

	ROMÂNIA JUDEȚUL GIURGIU, COMUNA Floresti-Stoenesti Sat Stoenesti, strada 1 Decembrie 1918, nr. 123, tel./fax. 0246256258, adresă e-mail primarie@floresti-stoenesti.ro, site https://floresti-stoenesti.ro/ CIF 5123799
--	--

JUDEȚUL GIURGIU	
COMUNA FLOREȘTI - STOENEȘTI	
INTRARE	NR. 1168
IEȘIRE	
ZIUA 18	LUNA 02 ANUL 2026

Se aprobă,
Conducătorul autorității contractante
Primar,
DUMITRU CONSTANTIN



CAIET DE SARCINI

**privind achiziția de servicii de catering pentru Programul național "Masă sănătoasă"
pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale nr. 3 Palanca, județul Giurgiu**

CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli (Rev:2)

PREAMBUL

În temeiul:

- Legii nr. 98/2016, privind achizițiile publice, cu completările și modificările ulterioare;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor Metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice;
- Prevederile Hotărârii de Guvern nr. 1171/30.12.2025 privind instituirea Programului Național „Masa Sanatoasă” în anul 2026 publicată în Monitorul Oficial nr. 1222/31.12.2025;
- Ordinul Ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 7.111/422/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar inclus în programul național „Masa Sanatoasă” în anul 2026 publicat în Monitorul Oficial nr. 3/05.01.2026 și anexa acestuia;
- ORDIN nr. 541/17.02.2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sanatoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Legea nr. 198/2023 a Învățământului preuniversitar Secțiunea 5 – Reducerea abandonului școlar, art. 77.

DETALIEREA SPECIFICAȚIILOR 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 în cadrul: ”Programului național Masă sănătoasă” pentru preșcolarii și elevii din structura Școlii Gimnaziale nr. 3 Palanca, comuna Floresti-Stoenesti, județul Giurgiu.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform procedurii proprii simplificate (norme procedurale interne privind achiziția publică de servicii din categoria celor cuprinse în Anexa 2 la legea achizițiilor publice nr. 98/2016) elaborată în conformitate cu:

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor Metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice;

Sursa de finanțare:

Investita beneficiază de finanțare prin bugetul de stat, creditele bugetare destinate finanțării cheltuielilor determinate de implementarea Programului Național “Masa Sanatoasă” se reflectă la titlu 65.02 Învățământ/65.02.11 Servicii auxiliare pentru educație, paragraful 65.02.11.30 “Alte servicii auxiliare” 57 “Asistentă socială”, articolul 57.02 “Ajutoare sociale”, alineatul 57.02.05 “Suport alimentară”.

CAPITOLUL II - CONDIȚII ȘI CERINȚE GENERALE

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

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetelor alimentare pentru preșcolarii și elevii din structura Școlii Gimnaziale nr. 3 Palanca, comuna Floresti-Stoenesti,

județul Giurgiu, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislația în vigoare, a Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și a Ordinului nr. 541 din 17 februarie 2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti in unitatile de invatamant preuniversitar și a altor reglementări privind sănătatea publică ce fac obiectul serviciilor.

Atribuirea contractului se va face cu respectarea cuantumului alocației zilnice de hrană ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering dar nu mai mult de 16,5 lei cu TVA inclus.

Sumele ofertate vor include o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

- a) materie prima/produse alimentare;
- b) prepararea hranei;
- c) transport;

Pachetele alimentare vor fi pregatite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislatia în vigoare și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase și vor respecta cerintele prevazute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European si al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 si (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European si ale Consiliului si 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 si a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE si 2008/5/CE ale Comisiei si a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Livrările pachetelor alimentare, vor face la:

1. Școala Gimnaziala Nr.1 Floresti, Comuna Floresti-Stoenesti, sat Floresti, strada Mihai Viteazul, nr. 138, judet Giurgiu.
2. Grădiniță cu Program Normal Floresti, Localitatea Floresti, Adresa: Comuna Floresti-Stoenesti, sat Floresti, strada Mihai viteazul, nr. 121 , judet Giurgiu.
3. Scoala Gimnaziala Stoenesti, Localitatea Stoenesti. Adresa: Comuna Floresti-Stoenesti, sat Stoenesti, strada 1 Decembrie 1918, nr. 130 , judet Giurgiu.
4. Grădiniță cu Program Normal Stoenesti, Localitatea Stoenesti, Adresa: Comuna Floresti-Stoenesti, sat Stoenesti, strada 1 Decembrie 1918, nr. 130 , judet Giurgiu.
5. Scoala Gimnaziala Nr. 3 Palanca, Localitatea Palanca. Adresa: Comuna Floresti-Stoenesti, sat Palanca, strada Ion Ionescu Braila, nr. 15 , judet Giurgiu.
6. Grădiniță cu Program Normal Palanca, Localitatea Palanca, Adresa: Comuna Floresti-Stoenesti, sat Palanca, strada Ion Ionescu Braila, nr. 15 , judet Giurgiu.

1. Raportat la numărul de beneficiar/zi/an datorită calendarului școlar pentru anul 2025-2026, acesta are următoarele particularități:

Caracteristici	Cantități
Preț/pachet alimentar (lei cu TVA)	16,5
Număr porții	117594
Număr zile activitate didactică	139

Total valoare estimată/zi (lei cu TVA)	13.959,00
Total valoare estimate contract (lei cu TVA)	1.940.301,00

2. Structurat pe module de învățământ, structura anului 2025-2026, este următoarea:

Martie 2026	- 22 zile ;
Aprile 2026	- 15 zile;
Mai 2026	- 20 zile;
Iunie 2026	- 13 zile (8 zile elevi clasa a VIII-a);
Septembrie 2026	- 17 zile ;
Octombrie 2026	- 18 zile;
Noiembrie 2026	-20 zile;
Decembrie 2026	- 14 zile.

Total zile de cursuri = 139 zile

Ofertantul va preciza în oferta financiară numărul de pachete alimentare livrate gratuit, respectiv câte un pachet alimentar pentru fiecare zi, ce se va constitui zilnic, pentru o perioadă de 48 ore de la livrare, drept probă de mâncare.

Ofertantul are obligația de a livra hrana în intervalul orar 9.30-10.00 catre unitatile:

- Grădiniță cu Program Normal Floresti;
- Școala Gimnazială Nr. 1 Floresti-Stoenesti;
- Grădiniță cu Program Normal Stoenesti;
- Școala Gimnazială Stoenesti;
- Grădiniță cu Program Normal Palanca;

Ofertantul are obligația de a livra hrana în intervalul orar 14.00-14.30 catre unitatea:

- Școala Gimnazială Nr. 3 Palanca;

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

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.

Comanda pentru numărul de pachete alimentare ce vor trebui preparate și predate beneficiarilor se va transmite prestatorului zilnic, până la orele 08:15; va conține numărul de pachete alimentare 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 nr.3 Palanca, comuna Floresti-Stoenesti, județul Giurgiu.

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 odata cu încheierea contractului conform comunicărilor primite de la beneficiar, conform cu prevederile caietului de sarcini, anexă la contract.

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

Meniurile de tip pachet alimentar se vor livra conform cerințelor prevăzute în ORDIN nr. 541/17.02.2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și scolarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii și adolescenți în unitatile de învățământ preuniversitar și al prevederilor cuprinse în Prevederile Hotărârii de Guvern nr. 1171/30.12.2025 privind instituirea Programului Național „Masa Sanatoasă” în anul 2026 publicată în Monitorul Oficial nr. 1222/31.12.2025;

Unitatile care produc, prepara, transporta și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul de specialitate din cadrul direcțiilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție 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 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (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 pachetelor alimentare pentru preșcolari și elevi

1. Produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară pachetele alimentare trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi și să nu fie adăugați în alimente.
2. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi și să nu fie adăugați în alimente.
3. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate din crudități.
4. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
5. Pachetele alimentare trebuie pregătite în dimineața zilei în care se servesc, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
6. Unitățile de învățământ în care se desfășoară Programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației aplicabile în materie.

Pachetul alimentar va conține în mod obligatoriu :

- produse de panificație din făina integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului;

- produse din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totala a pachetului;
- legume - rosii, castraveti, salata sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totala a pachetului;
- un fruct.

Pachetele alimentare 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, substante nutritive și elemente minerale pentru copii și adolescenți.

CAPITOLUL III - CERINTE PRIVIND PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING

3.1. Motive de excludere:

Ofertantii nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art. 164, 165 si 167 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare.

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 substituie, 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 pachete alimentare zilnice/săptămânale la ora solicitată.

Prestatorul trebuie să prezinte lista cu contractele similare, respectiv copii conform cu originalul a contractelor de prestări servicii, din care să reiasă experiența similară obținută în ultimii 3 ani (calculată de la data limită de depunere a ofertelor) ce fac obiectul contractului și a căror valoare cumulată să fie cel puțin egală cu 1.500.000,00 lei fara TVA, valoare ce se poate demonstra prin însumarea valorilor serviciilor prestate la nivelul unuia sau a maxim 2 contracte.

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

3.4.1. Cerinte pentru Propunerea tehnică

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

Ofertantul va indica în oferta tehnică minim 5 tipuri de pachet alimentar.

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

La întocmirea listei pachetelor alimentare, 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 pachetul alimentar;
- varietate, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară;

De asemenea în realizarea meniurilor se va ține cont de Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 7.111/422/2025 privind aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți și a anexelor la acesta.

La prepararea pachetelor alimentare se vor respecta condițiile igienico-sanitare, condițiile de etichetare conform Anexa 2 din HG 1171/2025 și se vor folosi gramejele indicate în rețetarele menționate în Anexa 3 Specificații tehnice pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii din Hotărârea de Guvern nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masa sanatoasă” în anul 2026.

Se vor avea în vedere în mod special prevederile din Anexa 1 privind alimentele nerecomandate preșcolarilor și școlarilor.

LISTA
alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor

Nr. crt.	Alimente nerecomandate	Limita de la care alimentele devin nerecomandate	Exemple de categorii de alimente care prin conținut sau formă de prezentare pot fi nerecomandate
1.	Alimente cu conținut mare de zaharuri*	Peste 15 g zaharuri/100g produs	- prăjituri - bomboane - acadele - alte produse similare
2.	Alimente cu conținut mare de grăsimi	Peste 20 g grăsimi/100 g produs, din care, cumulativ: - grăsimi saturate peste 5 g/100 g produs - acizi grași trans peste 1 g/100 g produs	- hamburgeri - pizza - produse de tip patiserie - cartofi prăjiți - alte alimente preparate prin prăjire - maioneze, margarină - brânză topită, brânzeturi tartinabile cu conținut de grăsime peste 20% - mezeluri grase - alte produse similare
3.	Alimente cu conținut mare de sare	Peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,6 g sodiu/100 g produs)	- chipsuri - biscuiți sărați - covrigei sărați - sticksuri sărate - snacksuri - alune sărate - seminte sărate - branzeturi sărate - alte produse similare
4.	Băuturi răcoritoare**		- orice tip de băuturi răcoritoare, cu excepția apei potabile îmbuteliate sau a apei minerale îmbuteliate
5.	Alimente cu conținut ridicat de calorii pe unitatea de vânzare	Peste 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 - sandwichuri neambalate
7.	Alimente neetichetate****	-	- alimente care nu respectă prevederile Hotărârii Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare

* Fac excepție fructele 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 bananele și citricele.**

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

2. Se va face o prezentare a modalității de livrare, termenul de livrare de la data primirii comenzii, modul de respectare a legislației sanitar-veterinare, modul de organizare și de alocare a resurselor disponibile;

3. Se va prezenta modul de efectuare al transportului hranei la locația Școlii Gimnaziale nr. 3 Palanca;

Suportul alimentar consta într-un pachet alimentar care trebuie produs în unitati înregistrate/autorizate sanitar -veterinar si pentru siguranta alimentelor, se distribuie sub forma ambalata, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, transportate numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar veterinar si va fi compus după variantele orientative de meniu, care includ sugestiile institutului national de sanatate publica, care sunt exemplificate în Anexa 3 SPECIFICATII TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de achizitie publica de furnizare, servicii din Hotararea de Guvern nr. 1171/2025 privind instituirea programului national „Masa sanatoasa” în anul 2026.

4. Se va prezenta Declarație pe proprie răspundere referitoare la respectarea obligațiilor privind condițiile de muncă și securitatea muncii ;

5. Se va prezenta Declarație pe proprie răspundere referitoare la respectarea obligațiilor privind condițiile de Mediu ;

6. Se vor prezenta măsuri de reducere a riscurilor care pot apărea pe parcursul desfășurării prezentului contract de achiziție publică. Riscurile ce pot apărea, se referă la:

- a) Riscuri de îmbolnăvire a participanților la activități (beneficiarii direcți);
- b) Riscul de furnizare de servicii incomplete, neconforme;
- c) Neîncadrarea în termenele impuse de contract;

Oferta financiară va fi exprimată în lei fara TVA, va fi fermă pe toată perioada de derulare a contractului.

Valoarea totală a ofertei nu trebuie să depășească valoarea totală estimată a contractului de achizitie publică, respectiv de **1.940.301,00 lei cu TVA inclus.**

Având în vedere că în alcătuirea prețului nu se cunosc categoriile de TVA ce compun prețul, această valoare este cu TVA inclus. (TVA-ul pentru alimente, servicii de restaurant, salarii și transport ce fac obiectul alcătuirii prețului, este diferit, proporția acestuia putând avea valori diferite de la caz la caz)

Oferta financiara se compune din pretul unitar ofertat de fiecare operator economic x cantitatea maximă aferentă contractului.

Denumire	Cantitate (numar meniuri)	Preț /UM	Valoare fără TVA	TVA (diferențiat)	Valoare cu TVA
0	1	2	3 (1x2)	4 (3x %TVA)	5 (3+4)

Materie primă					
Preparare					
Transport					
TOTAL					

Având în vedere prevederile art.187, alin.(3), lit.a) din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare, criteriul de atribuire aplicat este cel mai bun raport calitate - preț, stabilirea ofertei câștigătoare se realizează prin aplicarea unui algoritm specific de calcul.

Criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret se aplică pentru acele oferte care alocă cel puțin (60) % din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime și în cadrul acestuia pentru acele oferte care alocă cel puțin 25 % din greutatea pachetului alimentar pentru produse din carne și/sau branzeturi/derivate din lapte.

Ofertantii au obligația să introducă o defalcare a costurilor, per beneficiar, pe următoarele categorii:

- a) materie primă, minim 60 %;
- b) prepararea hranei;
- c) transport

Valoarea ofertei conține toate cheltuielile legate de achiziționare produse, transport, ambalare, livrare, etc.

Oferta financiară se va întocmi conform **formularului - formular de ofertă financiară**.

3.4.2. Documente de calificare

Se vor prezenta:

1. Declarație pe propria răspundere privind neîncadrarea în art. 164, 165 și 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;

2. Declarația pe propria răspundere cu privire la conflictul de interese definit de art. 59 și 60 din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice;

3. Actul constitutiv;

4. Certificat de atestare fiscală eliberat de organul de administrare fiscală al administrației teritoriale de pe raza căreia operatorul economic are sediul social privind plata la bugetul general consolidat - formulare tip emise de organismele competente, din care să reiasă că nu are datorii restante la momentul depunerii acestora;

5. Certificat de atestare a plății impozitelor și taxelor locale eliberate de autoritatea publică locală/autoritățile publice locale în circumscripția căreia/căroră are sediul social, sediile secundare, precum și punctul/punctele de lucru pentru care există obligații de plată și/sau alte active impozabile din care să reiasă că nu are datorii restante la momentul depunerii acestora;

6. Certificat de cazier judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC, actul constitutiv, valabil la data prezentării ;

7. Certificat de cazier fiscal al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC, actul constitutiv, valabil la data prezentării;

8. Autorizația de funcționare a firmei, emisă de organele competente valabilă la data depunerii ofertei;
9. Certificatul constatator emis de Oficiul Registrului Comerțului, în termen de valabilitate;
10. Dovada înregistrării sanitar – veterinar de pe teritoriul țării a producătorului ce va livra pachetele alimentare;
11. Dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităților din care se livrează pachetele alimentare;
12. Dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul pachetelor alimentare către unitatea școlară;
13. Certificat ISO 9001;
14. Certificat ISO 22000;
15. Certificat ISO 14001;

Criteriul de atribuire este " cel mai bun raport calitate-pret ", punctaj ce se va calcula conform factorilor de evaluare de mai jos:

Evaluarea ofertelor:

Factori de evaluare:

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
1. Pretul ofertei	Componenta financiara; formula de calcul: $P_{(n)}$ se calculează proportional astfel: $P_{(n)} = (Preț_{minim\ ofertat} / Preț_{n}) \times punctaj\ maxim\ alocat$.	10% (Punctaj maxim total 10 puncte)
2. Experienta Chef Bucatar	Se urmareste evaluarea si punctarea experientei practice a chef-ului bucatar care asigura serviciile de preparare si livrare a produselor (sandvisuri si fructe). Chef-ul bucatar trebuie sa aiba o experienta profesionala minima de 1 an in domeniul culinar,experiența se demonstrează obligatoriu prin diploma/certificat de calificare si prin contracte de munca/de colaborare, adeverinte de la angajatori anteriori, cv-uri sau alte documente din care sa reiasa activitatea prestata în calitatea de chef bucătar, cat si extras salariat din Registrul General de Evidenta a Salariatilor generat prin sistemul informatic REGES; formula de calcul: experiența cuprinsă între 1 și 5 ani – se acorda 1 punct; experiența cuprinsă între 5 și 15 ani – se acorda 5 puncte; experiența de peste 15 ani – se acorda 10 puncte;	10% (Punctaj maxim total 10 puncte)
3.Calificari si	Calificari si componente profesionale (elaborare meniu) - punctaj	10% (Punctaj

competente profesionale (elaborare meniu)	acordat 10 puncte; pentru atribuirea contractului, ofertantii trebuie sa demonstreze ca dețin calificările și componentele profesionale necesare pentru elaborarea meniului (sanddis și fruct) conform principiilor nutriției sanatoase, adaptate grupelor de vârstă vizate (prescolari și școlari). Pentru acordarea punctajului, ofertantii trebuie sa prezinte specimen de parafa/stampila profesională a expertului desemnat pe fiecare meniu, la fiecare produs în parte; formula de calcul: tehnician nutritionist sau orice alta calificare acreditata în domeniul nutriției (dovedit prin parafa si/sau stampila profesională) – 5 puncte; medic specialist în Diabet, Nutritie și Boli Metabolice (dovedit prin parafa si/sau stampila profesională) – 10 puncte;	maxim total 10 puncte)
4.Materialul de ambalare pentru sandvisuri	Ambalarea sandvisurilor reprezinta un factor esential in mentinerea unui standard ridicat de calitate si siguranta alimentara in cadrul contractului, asigurand protectia produsului impotriva contaminantilor externi, mentinerea prospetimii ingredientelor si prevenirea deteriorarii premture. Alegerea unui material de ambalare adecvat contribuie la conservarea proprietatilor alimentului, protejandu-l de imiditate, oxidare si factori mecanici care ar putea compromite integritatea produsului, Totodata, un ambalaj corespunzator faciliteaza manipularea si transportul in conditii optime, reducand riscul de pierderi si respectand normele stricte de igiena si siguranta alimentara impuse de reglementarile in vigoare. Ofertantul trebuie sa furnizeze certificatul de conformitate si factura de achizitie a foliei. formula de calcul: folie subtire de polietilena (LDPE) – 1 punct; folie standard de polipropilena (PP) – 2,5 puncte; folie polipropilena cu bariera medie / laminata – 5 puncte; folie Biaxially Oriented Polypropylene (BOPP) – 10 puncte;	10% (Punctaj maxim total 10 puncte)
5.Analiza microbiologica a suprafetelor de lucru si a tegumentelor (personal bucatarie)	Analiza microbiologica periodica a suprafetelor de lucru si a tegumentelor personalului din bucatarie este cruciala pentru prevenirea contaminarii alimentelor si mentinerea igienei. Suprafetele neigienizate si mainile personalului pot deveni surse de microorganisme patogene, accentuand riscul de transmitere a bacteriilor si virusilor. Aceasta masura este conforma cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare, care impune operatorilor din sectorul alimentar respectarea unor standarde stricte de igiena pentru a preveni riscurile pentru sanatate publica; Ofertantul trebuie sa prezinte dovezi privind respectarea cerintelor de igiena si siguranta	10% (Punctaj maxim total 10 puncte)

	alimentara. Astfel, se solicita analize microbiologice ale suprafetelor de lucru, raportul de analiza trebuie sa ateste ca incarcatura microbiana se incadreaza in limitele admise si sa nu fie mai vechi de 30 de zile inainte de data depunerii ofertei; Analize de pe tegumentele personalului din bucatarie (inclusiv bucatari, manipulanti); Raportul de analiza trebuie sa fie emis de cabinet/laborator autorizat acreditat RENAR sau recunoscut de Directia de Sanatate Publica (Rezultatele nu trebuie sa fie mai vechi de 30 de zile fata de data depunerii ofertei); formula de calcul: pentru transmiterea celor doua rapoarte de analiza, se acorda 10 puncte.	
6.Continuitatea lant frigorific – numarul de masini de frig si soferi calificati	Pentru a asigura pastrarea lantului frigorific si mentinerea sigurantei alimentare, livrarea alimentelor trebuie sa se efectueze cu autovehicule dotate cu sisteme de refrigerare functionale, conforme cu standarde sanitar-veterinare si de siguranta alimentara. Ofertantul va prezenta documente privind detinerea si autorizarea fiecarei masini de frig (autorizatie ANSVSA/DSV, talon, ITP valabil) si contract de munca/fise de post pentru soferii desemnati (pentru a demonstra resursa umana corespunzatoare), cat si extras salariat din Registrul General de Evidenta a Salariatilor generat prin sistemul informatic REGES. Asigura o redunanta crescuta si o flexibilitate maxima in gestionarea transporturilor la temperatura controlata. formula de calcul: solutie minima: 1 masina de frig si 1 sofer – doar conditie de calificare (0 puncte); solutie medie – 2 masini de frig si 2 soferi – se acorda 5 puncte; solutie superioara – 3 masini de frig si 3 soferi – se acorda 10 puncte;	10% (Punctaj maxim total 10 puncte)
7.Camere frigorifice indicate in schita fluxului tehnologic	Pentru a sublinia importanta separarii produsului finit de materii prime si respectarea fluxurilor igienice, se acorda urmatorul punctaj in functie de camerele frigorifice mentionate explicit in schita spatiului. Schita trebuie sa fie clara, sa includa denumirea camerelor si sa indice accesul/fluxul dintre ele (pentru a vedea separarea reala intre materiile si produsul finit). Ofertantul va prezenta documente justificative si anume facturi de achizitie si montaj si/sau procese verbale de receptie pentru utilaje fiecare indicand volumul si categoria de produse de exemplu carne, oua, lactate, legume, fructe, produs finit (camere de frig si/sau frigidere si/sau vitrine frigorifice); se evalueaza existenta in plan a unui spatiu dedicat, unde produsele finite sunt depozitate la rece,	10% (Punctaj maxim total 10 puncte)

	separat de zona de preparare sau stocare a materiilor prime; formula de calcul: daca schita arata in mod clar camera frigorifica pentru produsul finit – se acorda 5 puncte; daca schita detaliaza trei camere frigorifice distincte: camera frigorifica pentru materii de origine animala (carne, oua, lactate); camera frigorifica pentru legume/fructe; camera frigorifica pentru produsul finit – se acorda 10 puncte;	
8.Buletin de analiza pentru fiecare tip de sandvis	Buletinul de analiza pentru fiecare tip de sandvis este un document esential pentru garantarea conformitatii produsului cu normele de siguranta alimentara si cerintele contractuale. Acesta are rolul de a atesta calitatea ingredientelor, respectarea valorilor nutritionale declarate si absenta contaminantilor microbiologici sau chimici care ar putea afecta sanatatea consumatorilor. Ofertantul va prezenta buletine de analiza (microbiologice / fizico-chimice) pentru fiecare sandvis propus cu mentionarea clara a denumirii/compozitiei sandvisului, data prelevării, rezultatele analizelor, numele si acreditarea laboratorului (RENDAR?ANSVSA, dupa caz), emise de un laborator autorizat, nu mai vechi de 6 luni. Fiecare tip de sandvis propus trebuie sa fie analizat si sa detina un buletin de analiza valabil, care sa ateste conformitatea parametrilor (microbiologici, dupa caz si nutritionali) cu legislatia in vigoare; formula de calcul: se acorda doua puncte pentru fiecare tip de sandvis propus, pentru care ofertantul prezinta buletin de analiza emis de un laborator autorizat; se acorda un punctaj maxim de 10 puncte, indiferent de numarul de sandvisuri propuse, peste minimul de 5 obligatorii si pentru care se prezinta buletin de analiza;	10% (Punctaj maxim total 10 puncte)
9.Structura compozitiei pentru fiecare sandvis	Proteinele sunt un macronutrient esential pentru cresterea si dezvoltarea sanatoasa a copiilor, iar un sandvis care contine minimum 40 grame carne gatita sau produse lactate cu minim 40% grasime ofera multiple beneficii fundamentale pentru sanatatea acestora. formula de calcul: pentru operatorii economici care ofera 40 grame de carne gatita sau produse lactate (minim 40% grasime/sandvis) – se acorda 0 puncte; pentru operatorii economici care ofera 50-60 grame de carne gatita sau produse lactate (minim 40% grasime/sandvis) – se acorda 5 puncte; pentru operatorii economici care ofera peste 60 grame de carne gatita sau produse lactate (minim 40% grasime/sandvis) – se acorda 10 puncte;	10% (Punctaj maxim total 10 puncte)

10.Ambalarea automata pe flow pack cu folie PE	Ambalajul ermetic protejeaza sandvisul de contaminare cu bacterii, praf sau alte impuritati, reduce riscul de alterare a produsului datorita sigilarii eficiente. Folie PE cu cast mentine umiditatea optima a sandvisului, prevenind uscarea painii si oxidarea ingredientelor, pastreaza aroma si textura alimentelor pentru un gust proaspat, chiar si dupa cateva ore. Elevul poate deschide ambalajul usor si permite consumul igienic, fara a atinge direct mancarea cu mainile, ceea ce este esential intr-un mediu scolar.Operatorul va prezenta certificat de conformitate, factura si proces verbal de instalare masina de ambalat tip "Flow Pack" si al folie PE, dupa caz. formula de calcul: pentru ofertantul care nu va prezenta certificat de conformitate, factura si proces verbal de instalare masina de ambalat tip "Flow Pack" si al foliei PE, dupa caz – se acorda 0 puncte; pentru ofertantul care va prezenta certificat de conformitate, factura si proces verbal de instalare masina de ambalat tip "Flow Pack" si al foliei PE, dupa caz – se acorda 10 puncte;	10% (Punctaj maxim total 10 puncte)
--	---	-------------------------------------

Ofertele care nu obțin punctaj la minim 9 dintre cei 10 factori de evaluare, vor fi declarate inadmisibile.

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

3.5. Cerințe specifice privind alimentele:

Pachetele alimentare trebuie livrate în cantități și conținut caloric stabilit prin normele de hrană în conformitate cu legislația în vigoare și vor fi pregătite și preparate de către contractant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea Ordinul Ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 7.111/422/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar inclus în programul național „Masa Sanatoasă” în anul 2026 publicat în Monitorul Oficial nr. 3/05.01.2026 și anexa acestuia, Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar, alte reglementări specifice privind siguranța alimentelor.

Aporturile energetice recomandate pentru un individ sunt definite drept cantitatea de energie necesară pentru menținerea stării de sănătate pentru efectuarea diferitelor activități fizice și pentru a compensa consumul de energie.

Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor.

- proteine (carne, brânză, lapte, oua și proteine vegetale);
- lipide (grăsimi); - glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

se vor respecta următorii parametri definiți în Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și scolarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți:

ANEXA Nr. 2

PRINCIPIILE

care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți

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

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

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

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

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

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

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 galuște și friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume).

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).

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.

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.

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 gustări formate din cereale cu lapte, sandwichuri, 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 grăsimi;

e) să asigure o hidratare corespunzătoare vârstei.

NECESARUL ZILNIC DE CALORII								
substanțe nutritive și elemente minerale pentru copii și adolescenți								
A. Necesarul zilnic de calorii și substanțe nutritive pentru copii și adolescenți								
		Copii			Adolescenți			
					Băieți		Fete	
		1-3 ani	4-6 ani	7-10 ani	11-14 ani	15-19 ani	11-14 ani	15-19 ani
Calorii (kcal)								
necesar mediu		1300	1800	2400	3100	3500	2600	2800
variatii posibile in functie de caracteristicile grupului		900-1800	1300-2300	1700-3300	2200-3700	3000-3900	1800-3000	2000-3000
Proteine totale								
necesar mediu		44-51g	61-70g	82-94g	106-121g	120-137g	89-101g	96-109g
variatii posibile in functie de nivelul caloric		31-70 g	44-90 g	58-129 g	75-144 g	102-152 g	61-117 g	68-117 g
% din cantitatea proteinelor totale		14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%
Proteine animale								
necesar mediu		31-36 g	40-46 g	49-56 g	52-55 g	60-69 g	49-55 g	48-54 g
variatii posibile in functie de nivelul caloric		22-49 g	29-59 g	35-77 g	41-79 g	51-76 g	34-64 g	34-59 g
% din cantitatea proteinelor totale		70%	65%	60%	55%	50%	55%	50%
Proteine vegetale								
necesar mediu		13-15 g	21-24 g	33-38 g	54-66 g	60-69 g	40-46 g	48-55 g
variatii posibile in functie de nivelul caloric		9-21 g	15-31 g	23-52 g	34-65 g	51-76 g	25-55 g	34-58 g
% din cantitatea proteinelor totale		30%	65%	40%	45%	50%	45%	50%
Lipide totale								
necesar mediu		49-60 g	58-68 g	65-77 g	83-100 g	94-113 g	70-84 g	75-90 g

variatii posibile in functie de nivelul caloric	34-77 g	42-87 g	46-106 g	71-119 g	81-126 g	49-87 g	54-97 g
% din valoarea calorica	35-40%	30-35%	25-30%	25-30%	25-30%	25-30%	25-30%
Lipide animale							
necesar mediu	37-45 g	44-51 g	49-58 g	58-70 g	60-79 g	50-59 g	53-63 g
variatii posibile in functie de nivelul caloric	26-58 g	32-65 g	35-80 g	50-83 g	57-88 g	37-68 g	38-68 g
% din cantitatea lipidelor totale	75%	75%	75%	70%	70%	70%	70%
Lipide vegetale							
necesar mediu	12-15 g	14-17 g	16-19 g	25-30 g	28-47 g	20-25 g	22-27 g
variatii posibile in functie de nivelul caloric	8-19 g	10-22 g	11-26 g	21-36 g	24-38 g	11-29 g	16-29 g
% din cantitatea lipidelor totale	25%	25%	25%	30%	30%	30%	30%
Glucide							
necesar mediu	143-168 g	220-240 g	322-351 g	416-454 g	470-521 g	349-380 g	376-410 g
variatii posibile in functie de nivelul caloric	100-222 g	174-309 g	228-483 g	295-541 g	402-571 g	241-439 g	268-439 g
% din valoarea calorica	45-53%	50-55%	55-60%	55-60%	55-60%	55-60%	55-60%

B. 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						
0-12 luni	800	400	70	7	4	40
1-3 ani	900	400	125	8	7	60
4-6 ani	900	500	180	9	9	80
7-9 ani	1.100	700	220	10	10	100
10-12 ani	1.200	800	270	12	12	120
Băieți						
13-15 ani	1.200	1.000	330	13	14	140
16-19 ani	1.300	1.100	360	16	15	150

Fete						
13-15 ani	1.100	900	310	15	14	130
16-19 ani	1.200	1.000	310	18	14	140

ANEXA Nr. 4

ECHIVALENTELE ALIMENTARE,
necesarul estimativ zilnic al diferitelor grupe de alimente pentru
alcătuirea dietei la copii și adolescenți, datele orientative privind
valoarea calorică a alimentelor și caracteristicile nutriționale ale
grupelor alimentare utilizate pentru alcătuirea meniurilor la copii și
adolescenți (cantități comerciale bruto)

Art. 1. - Pentru aprecierea cantitatilor de alimente consumate în medie pe zi de un copil, se va realiza un calcul pe baza foilor de alimente scoase din magazie zilnic, pe o perioadă de 10 zile lucrătoare (în două săptămâni consecutive) în lunile februarie, mai și octombrie. Cantitățile din grupele de alimente cumulate pe cele 10 zile se vor împărți la numărul total de consumatori din cele 10 zile, obținându-se rația medie pe copil, care se va compara cu rațiile recomandate din tabelul nr. 1 "Necesarul estimativ zilnic al diferitelor grupe de alimente pentru alcătuirea dietei la copii și adolescenți".

Art. 2. - Conținutul alimentelor în calorii și în anumite substanțe nutritive (proteine, lipide și glucide) se va stabili prin calcul, folosindu-se tabele de compoziția alimentelor, rezultatele obținute comparându-se cu necesarul zilnic consemnat în anexa nr. 3 "Necesarul zilnic de calorii, substanțe nutritive și elemente minerale pentru copii și adolescenți".

Art. 3. - Se permite depășirea rațiilor recomandate cu până la 20% la lapte și produse lactate, carne și preparate din carne, peste, legume și fructe. La copiii anteprescolari și preșcolari nu se recomandă untura, ca grăsimi animale, ci numai untul sau smântana.

Art. 4. - În creșele cu orar de zi și în grădinițele cu orar prelungit rațiile realizate trebuie să reprezinte 75-80% din rațiile recomandate în tabelul nr. 1 "Necesarul estimativ zilnic al diferitelor grupe de alimente pentru alcătuirea dietei la copii și adolescenți".

Art. 5. - 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 vacă = 550 ml lapte proaspăt;
- e) 100 g branza telemea de oi = 450 ml lapte proaspăt;
- f) 100 g branza proaspătă de vacă = 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, mușchi file, mușchi tiganesc, ceafa, pastrama etc.) = 135 g carne;
- j) 100 g smântana = 40 g unt;
- k) 100 g pâine neagră = 71 g făină;
- l) 100 g pâine semialbă (intermediară) = 73 g făină;
- m) 100 g pâine albă = 76 g făină;

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

Tabelul nr. 1

Necesarul estimativ zilnic al diferitelor grupe de alimente
pentru alcătuirea dietei la copii și adolescenți

Grupă de alimente (g)	Copii			Adolescenți			
	1-3 ani	4-6 ani	7-10 ani	Băieți		Fete	
				11-14 ani	15-19 ani	11-14 ani	15-19 ani
	1	2	3	4	5	6	7
Lapte și produse lactate (în echivalent lapte)	700	700	800	750	700	700	700
Carne și preparate din carne (în echivalent carne)	60	85	110	190	230	170	190
Peste și preparate din peste (în echivalent peste)	0	15	25	35	35	30	30
Oua (g)	30	35	40	50	50	50	50
Grasimi							
- 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 faina)	90	160	230	380	460	330	360
Cartofi	110	150	180	200	230	180	200

Alte legume	210	220	230	350	380	290	310
Leguminoase uscate	0	5	5	10	15	7	7
Fructe	100	130	150	180	200	180	180
Zahar si produse zaharoase	35	45	50	70	80	55	55

Tabelul nr. 2

Valoarea calorica a alimentelor

Valoare calorica	kcal/100 g	Alimente
Minima	Sub 5	Apa, apa minerala, ceai neindulcit, supe clare
Scazuta	5-60	Fructe: mere, capsuni, caise, piersici, prune, cirese, visine, pepene, portocale, mandarine, grepfrut, mango, ananas Legume: fasole verde, varza, conopida, morcovi, patrunjel, castraveti, usturoi, ceapa, salata, ciuperci, spanac, sparanghel, broccoli Lapte degresat, branza proaspata de vaca
Moderata	60-120	Fructe: pere, struguri, banane, fructe uscate, fructe glasate Legume: porumb, mazare, soia, fasole boabe, cartofi fierti/copti Carne slaba, pui Ou, branza telemea, peste Cereale simple, paine Lapte integral, iaurt integral, iaurt cu fructe cu continut redus de grasime Crescuta 120-300 Inghetata, iaurt gras, smantana, cascaval, branza topita, carne grasa, salam, carnati, paste cu sos, biscuiti, prajituri, cereale imbogatite, muschi, sosuri
Foarte crescuta	Peste 300	Placinta cu carne, cartofi prajiti, pui/peste/carne prajit/prajita, hamburger, pizza, dulciuri (prajituri cu crema, ciocolata, bomboane), margarina, unt, maioneza, alune, seminte

Tabelul nr. 3

Caracteristici nutritionale ale grupelor alimentare

Grupa alimentara	Paine, cereale, orez, paste	Legume si vegetale	Fructe	Lapte si derivate	Oua	Carne, peste
Principalii nutrienti	Carbohidrati Fier Vitamina B1 Vitamina E	Vitamine si minerale	Vitamine si minerale	Calciu Proteine	Proteine cu valoare biologica inalta	Proteine Fier Acizi grasi omega 3
Alte componente nutritive	Fibre Proteine Magneziu Zinc Vitamina B2 Vitamina B3	Fibre	Carbohidrati Fibre	Grasimi Carbohidrati Magneziu Zinc Vitamina B2 Vitamina	Colesterol Fier Vitaminele B1, B2, B12, A,	Grasimi Niacina Vitamina B12

Folati
Sodiu

B12
Sodiu
Potasiu

D

ANEXA Nr. 5

PIRAMIDA ALIMENTARĂ pentru nutriția copiilor și adolescenților, în funcție de necesarul caloric, grupele de alimente și grupa de vârstă

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

Aliment / / kcal	1.600	1.800	2.000	2.200	2.400	2.600	2.800	3.200
Cereale	150 g	180 g	180 g	210 g	240 g	270 g	300 g	300 g
Legume	2 cesti *	2 ½ cesti	2 ½ cesti	3 cesti	3 cesti	3 ½ cesti	3 ½ cesti	4 cesti
Fructe	1 ½ cesti	1 ½ cesti	2 cesti	2 cesti	2 cesti	2 cesti	2 ½ cesti	2 ½ cesti
Lapte	3 cesti	3 cesti	3 cesti	3 cesti	3 cesti	3 cesti	3 cesti	3 cesti
Carne	150 g	150 g	165 g	180 g	195 g	195 g	210 g	210 g
Varsta (ani)	4-6	4-6	7-10	11-13	11-13	11-13	11-13	14-18

* 1 ceasca = 100 ml.

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

Nota: În cadrul fiecărei grupe de alimente (nivel al piramidei) se vor include în alimentația zilnică produse cât mai diversificate (de exemplu, la categoria lactate se recomandă consumul câte unei porții de lapte, brânză și iaurturi).

Grupa alimentară	Mărimea porției	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
Paine, cereale si paste	- paine = 1 felie - cereale uscate = 1/3 ceasca - cereale fierte, orez sau paste = ½ ceasca - cereale fierte pentru micul dejun = 30 g	6	5-6	6-7
Legume	- legume cu frunze verzi = 1 ceasca - legume crude taiate = ½ ceasca	3	4-5	5-6

	- legume fierte = ½ ceașca - 1 cartof mediu fiert - suc de legume = ½ ceașca			
Fructe	- mar, banana, portocala = 1 fruct mediu - fructe crude taiate în bucăți = ½ ceașca - suc de fructe neîndulcit = ½ ceașca - fructe uscate = ½ ceașca	2-4	3	3-4
Lactate	- lapte degresat sau parțial degresat = 1 ceașca - iaurt parțial degresat = 1 ceașca - iaurt cu fructe cu conținut scăzut în grăsimi = 1 ceașca - cascaval = 30 g - branza de vaci parțial degresată = ½ ceașca	3	3	3
Carne*, pui, peste, fasole uscată, mazare, oua	- carne slabă fiartă/la grătar, pui sau peste = 90 g - 1 ou	1	2	2-3
Dulciuri	- înghețată = ½ ceașca - budinca = ½ ceașca	1, ocazional	1, ocazional	1, ocazional
Produse cu conținut ridicat de grăsimi	- 1 croissant mic = 1 porție ciocolată = 15 g - branza topită = 35 g - mezeluri = 50 g - cartofi prăjiți = 10 felii - unt, margarina = 20 g			

*** Carnea roșie se consumă ocazional.**

Pachetele alimentare 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 nr. 3 Palanca, comuna Florești-Stoenest, județul Giurgiu, la următoarele locații:

1. Școala Gimnazială Nr.1 Florești, Comuna Florești-Stoenesti, sat Florești, strada Mihai Viteazul, nr. 138, județ Giurgiu.
2. Grădiniță cu Program Normal Florești, Localitatea Florești, Adresa: Comuna Florești-Stoenesti, sat Florești, strada Mihai viteazul, nr. 121 , județ Giurgiu.
3. Școala Gimnazială Stoenesti, Localitatea Stoenesti. Adresa: Comuna Florești-Stoenesti, sat Stoenesti, strada 1 Decembrie 1918, nr. 130 , județ Giurgiu.
4. Grădiniță cu Program Normal Stoenesti, Localitatea Stoenesti, Adresa: Comuna Florești-Stoenesti, sat Stoenesti, strada 1 Decembrie 1918, nr. 130 , județ Giurgiu.
5. Școala Gimnazială Nr. 3 Palanca, Localitatea Palanca. Adresa: Comuna Florești-Stoenesti, sat Palanca, strada Ion Ionescu Braila, nr. 15 , județ Giurgiu.
6. Grădiniță cu Program Normal Palanca, Localitatea Palanca, Adresa: Comuna Florești-Stoenesti, sat Palanca, strada Ion Ionescu Braila, nr. 15 , județ Giurgiu.

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;

Cerințe privind transportul

Produsele alimentare vor fi transportate de la prestator către unitățile școlare numai cu mijloace auto autorizate/inregistrate sanitar veterinar, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare. Nu sunt acceptate termo-boxuri speciale de transport sau orice altă formă alternativă. Pachetele alimentare vor fi livrate numai cu mijloace auto autorizate/inregistrate sanitar veterinar, cu regim termic de refrigerare sau congelare.

Operatorul economic trebuie să prezinte autorizația sanitară de funcționare, în conformitate cu prevederile legale în vigoare.

Sandwich-urile trebuie să fie ambalate etans, fiecare în parte, iar apoi ambalate/asezate în pungi de unică folosință;

Fructele vor fi ambalate individual și vor fi transportate în pungi/ladite de plastic separate, astfel încât să se evite lovirea lor pe timpul transportului și manipularii.

De asemenea se vor respecta următoarele:

Pachetele alimentare vor fi împachetate, manipulate, și transportate astfel încât să fie protejate împotriva oricărui contaminare probabilă ce va face alimentele improprietate consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare.

În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimizeze riscul contaminării.

Mijloacele de transport și containerele de transport (dulapuri calde/frigorifice), trebuie menținute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.

Cerinte privind igiena personalului:

Fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor trebuie sa mentina un grad ridicat de curatenie personala si trebuie sa poarte imbracaminte adecvata, curata.

Prestatorul care lucreaza la prepararea pachetelor alimentare are obligatia de a efectua controalele medicale (analizele medicale) ale angajatilor conform legislatiei in vigoare (Declaratie pe propria raspundere);

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția pachetelor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei, cercetarii si tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate sau echivalent, conform Hotararii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

CAPITOLUL IV - ALTE CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTÖRITATEA CONTRACTANTA

Ofertantul trebuie sa-si asume intreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare si distribuire a pachetelor alimentare. Totodata, este raspunzator atat de siguranta tuturor operatiunilor si metodelor de prestare utilizate, cat si de calificarea personalului folosit pe toata 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 pachetelor alimentare, 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 declansa 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 – RECEPTIA SERVICIILOR

La efectuarea receptiei:

- Receptia hranei se va realiza zilnic de catre achizitor prin persoanele desemnate de catre acesta.
- Procesul verbal de receptie va avea anexat centralizatorul cu numarul de portii livrate zilnic în care se va preciza meniul din ziua respectiva.
- Prestatorul trebuie sa permita exercitarea controlului efectuat de catre reprezentantii beneficiarului in ceea ce priveste modul de depozitare a alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate in prezenta reprezentantilor prestatorului.

Conditii de livrare

Livrarea trebuie sa fie insotita de urmatoarele documente:

- aviz de insotire a marfii;
- procesul verbal de receptie a pachetelor alimentare;
- certificat de calitate sau declaratie de conformitate;

CAPITOLUL VI - 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.

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

Conditii minime de calitate

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

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 nr. 3 Palanca, 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.

**Consilier Achizitii Publice,
Bunica Eugen Marius**

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Eugen Marius Bunica', is positioned below the printed name.