - 402 - 241 - 268 -
 în funcție de 222 g 309 g 483 g 541 g 571 g 439 g
 g 439 g
 nivelul caloric
 % din valoarea calorică 53% 55% 60% 65% 80% 55% 60% 60%

Necesarul zilnic de elemente minerale pentru copii și adolescenți

Grupa de vârstă	Elemente minerale					
	Calciu mg	Fosfor mg	Magneziu mg	Fier mg	Zinc mg	Iod mg
Copii						
4—6 ani	900	500	180	9	9	80
7—9 ani	1100	700	220	10	10	100
10—12 ani	1200	800	270	12	12	120
Băieți						
13—15 ani	1200	1000	330	13,	14	140
16—19 ani	300	100	360	16	15	150
Fete						
13—15 ani	1100	900	310	15	14	130
16—19 ani	1200	1000	310	18	14	140

NECESARUL ESTIMATIV ZILNIC AL DIFERITELOR GRUPE DE ALIMENTE PENTRU ALCĂȚUIREA DIETEI LA COPII ȘI ADOLESCENȚI:

GRUPA DE	COPII (VARSTA-ANI)	ADOLESCENȚI (VARSTA-ANI)
----------	--------------------	--------------------------

ALIMENTE (G)	1-3	4-6	7-10	Baieti		Fete	
				11-14	15-19	11-14	15-19
Lapte și produse lactate (în echivalent lapte)	700	700	800	750	700	700	700
Carne și preparate din carne (în echivalent carne)	60	85	110	190	230	170	190
Pește și preparate din pește (în echivalent pește)	0	15	25	35	35	30	30
Ouă (g)	30	35	40	50	50	50	50
Grăsimi comerciale							
total	25	32	40	50	55	35	40
animale	15	20	25	30	30	20	20
vegetale	10	12	15	20	25	15	20
Produse cerealiere (în echivalent făină)	90	16	230	380	460	330	360
Cartofi	110	150	80	200	230	180	200
Alte legume	210	220	230	350	380	290	310
Leguminoase uscate	0	5	5	10	15	7	7
Fructe	100	130	50	80	200	180	180
Zahăr și produse zaharoase	35	45	50	70	80	55	55

VALOAREA CALORICĂ A ALIMENTELOR

VALOARE CALORICA	KCAL/100 G	ALIMENTE
Minimă	Sub 5	Apă, apă minerală, ceai, suc de lămâie, supe clare
Scăzută	5-60	Fructe: mere, căpșuni, caise, piersici, prune, cireșe, vișine, pepene, portocale, mandarine, grapefruit, mango, ananas. Legume: fasole, varză, conopidă, morcovi, pătrunjel, castraveți, usturoi, ceapă, salată, ciuperci, spanac, sparanghel, brocoli. Lapte degresat, brânză de casă
Moderată	60 - 12(î	Fructe: pere, struguri, banane, fructe uscate, fructe glasate Legume: porumb, mazăre, cartofi cu ulei, margarina, boabe de soia Carne slabă, pui Ou, brânză, pește

		Cereale neîndulcite, pâine Lapte integral, iaurt integral,
Crescută	120 - 300	Inghetată, iaurt îndulcit, smântână, cașcaval, carne grasă, salam, cârnați, paste cu sos, hamburger, biscuiți, prăjituri, cereale îndulcite, musli, sosuri și maioneze.
Foarte crescută	300-1000	Plăcintă cu carne, pește prăjit cu cartofi prăjiți, pui prăjit, pizza, dulciuri, prăjituri cu cremă, ciocolată.

Caracteristici nutriționale ale grupelor alimentare

Grupa alimentară	Pâine, cereale, orez, paste	Legume și vegetale	Fructe	Lapte și derivate	Ouă	Carne, pește
Principalii nutrienți	Carbohidrați Fier Vitamina B1 Vitamina E	Vitamine și minerale	Vitamine și minerale	Calciu Proteine	Proteine cu valoare biologică înaltă	Proteine Fier Acizi grași omega 3
Alte componente nutritive	Fibre Proteine Magneziu Zinc Vitamina B2 Vitamina B3 Folați Sodiu	Fibre	Carbohidrați Fibre	Grăsimi Carbohidrați Magneziu Zinc Vitamina B2 Vitamina B12 Sodiu Potasiu	Colesterol Fier Vitaminele B1, B2, B12, A, D	Grăsimi Niacina Vitamina B12

PIRAMIDA ALIMENTARE PENTRU NUTRIȚIA COPIILOR, ÎN FUNCȚIE DE NECESARUL CALORIC, GRUPELE DE ALIMENTE ȘI GRUPA DE VÂRSTĂ A COPIILOR

A. Piramida alimentară pentru nutriția copiilor în funcție de necesarul caloric

Aliment	1600	1800	2000	2200	2400	2600	2800	3200
Caorii								
cereale	150 g	180 g	180 g	210 g	240 g	270 g	300 g	300 g
legume	2 cești	2 1/2 cești	2 1/2 cești	3 cești	3 cești	3 1/2 cești	3 1/2 cești	4 cești
fructe	1 1/2 cești	1 1/2 cești	2 cești	2 cești	2 cești	2 cești	2 1/2 cești	2 1/2 cești
lapte	3 cești	3 cești	3 cești	3 cești	3 cești	3 cești	3 cești	3 cești
carne și fasole	150 g	150 g	165 g	180 g	195 g	195 g	210 g	210 g

Vârsta (ani)	4-6	4-6	7-10	11-13	11-13	11-13	11-13	14-18
--------------	-----	-----	------	-------	-------	-------	-------	-------

B. Piramida alimentara pentru nutriția copiilor raportată la aliment și la grupa de vârstă

Grupa alimentară	Mărimea pogiei	Număr maxim de porții/zi la 2-6 ani	Număr maxim de porții/zi la 7-10 ani	Număr maxim de porții/zi la 11-13 ani
legume	legume cu frunze verzi = 1 ceașcă legume crude tăiate - 1/2 de ceașcă legume fierte — 1/2 ceașcă 10 felii cartof prăjiți sec de legume — 1/2 ceașcă	3	4 – 5	5 – 6
fructe citrice și suc de citrice	măr, banană, portocală, o felie = 1 fruct mediu fructe crud tăiat în bucăți = 1/2 ceașcă suc de fructe neîndulcit = o ceașcă fructe uscate — 1/2 ceașcă	2 – 4	3	3 – 4
pâine, cereale, orez și paste	pâine = 1 felie C0, reale uscate - 1/3 de ceașcă C0 reale fierte, orez sau paste = 1/2 CO Că cereale fierte Repentumul dejun - 30g 1 Croissant mare = 2 pogii prăjituri = 2 bucăți	6	5 – 6	6 – 7
lapte, iaurt, brânză	lapte degresat parțial degresat - 1 ceașcă iaurt parțial degresat = 1 ceașcă iaurt de fructe cu conținut scăzut în grăsimi — 1 ceașcă cașcaval = 30 — 45 g brânză topită = 45-60 g brânză de vaci parțial degresată = 1/2 de ceașcă îngheată — 1/2 de ceașcă budincă = 1/2 de ceașcă	4	2	3
carne, pui, pește, fasole uscată, mazăre, ouă, riuci	carne slabă fiartă, pui sau pește 90g QU	1	2	2 – 3

Necesarul de proteine - nutrienți esențiali cu rol major în creșterea organismului — reprezintă 15-20 % din necesarul caloric și este de:

7-10 ani - 35 g/zi

10-18 ani - 50 g/zi

Necesarul proteic depinde de vârstă, de ritmul de creștere, dar și de calitatea alimentului utilizat.

Necesarul de carbohidrați (glucide) - macronutrienți utilizați ca sursă principală de energie în organism - reprezintă 50% din nevoile calorice ale copilului și este de: 4-18 ani: 10g/kgc/zi.

Pentru calcularea meniurilor se vor folosi următoarele echivalente alimentare

- a) 100 ml lapte concentrat (condensat) = 250 ml lapte proaspăt
- b) 100 g lapte praf integral = 800 ml lapte proaspăt
- c) 100 g cascaval = 700 ml lapte proaspăt
- d) 100 g branza telemea de vaca = 550 ml lapte proaspăt
- e) 100 g branza telemea de oi = 450 ml lapte proaspăt
100 g branza proaspătă de vaca — 400 ml lapte proaspăt
- g) 100 g cas = la fel ca la branza telemea
- h) 100 g mezeluri = 125 g carne
- i) 100 g specialități din carne (sunca de Praga, muschi fle, muschi tiganesc, ceafa pastrama etc.)
= 135 g carne
- j) 100 g smântână - 40 g unt
- k) 100 g pâine neapărată = 71 g făină
- l) 100 g pâine semialbă (intermediară) = 73 g făină
- m) 100 g pâine albă = 76 g făină
- n) 100 g paste făinoase (inclusive biscuit fără cremă) = 100 g făină
- o) 100 g malai, orez, gris = 100 g făină
- p) 100 g compot = 15 g zahăr
- q) 100 g dulceață = 70 g zahăr
- r) 100 g gem, peltea, marmeladă = 40 g zahăr
- s) 100 g nectar de fructe = 30 g zahăr
- t) 100 g sirop de fructe concentrate = 60 g zahăr
- u) 100 g bomboane = 90 g zahăr
î 100 g miere = 80 g zahăr
- w) 100 g ciocolată = 50 g zahăr și 30 g grăsime vegetală
- x) 100 g bulion sau pasta de roșii = 600 g plătăgele roșii (tomate)
- y) 100 g suc de roșii — 135 g tomate
- z) 100 g varză acră = 130 g varză crudă
- aa) 100 g murături = 125 g legume crude

- bb) 100 g fructe deshidratat , afumate, uscate - 400 g fructe crude
- cc) 100 g morcovi deshidratati = 1.700 g morcovi cruzi
- dd) 100 g conserve de legume = 100 g legume crude

9. CERINTE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL SI DISTRIBUIREA HRANEI:

- transportul și distribuirea hranei se va face de către prestator, cu mijloace de transport autorizate sanitar veterinar conform **Ordinului nr. 57 /2010** (*actualizat* cu modificările și completările ulterioare) pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitară veterinară a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală, în recipiente inoxidabile, închise ermetic, (care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare sau produs alimentar, în conformitate cu normele de igienă în vigoare;
- mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare;
- pe parcursul derulării contractului, prestatorul are obligația de a menține curate și în bună stare de funcționare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării. În acest sens după semnarea contractului, se va prezenta, contractul de prestare a serviciilor privind dezinfecția și igienizarea mijloacelor de transport folosite la distribuirea hranei;

Mijloacele de transport al produselor alimentare (de tip izoterm) trebuie să aibă autorizație A.N.S.V.S.A.;

- recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este risc de contaminare a alimentelor; aceste recipiente vor fi curățate și dezinfectate zilnic.
- costurile legate de transportul alimentelor sunt suportate de către prestator și vor fi incluse de acesta în prețul unitar oferit;
- mijloacele de transport și/sau containerele ce sunt folosite la transportul produselor adiționale alimentelor sau la transportul diferitelor alimente în același timp se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminării;
- atunci când mijloacele de transport și/sau containerele au fost folosite la transportul unor alimente diferite, se vor spăla de fiecare dată înainte de a fi reumplute pentru evitarea contaminării;
- alimentele din mijloacele de transport și/sau containere trebuie plasate și protejate împotriva contaminării;

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță alimentară 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.

10. **LIVRAREA:**

Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare (produsele alimentare si masă caldă felul 2, în regim catering) vor fi transportate de la furnizor către unitățile Scolare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Comanda pentru numarul de portii ce vor trebui preparate si servite beneficiarilor se va transmite conform **ANEXA II: LOCATII LIVRARE**

În funcție de numărul de copii, starea fiziologică, precum și alți factori care influențează livrările de servicii de catering, cantitățile de hrană (regim alimentar), sunt variabile și se vor lua în calcul pe baza de comandă telefonică/mail.

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 cuprinși în comanda lansată.

Prestarea serviciului se va efectua zilnic, pe parcursul derulării anului școlar, conform ANEXA II: LOCATII LIVRARE

Livrarea se consideră îndeplinită pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă

Programul va putea fi modificat și adaptat în mod corespunzător în funcție de necesități și la cerința motivată a beneficiarului.

Transportul hranei/produselor alimentare se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar- veterinar pentru transport alimente, autorizația însoțind permanent mijlocul de transport, dotate corespunzător, folosite numai în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipaj corespunzător și avizat medical.

11. RECEPȚIA PRODUSELOR:

Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate (comisia de recepție desemnată de către beneficiar).

Prestatorul va prezenta zilnic la livrare factura/ avizul de expediție a hranei/produselor alimentare, însoțit de declarația de conformitate, de gramajul pe porție/cantitate și de calculul caloriilor.

Nu se va distribui hrana fără avizul persoanelor desemnate, respectiv membrii comisiei de recepție a serviciilor de catering, desemnați de către achizitor.

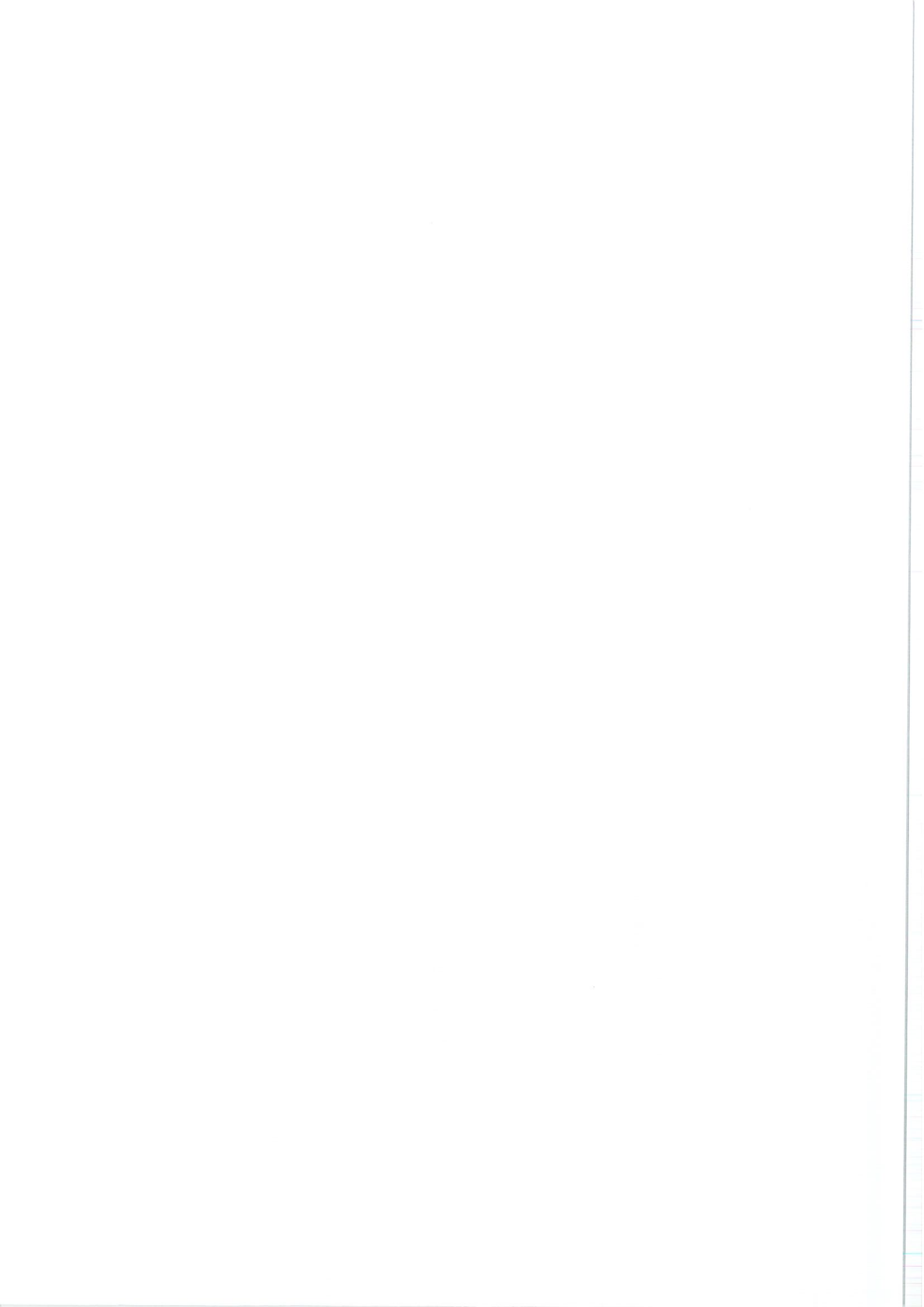
Prestatorul are obligația prelevării de probe, pe cheltuiala sa, atât la sediul său, cât și la sediul unității beneficiare, din fiecare fel de mâncare, conform legislației în vigoare.

Probele se vor păstra minim 48 de ore, de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiul frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură, actualizat de persoana responsabilă desemnată;

La sediul unității beneficiare, recoltarea se va face de personalul prezent al Prestatorului.

Recoltarea probelor se va face doar în recipiente sterilizate prin fierbere; se etichetează pe recipient sau pe capac.

Eticheta va avea menționate următoarele: data recoltării, ora recoltării, denumirea felului de mâncare recoltat, semnătura persoanei care a recoltat proba.



Se interzice darea in consum a alimentelor in situatia nerecoltarii probelor alimentare din fiecare fel de mancare.

In cazul constatarii unor deficiente in prestarea serviciilor, acestea se vor comunica in scris Prestatorului care are obligatia de a se conforma pana la data urmatoarei livrari.

In cazul in care se vor constata abateri ce pot conduce la consecinte pentru starea de sanatate a beneficiarilor, personalul desemnat sa receptioneze serviciile de catering va semnala aceste abateri catre medicul/asistentul si/sau directorul institutiei, care are dreptul sa dispuna, in acest caz, sistarea distributiei hranei.

Ca urmare, Prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu alta/altele corespunzatoare, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta, in termen de **maxim 60 de minute de la primirea notificarii**.

Daca deficiențele constatate nu sunt remediate in termenul stabilit, se va declansa procedura de reziliere a contractului cu toate consecintele ce decurg din aceasta.

Prestatorul va trebui sa permita exercitarea controlului efectuat de catre reprezentantii autoritatii contractante in ceea ce priveste modul de depozitare a alimentelor si de preparare a hranei, ori de cate ori se considera necesar.

12. CERINTE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALA

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

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

13. CERINTE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate si transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate astfel incat sa se minimalizeze riscul contaminarii.

Se vor introduce masuri adecvate astfel incat eventualele epidemii sa poata fi controlate si evitate. • Produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare amicroorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatate.

Potrivit cu siguranta 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 aproximativ **30 min, de la preparare**.

In caz contrar, ea trebuie la o temperatura mai mare de **60 grade Celsius pentru hrana calda**.

14. CERINTE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

- Deseurile alimentare trebuie colectate in recipiente inchise si etichetate; aceste recipiente trebuie sa fie de o constructie adecvata, pastrate intacte, si usor de curatat si dezinfectat.

- Transportul deșeurilor alimentare se va face de către ofertant, pe cheltuiala acestuia, cu mijloace de transport autorizate.
- Ofertantul are obligația evacuării zilnice a deșeurilor alimentare.

Oferta financiară va fi completată conform Anexei: Centralizator oferta financiară.

Valoarea ofertată pentru prestarea serviciilor aferente contractului se va compune din **pretul unitar x cantitățile aferente**.

In centralizatorul de preturi se va evidenta în mod clar o defalcare a costurilor, per porție, per total, pe următoarele categorii:

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

In vederea aplicării criteriului de atribuire, ofertanții vor indica în lei fără TVA, lei cu TVA, precum și în procente, defalcarea costurilor

Pretul contractului de servicii rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia.

Tariful (pretul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală rămâne ferm pe toată perioada derulării contractului de servicii.

- 4 Autoritatea contractantă are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de servicii (prestările), respectiv porțiile, în raport de numărul beneficiarilor prezentă în cadrul autorității contractante, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală, în limita fondurilor bugetare alocate.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de servicii (prestări) contractată în următoarele situații:

- Reducerea numărului de beneficiari din cadrul autorității contractante,
- Alocarea insuficientă a fondurilor bugetare cu această destinație de către/ordonatorul secundar / de credite.

15. MODUL DE PLATA

Plata se face după efectuarea recepției în baza centralizatorului porțiilor zilnice preparate și servite cu Ordin de Plata, în contul furnizorului deschis la Trezoreria Statului, lunar, în termen de 30 de zile de la înregistrarea facturii conform avizelor de însoțire a mărfurilor zilnice și a proceselor verbale de recepție zilnice.

INTOCMIT,
Administrator
Bungradean
Lucia



AVIZAT,
Medic școlar

Dr. Octavia Rusan
medic primar pediater
Cod 050948

ANEXA I. CALCUL VALORIC suport alimentar

AN SCOLAR 2025- 2026 perioada septembrie-decembrie 2025	
Caracteristici	Lei cu TVA
Pret /portie:	20,00
Numar portii:	590
Numar zile de activitate didactica	59
Total valoare estimata	772,782.00

ANEXA II. CENTRALIZATOR OFERTA FINANCIARA

Denumire serviciu	UM	luna	Nr elevi	Valoare Pret Unitar Inklusiv TVA	Nr zile	Valoare maximă pe zi inclusiv TVA (Lei)	Valoare Totala inclusiv TVA (Lei)
Servicii catering septembrie 2025- decembrie 2025	menu felul II	septembrie 2025	590	20.00	7	11,800	82,600.00
	menu felul II	octombrie 2025	590	20.00	18	11,800	212,400.00
	menu felul II	noiembrie 2025	590	20.00	20	11,800	236,000.00
	menu felul II	decembrie 2025	590	20.00	14	11,800	165,200.00
					59	47,200	772,782.00

ANEXA CENTRALIZATOR OFERTA FINANCIARA

- se va evidentia in mod clar o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

	Nr elevi	Luna	Valoare Pret Unitar Inclusiv TVA	Nr zile Activitate didactica (medie)	Valoare Totala inclusiv TVA (Lei) Din care		
					materie prima %	prepararea hranei %	Distributie %
		Septembrie 2025					
		Octombrie 2025					
		Noiembrie 2025					
		Decembrie 2025					
TOTAL 2025							

ANEXA II: LOCATII LIVRARE

LOCATII	LOCATIA 1
Adresa	Strada Traian Vuia, nr.76, Cluj-Napoca, Cod postal: 400394, Localitate Cluj-Napoca, Judet Cluj
TIP	masă caldă, în regim catering - felul2
Program livrare	pana la orele 11:50

ANEXA III

CENTRALIZATOARE MENIURI

masă caldă, în regim catering - felul 2

ZIUA	MENIU PROPUȘ 1	NR CALORII
Luni	Felul II	
Marti	Felul II	
Miercuri	Felul II	
Joi	Felul II	
Vineri	Felul II	
ZIUA	MENIU PROPUȘ 2	NR CALORII
Luni	Felul II	
Marti	Felul II	
Miercuri	Felul II	
Joi	Felul II	
Vineri	Felul II	
ZIUA	MENIU PROPUȘ 3	NR CALORII
Luni	Felul II	
Marti	Felul II	
Miercuri	Felul II	
Joi	Felul II	
Vineri	Felul II	
ZIUA	MENIU PROPUȘ 4	NR CALORII
Luni	Felul II	
Marti	Felul II	
Miercuri	Felul II	
Joi	Felul II	
Vineri	Felul II	
ZIUA	MENIU PROPUȘ Regim medical INTOLERANȚĂ LA LACTOZĂ/	NR CALORII
Luni	Felul II	
Marti	Felul II	
Miercuri	Felul II	
Joi	Felul II	
Vineri	Felul II	

ZIUA	MENIU PROPUS Regim VEGETARIAN	NR CALORII
Luni	Felul II	
Marti	Felul II	
Miercuri	Felul II	
Joi	Felul II	
Vineri	Felul II	