

NR. 494 DIN 05.02.2025

APROBAT,
PRIMAR,
UNGUR CRISTIAN



CAIET DE SARCINI

PRIVIND ACHIZIȚIA DE SERVICII DE CATERING PENTRU UNITĂȚILE DE ÎNVĂȚĂMÂNT DIN
COMUNA GÂLGĂU

COD CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev. 2)

PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE PRIN PROCEDURA SIMPLIFICATĂ
PROPRIE

TITLUL CONTRACTULUI :

Prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru preșcolarii și elevii din cadrul unităților de învățământ din comuna Gâlgău, în cadrul Programului național "Masă sănătoasă" conform HG nr. 23/2025

INFORMAȚII ȘI CONDIȚII GENERALE

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare ofertant elaborează oferta cu cele două componente ale sale: propunerea tehnică și propunerea financiară.

Procedura aplicată: PROCEDURĂ SIMPLIFICATĂ PROPRIE, de atribuire a contractelor de achiziție publică / acordurilor-cadru de servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în Anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu valoarea estimată fără TVA mai mică decât pragul corespunzător prevăzut la art. 7, alin. (1), lit. d).

Inițierea procedurii de atribuire se va realiza prin publicarea pe pagina de Internet a instituției primariaqilgau.ro a documentelor aferente, respectiv:

- anunțul de participare la procedura simplificată proprie pentru achiziționarea de servicii de catering pentru unitățile de învățământ din cadrul Comunei Gâlgău;
- documentația de atribuire, caietul de sarcini, formulare, etc.

Derularea procedurii de achiziție se va realiza într-o singură etapă. În cadrul procedurii nu s-a prevăzut împărțirea achiziției pe loturi.

Obiectul contractului de achiziție publică este constituit de prestarea serviciilor de catering pentru unitățile de învățământ din cadrul Comunei Gâlgău, respectiv: Liceul Tehnologic Nr. 1 Gâlgău, Școala Primară și Grădinița Glod, Școala Gimnazială Fodora.

Achiziția de servicii de catering pentru unitățile de învățământ mai sus menționate se include în categoria contractelor de achiziție publică care au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în Anexa nr. 2 a Legii 98/2016 privind achizițiile publice.

Scopul principal al contractului este acela de acordare a unui **suport alimentar sub formă de masă caldă 4 zile pe săptămână, respectiv o dată pe săptămână un pachet alimentar pentru preșcolarii și elevii din cadrul unităților de învățământ din comuna Gâlgău**. Acordarea suportului alimentar se va realiza pentru un număr total de 385 elevi, respectiv:

- **preșcolari** - 63, din care: Grădinița Fodora – 13; Grădinița Gâlgău – 35; Grădinița Glod – 15.
- **ciclul primar** - 125 elevi, din care: Liceul Tehnologic Nr.1 Gâlgău – 101; Școala Fodora – 11; Școala Glod – 13.
- **ciclul gimnazial și liceal** – 197 elevi, din cadrul Liceului Tehnologic Nr. 1 Gâlgău

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

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

prezentată va asigura condițiile minimale din prezentul caiet de sarcini, urmând a fi luată în considerare în cazul în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale.

Pe perioada derulării contractului **entitatea contractantă își rezervă dreptul de a achiziționa serviciile de catering școlar în funcție de necesități, pe baza unei note de comandă emisă de către beneficiar până cel târziu la ora 8.20 a zilei în curs.**

Pentru elaborarea ofertei se vor avea în vedere atât informațiile precizate în prezentul Caiet de sarcini, cât și informațiile precizate în Anexele Caietului de sarcini care sunt parte integrantă a cerințelor Caietului de sarcini.

Oferta și documentele care însoțesc oferta vor fi semnate potrivit prevederilor legale. Oferta va avea o perioadă de valabilitate de 45 de zile.

Preambul:

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare
- HG 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
- Hotărârea Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2025
- Ordinul ministrului educației și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 3.840/81/2024 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masă sănătoasă” în anul 2024
- prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar
- Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți

1. Denumirea autorității / entității contractante: PRIMĂRIA COMUNEI GÂLGĂU

2. Persoane/date de contact: Ungur Cristian, primar – telefon 0730605121;
Fericean Bianca Ioana, responsabil achiziții publice - telefon 0749524888, e-mail: gilgau@primariagilgau.ro

3. Adresa sediului social: loc. Gâlgău, nr. 169, județul Sălaj.

4. Adresele de livrare a suportului alimentar:

- Liceul Tehnologic Nr. 1 Gâlgău, loc. Gâlgău, nr. 28
- Școala Primară Glod, loc. Glod, nr. 192
- Școala Gimnaziala Fodora, loc. Fodora ,nr. 32

5. Informații despre proiectul în baza căruia se realizează achiziția:

Conform HG nr. 23/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2025, denumit în continuare PNMS, derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025, pentru preșcolarii și elevii din învățământul preuniversitar, conform prevederilor art. 77 din Legea învățământului preuniversitar nr. 198/2023, cu modificările și completările ulterioare.

Scopul PNMS constă în sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socioemoțional, întărirea stării de bine și oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea.

PNMS contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare sănătoase, precum și adoptarea unei diete diversificate, echilibrate și sănătoase, respectiv sustenabile – precum educația pentru reducerea risipei alimentare, reducerea cantității de deșeuri, colectarea și valorificarea deșeurilor alimentare.

La nivelul unităților de învățământ din cadrul comunei Gâlgău, elevii care beneficiază de suport alimentar sunt în număr de 385 elevi după cum urmează: 63-prescolari, 125-ciclul primar, 197- ciclul gimnazial și liceal.

Finanțarea, PNMS se asigură de la bugetul de stat, din sume defalcate din unele venituri ale bugetului de stat, pentru finanțarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, orașelor, municipiilor, sectoarelor și municipiului București, în funcție de numărul de beneficiari și de limita valorii zilnice, aprobate, la propunerea Ministerului Educației și Cercetării.

Conform art. 5, alin. (2) lit. b) din HG nr. 23/2025, sumele pot fi suplimentate din veniturile proprii ale bugetului local ale unității administrativ-teritoriale Gâlgău sau din alte surse de finanțare, în cazul creșterii, în perioada aplicării PNMS, a numărului de preșcolari și elevi beneficiari.

7. **Procedura de achiziție**: Achiziția de servicii de catering pentru unitățile de învățământ din cadrul comunei Gâlgău se realizează prin procedura simplificată proprie de atribuire a contractelor de achiziție publică / acordurilor-cadru de servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în Anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu valoarea estimată fără TVA mai mică decât pragul corespunzător prevăzut la art. 7, alin. (1), lit. d). Inițierea procedurii de atribuire se va realiza prin publicarea pe pagina de Internet a instituției primariagilgau.ro a documentelor aferente, respectiv publicarea în SICAP a procedurii.
8. **Locația prestării serviciilor**: Unitățile de învățământ din comuna Gâlgău
9. **Tip contract**: Contract de prestări servicii de catering pentru școli
10. **Obiectul contractului de achiziție** este reprezentat de "achiziția de servicii de catering pentru unitățile de învățământ din cadrul comunei Gâlgău" - respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unui suport alimentar sub formă de masă caldă 4 zile pe săptămână, respectiv o dată pe săptămână un pachet alimentar, pentru un număr de 385 copii care frecventează programul / cursurile unității de învățământ Grădiniță, Școală Primară, Școală Gimnazială, Liceu.

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

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

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

Durata contractului: perioada desfășurării anului școlar 2025, respectiv perioada 01.03.2025 – 31.12.2025, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale, cu posibilitatea prelungirii prin act adițional, până la finalizarea anului școlar 2025 – 2026.

Perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi un nr. de aprox. 150 de zile de școlarizare estimate/persoana/perioada contractuală.

12. **Numărul suportului alimentar sub formă de masă caldă / pachete alimentare care vor face obiectul contractului:** 1 (un suport alimentar sub formă de masă caldă / un pachet alimentar/zi/persoana);

13. Autoritatea contractantă are dreptul de a modifica cantitățile de servicii, respectiv numărul pachetelor alimentare / suport alimentar sub formă de masă caldă, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți, fără modificarea tarifului (prețului) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală, în limita fondurilor bugetare alocate.

14. **Compoziția pachetelor alimentare**

Conform Hotărârii Guvernului nr. 23/2025:

- **suportul alimentar** constă într-o masă caldă, în regim catering, pentru elevii din unitățile de învățământ în care nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, hrana poate fi servită în sala de clasă sau într-un alt spațiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor art. 34 din Ordinul 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. 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.

- **pachetul alimentar**, în situația în care nu există posibilitatea asigurării mesei calde preparate în regim propriu sau de catering, care va fi păstrat, până la servire, în spații amenajate, în care există condiții adecvate de manipulare și depozitare, la temperaturi adecvate, monitorizate și controlate.

Compoziția pachetelor alimentare zilnice este prevăzută în Anexa 1 la prezentul caiet de sarcini intitulată: **Compoziția meniurilor de hrană.**

Pachetele alimentare vor include un suport alimentar sub formă de masă caldă, 4 zile pe săptămână, respectiv o dată pe săptămână un pachet alimentar.

15. **Pachetul alimentar – condiții**

Prestatorul de servicii de catering pentru școli va realiza pachetele alimentare / suportul alimentar sub formă de masă caldă, cu respectarea cerințelor privind compoziția meniurilor de hrană aferente pachetelor alimentare stabilite prin prezentul caiet de sarcini și cu respectarea cerințelor legislative prevăzute de:

- Hotărârea Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2025

- Ordinul ministrului educației și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 3.840/81/2024 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masă sănătoasă” în anul 2024

- prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar

- Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți

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

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

În acest sens, administratorul firmei de catering va stabili meniul (Se vor prezenta minim **10 variante de meniu** care se vor încadra în valoarea pachetului oferit) ținând cont de informațiile cuprinse în Anexa 2 a prezentului caiet de sarcini - Principii și cerințe ale unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți (care include cerințe legislative din cadrul Ordinului nr. 1563/2008), fără a exclude alte prevederi legislative referitoare la condițiile specifice aferente prestării de servicii de catering pentru școli.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natura medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevad în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

15. Livrarea / prestarea serviciilor de catering pentru scoli – Condiții și termene de livrare

15.1 Condițiile de livrare:

Pachetele alimentare vor fi livrate în temeiul contractului și numai în baza notelor de comandă zilnice emise de unitatea de învățământ.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate 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 de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

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 învățământ, conform deciziei la nivelul local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

În nota de comandă se vor preciza informații privind: numărul de pachete alimentare, numărul de beneficiari/categorii (număr de copii preșcolari, număr de copii primar, număr de copii gimnazial), persoana de contact și alte informații care vor fi considerate necesare. În situația în care nu va fi comunicată o notă de comandă, va rămâne valabilă nota de comandă transmisă anterior.

15.2 Termen de solicitare a comenzii:

Solicitarea comenzii prin nota de comandă se va realiza de către autoritatea contractantă sau un împuternicit al acesteia (insuția de învățământ), la începutul zilei pentru ziua curentă, până la ora 08:20.

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

15.3 Termen de livrare/prestare a serviciilor de catering:

Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către conducerea unității de învățământ, în funcție de numărul de elevi, de orarul școlii și de particularitățile specifice fiecărei unități de învățământ.

Servirea mesei calde sau distribuirea pachetului alimentar în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la curățenia grupurilor sanitare, cu respectarea legislației aplicabile în materie referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă și cele referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.

Consiliul de administrație al unității de învățământ stabilește modalitatea prin care se va face prezența elevilor/preșcolarilor pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porții/pachete alimentare care li se vor distribui elevilor/preșcolarilor prezenți la cursuri.

Prestarea/livrarea serviciilor de catering se va efectua în fiecare zi, conform notelor de comandă, pentru perioada de școlarizare, stabilită conform caietului de sarcini, astfel:

- **preșcolari** - 63, din care: Grădinița Fodora – 13; Grădinița Gâlgău – 35; Grădinița Glod – 15.
- **ciclul primar** - 125 elevi, din care: Liceul Tehnologic Nr.1 Gâlgău – 101; Școala Fodora – 11; Școala Glod – 13.
- **ciclul gimnazial și liceal** – 197 elevi, din cadrul Liceului Tehnologic Nr. 1 Gâlgău

16. Transportul și ambalarea hranei:

Potrivit principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, suportul alimentar este livrat zilnic din unități autorizate/inregistrate 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 legale aplicabile în materie.

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate / înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Prestatorul poartă întreaga responsabilitate pentru transportul în condiții optime a pachetelor alimentare la adresa de livrare specificată în caietul de sarcini cât și de calitatea acestora.

În timpul transportului, prestatorul are **obligția manipulării și utilizării de ambalaje corespunzătoare.**

Documentele care vor însoți livrarea/distribuirea la locul de prestare a serviciilor de catering școlar:

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

- a) Aviz de expeditie
- b) Declarație de conformitate.

Toate preparatele vor fi însoțite de o declarație de conformitate întocmită conform legii. Prin declarația de conformitate se va asuma conformitatea serviciilor de catering școlar cu prevederile legale și adaptarea acestora la categoriile de beneficiari menționați în nota de comandă adresată prestatorului.

Ambalarea și distribuirea pachetului alimentar se va realiza în ambalaje de unică folosință astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă sanitar-veterinară. Produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, care permit consumul în condiții optime de igienă.

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

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale

Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

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

b) lista ingredientelor;

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

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

e) cantitatea netă;

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

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

h) o declarație nutrițională.

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

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

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

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

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

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

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat” trebuie îndeplinite următoarele condiții:

a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;

17. Recepția și distribuirea pachetelor alimentare

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

Recepția serviciilor, respectiv recepția pachetelor alimentare livrate se va realiza de către o persoană desemnată, in momentul livrării pachetelor, prin semnarea avizului de **expediție zilnic**.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a suportului alimentar, prin nominalizarea persoanelor responsabile, în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Procesul verbal lunar de recepție a pachetelor alimentare se va realiza in baza centralizării avizelor de expediție aferente serviciilor prestate in luna respectivă. Procesul verbal lunar de recepție a hranei va fi semnat de către prestator și de către beneficiar.

Procesul verbal lunar de recepție va avea următoarele anexe:

1. Lista meniurilor propuse pentru fiecare zi de servicii, întocmită de prestator
2. **Avize de expediție aferente serviciilor prestate in luna respectivă**, in care se consemnează zilnic: varianta de pachet alimentar, numarul pachetelor livrate, semnăturile părților

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

Distribuirea pachetelor alimentare nu se va realiza fără recepționarea prealabilă a acestora de către persoana imputernicită din partea autorității contractante.

Cantitățile constatate lipsă in urma verificărilor efectuate vor fi acoperite in cel mai scurt timp. Dacă in urma recepționării pachetelor se constată că prestatorul nu isi indeplinește, din culpa sa, obligațiile asumate prin contract, pentru oricare din specificațiile tehnice care se constată abateri, care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de instituția de învățământ va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei.

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

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

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite ai unităților administrative-teritoriale la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ. Plata facturii se va face după întocmirea "Procesului verbal lunar de recepție a hranei" semnat de către prestator și de către reprezentantul instituției de învățământ.

18. Cerințe specifice privind alimentele

18.1 Cerințe specifice privind alimentele:

Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări, care pot face alimentele improprii consumului uman și pot periclita sănătatea umană.

Produsele intermediare și produsele finite trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Pentru asigurarea calității alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

Se recomandă ca hrana beneficiarilor să fie servită la o temperatură optimă pentru consum.

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare va fi de:

- ziua producerii pentru masa caldă
- 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandwichuri.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

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

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

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

18.3 Cerințe privind igiena personală

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

18.4 Cerințe privind condițiile de mediu, sociale și cu privire la relațiile de muncă:

Operatorii economici vor respecta reglementările privind condițiile de mediu, sociale și relațiile de muncă. Toți operatorii economici participanți la procedură vor completa "Declarația privind respectarea condițiilor de mediu, sociale și cu privire la relațiile de muncă". Informații detaliate privind reglementările referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii pot fi obținute de pe adresa www.mmuncii.ro

19. Informații privind valoarea estimată, condiții, termene și modalități de plată

19.1 Valoarea estimată a unui suport alimentar: 13,76 lei fără TVA / suport alimentar, respectiv 15 lei cu TVA inclus / suport alimentar

Tariful (prețul) unitar al pachetului alimentar include serviciile de pregătire, transport și distribuire a pachetelor la locul de implementare.

19.2 Valoarea totală estimată a contractului de achiziție, fără TVA: 794.640 lei fără TVA

Valoarea estimată a contractului de prestări servicii, este calculată astfel:

385 elevi x 13,76 lei (fără TVA / suport alimentar) x 150 zile școlarizare = 794.640 lei fără TVA

Total = 794.640 lei fără TVA

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

19.3 Condiții și termene de plată:

Plata facturii se va face după întocmirea "Procesului verbal lunar de recepție a pachetelor alimentare" semnat de către prestator și de către reprezentantul autorității contractante.

Termen de plată: Efectuarea plății se va realiza în termen de 30 de zile de la acceptarea la plată a facturii emise de către prestator, pentru fiecare comandă livrată și recepționată.

Modalitatea de plată: prin virament, în contul bancar / de trezorerie al ofertantului, care va fi indicat în contractul de prestări servicii de catering pentru școli, în baza facturii emise de către prestator pentru comenzile livrate și recepționate.

Condiții de plată: Plata facturii se va face după întocmirea "Procesului verbal lunar de recepție a pachetelor alimentare" semnat de către prestator și de către reprezentantul instituției de învățământ, realizat în baza centralizării avizelor de expediție, în vederea efectuării plății.

Prețul rămâne ferm pe toată durata contractului.

!!! Clauză finală privind termenul de plată

Având în vedere că sursa de finanțare pentru asigurarea suportului alimentar sub forma de masă caldă/pachet alimentar pentru beneficiarii din unitățile de învățământ-pilot, este alocată din Bugetul de Stat, cu destinație specială, termenul de 30 de zile de la data întocmirii "Procesului verbal lunar de recepție a pachetelor alimentare" semnat de către prestator și de către reprezentantul autorității contractante, va fi respectat doar după alocarea sumelor menționate anterior.

19.4 Penalități:

În cazul în care, din vina sa exclusivă, prestatorul nu își îndeplinește obligațiile asumate prin contract, atunci autoritatea contractantă este îndreptățită să deducă din prețul contractului, ca penalități, o sumă echivalentă cu o cotă procentuală de 0,01% pe zi de întârziere din valoarea serviciilor ce trebuie prestate.

În cazul în care autoritatea contractantă nu onorează facturile în termen de 30 de zile de la expirarea perioadei convenite pentru plata facturii, atunci acesta are obligația de a plăti ca penalități, o sumă echivalentă cu o cotă procentuală de 0,01% pe zi de întârziere din plata neefectuată.

Obligația de a plăti penalități (cu respectarea principiului tratamentului egal) se va realiza astfel:

- Pentru autoritatea contractantă: suma echivalentă cu o cotă procentuală de 0,01% pe zi de întârziere din plata neefectuată
- Pentru prestator: o cotă procentuală de 0,01% pe zi de întârziere din valoarea prestării nerealizate.

20. Garanția de bună execuție

Garanția de bună execuție se constituie în termen de 5 zile lucrătoare de la data semnării contractului de achiziție publică. Garanția de bună execuție se constituie prin virament bancar sau printr-un instrument de garantare emis de o instituție de credit din România sau de o societate de asigurări, în condițiile legii, și devine anexă la contract.

Valoarea garanției de bună execuție prin raportare la complexitatea contractului de achiziție publică care urmează a fi executat va fi de 1% din prețul contractului de servicii, fără TVA.

Autoritatea contractantă are dreptul de a emite pretenții asupra garanției de bună execuție, în cazul în care prestatorul nu își îndeplinește din culpa sa obligațiile asumate prin contract, în limita prejudiciului creat. Anterior emiterii unei pretenții asupra garanției de bună execuție autoritatea contractantă are obligația de a notifica pretenția atât prestatorului, cât și emitentului instrumentului de garantare, precizând obligațiile care nu au fost respectate, precum și modul de calcul al prejudiciului.

În cazul contractului de prestări servicii, autoritatea contractantă are obligația de a elibera/restitui garanția de bună execuție în cel mult 14 zile de la data îndeplinirii de către prestator a obligațiilor asumate prin contractul de achiziție publică, dacă nu a ridicat până la acea dată pretenții asupra ei.

21. CONDIȚII DE PARTICIPARE (CRITERII DE CALIFICARE)

A. SITUAȚIA PERSONALĂ A CANDIDATULUI SAU OFERTANTULUI

1. Ofertantul, terții susținători și subcontractanții nu se află în situație de conflict de interese, așa cum este aceasta definită în cadrul art. 59, 60 din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice.
Se va completa Formularul – *“Declarație privind evitarea conflictului de interese, conform art.59,60 din Legea nr. 98/2016”* – inclus în cadrul documentului “Formulare” – aferent documentației de atribuire.
2. Ofertantul, terții susținători și subcontractanții nu se află în niciuna din situațiile de excludere menționate la art. 164, 165 și 167 din Legea nr. 98/2016.
Se va completa Formularul – *Declarație privind neincadrarea în situațiile de excludere menționate la art. 164,165 și 167 din Legea nr. 98/2016”* – inclus în cadrul documentului “Formulare” aferent documentației de atribuire.

În conformitate cu prevederile art. 59, 60, 164, 165, 167 din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice, autoritatea contractantă are obligația de a exclude de la procedură orice operator economic aflat în una dintre situațiile de mai sus menționate (conflict de interese, excludere). În cazul depunerii unei oferte în asociere, fiecare membru al asocierii are obligația de a demonstra îndeplinirea cerințelor de mai sus menționate.

Documentele se vor depune în plic închis, la sediul Primăriei Gâlgău.

Alte documente justificative solicitate:

- **certificat de atestare fiscală eliberat de ANAF** privind plata sumelor datorate bugetului de stat și bugetelor sociale în original sau copie certificată cu mențiunea “conform cu originalul” (certificat care să ateste lipsa datoriilor restante la momentul depunerii acestora);
- **certificatul fiscal privind plata impozitelor și taxelor la bugetul local** în original sau copie certificată cu mențiunea conform cu originalul (certificat care să ateste lipsa datoriilor restante la momentul depunerii acestora);

B. CAPACITATEA DE EXERCITARE A ACTIVITĂȚII PROFESIONALE

Ofertanții vor prezenta documentul din care să reiasă existența unei forme de înregistrare a firmei în condițiile legii, să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în nici una dintre situațiile de anulare a constituirii, precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului, respectiv:

- Certificatul de înregistrare fiscală.
- Certificatul constatator emis de ONRC de pe lângă Tribunalul Teritorial în original, copie legalizată sau copie certificată “conform cu originalul” din care să rezulte adresa actuală și obiectul de activitate al societății.

- Dovada înscrierii în statutul societății, ca obiect de activitate, servicii de catering, prezentarea Certificatului de clasificare pentru servicii de catering, valabil la data deschiderii ofertelor.

C. CAPACITATEA TEHNICĂ ȘI PROFESIONALĂ

Ofertanții (inclusiv asociați/subcontractanți/terți sustinatori) vor prezenta documentele din care sa reiasa ca:

Nr. Crt.	Informații și/sau nivel(uri) minim(e) necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate	Modalitatea de demonstrare a îndeplinirii criteriului
1.	Operatorii economici au capacitatea tehnică și/sau profesională de a produce și livra un număr zilnic de pachete alimentare, prin nota de comandă, ținându-se cont de prezența copiilor la cursuri	<p>Declarația pe proprie răspundere din care să reiasă:</p> <p>1.1 personalul de specialitate de care dispune atât în ceea ce privește pregătirea, cât și distribuția hranei;</p> <p>1.2 dovada deținerii a certificatului de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003</p> <p>1.3 dovada prestării serviciilor similare, respectiv prestarea serviciilor de catering, prestate în cursul unei perioade care acoperă ultimii 2 ani, la nivelul a maxim 3 contracte, servicii similare cu o valoare totală mai mare sau cel puțin egală cu 794.640 lei fără TVA. Acesta poate dovedi capacitatea tehnică și/sau profesională prin furnizarea de: copii contracte de prestare servicii de catering; copii procese verbale de recepție; copii facturi emise pentru serviciile de catering prestate, însoțite de dovada plății, fără a mai fi necesară furnizarea de documente aferente punctului anterior.</p>

2.	Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile vor fi conform legislației în vigoare și normelor igienico-sanitare. Transportul se va face cu mijloace de transport dotate corespunzător și autorizate sanitar-veterinar . Mijloacele de transport vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare. Fiecare transport va fi însoțit de aviz de expediție . Prestatorul va asigura distribuția pachetelor alimentare la locul de livrare cu personalul propriu, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă sanitar-veterinară și siguranța alimentelor	<p>2.1 Declarație, informații privind utilajele, instalațiile, echipamentele tehnice, mijloacele de transport de care poate dispune operatorul economic pentru asigurarea distribuției pachetelor alimentare care vor fi livrate, în condițiile solicitate – Documente financiar contabile, alte documente care fac dovada deținerii autoturismului sau capacității de transport la dispoziția ofertantului.</p> <p>2.2 Declarație referitoare la modalitatea de distribuție a hranei la locul de livrare cu respectarea normelor de igienă sanitar-veterinară.</p>
3.	Deținerea autorizației sanitar-veterinare emisă de Direcția Sanitar Veterinară și Siguranța Alimentelor pentru locația producției de hrană	3.1 Autorizația sanitar veterinară emisă de Direcția Sanitar Veterinară și Siguranța Alimentelor pentru locația producției de hrană (copie certificată conform cu originalul).
4.	Deținerea autorizației sanitar-veterinare emisă de Direcția Sanitar Veterinară și Siguranța Alimentelor pentru mijlocul de transport cu care va fi transportată hrană/Declarație privind respectarea condițiilor igienico-sanitare pentru mijlocul de transport al hranei	<p>4.1 Autorizația sanitar veterinară emisă de Direcția Sanitar Veterinară și Siguranța Alimentelor pentru mijlocul de transport al hranei (copie certificată conform cu originalul</p> <p>4.2 Declarație pe propria răspundere privind respectarea condițiilor igienico-sanitare pentru mijlocul de transport al hranei utilizat.</p>

În cazul depunerii unei oferte în asocieră, se va completa **Formularul – Model acord de asocieră** -inclus în cadrul documentului "Formulare"-afărent documentației de atribuire.

Fiecare membru al asocierii are obligația de a depune documentele menționate anterior. Ofertanții străini vor prezenta orice documente edificatoare, eliberate de autorități competente din țara în care aceștia sunt rezidenți.

22. PREZENTAREA OFERTEI

Oferta pentru atribuirea contractului de achiziție include obligatoriu cele două componente ale sale: propunerea tehnică și propunerea financiară, care vor fi elaborate conform secțiunilor 23 "Prezentarea propunerii tehnice" și 24 "Prezentarea propunerii financiare" din prezentul Caiet de sarcini.

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

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

În cazul în care documentele sunt semnate cu semnatura de către o altă persoană decât persoana împuternicită, ofertantul va completa o împuternicire conform **Formularului** – Model împuternicire – inclus în cadrul documentului "*Formulare*" – aferent documentației de atribuire.

Perioada de valabilitate a ofertei este de minim 45 zile.

Limba de redactare a ofertei: limba română.

23. PREZENTAREA PROPUNERII TEHNICE

Propunerea tehnică va fi realizată și evaluată în conformitate cu cerințele caietului de sarcini astfel încât să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu specificațiile tehnice și respectiv cu cerințele aferente criteriilor de calificare.

Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului. Este obligatorie întocmirea propunerii tehnice astfel încât, în procesul de evaluare, informațiile din propunerea tehnică să permită identificarea facilă a corespondenței tehnice din Caietul de Sarcini.

Propunerea tehnică se va redacta în limba română, va fi semnată, ștampilată de reprezentantul legal sau împuternicit și va avea un caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate stabilită de autoritatea contractantă.

Propunerea tehnică va include obligatoriu informații privind:

- Pachetul alimentar zilnic, care ar putea fi oferit beneficiarilor serviciilor de catering, corelat cu secțiunea 13-*Compoziția pachetelor alimentare*, Anexa 1 a Caietului de sarcini – "Compoziția pachetelor alimentare", întocmită conform prevederilor legale, care să îndeplinească capacitatea ofertantului de a prepara și livra un pachet diversificat în fiecare zi;
- Capacitatea tehnică și/sau profesională de a produce zilnic aprox. 385 pachete
- Informații privind mijloacele de transport, dotările, autorizarea, capacitatea acestora, care să îndeplinească capacitatea ofertantului de a asigura livrare zilnică de hrană, cu respectarea normelor de igiena sanitar-veterinară;

- Informații privind asumarea condițiilor și termenelor de livrare: termen de solicitare a comenzii; termen de livrare; loc de livrare (*prezentate în secțiunea 14 a Caietului de sarcini – Livrarea/prestarea serviciilor de catering pentru școli*);
- Informații privind asumarea condițiilor de recepție și distribuire a hranei aferentă serviciilor de catering (*prezentate în secțiunea 16 a caietului de sarcini-Recepția și distribuirea hranei*);
- Informații privind asumarea cerințelor specifice privind alimentele;
- Alte informații din care să reiasă respectarea criteriilor de calificare în acord cu cerințele caietului de sarcini;
- Declarație privind respectarea condițiilor de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă pentru personalul propriu, datată și semnată de reprezentantul legal/imputernicit. Se va completa Formularul – *“Declarație de respectare a condițiilor de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă”* – inclus în cadrul documentului *“Formulare”* – aferente documentației de atribuire.

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

Notă: Specificațiile tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, pot fi menționate doar pentru identificarea cu ușurință a tipului de produs și nu au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse. Aceste specificații vor fi considerate cu mențiune de “echivalent”.

24. PREZENTAREA PROPUNERII FINANCIARE

Propunerea financiară trebuie să fie corelată cu elementele propunerii tehnice și respectiv cu cerințele specificate în cadrul secțiunii 24. *“Prezentarea propunerii financiare”* din prezentul Caiet de sarcini.

!!! Ofertantul va elabora propunerea financiară prin completarea formularului de ofertă ținând cont de alocația de hrană stabilită conform Hotărârea Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2025.

Prețul oferat în cadrul propunerii financiare va include toate cheltuielile legate de prestarea serviciilor.

Notă:

- Propunerea financiară/prețul din propunerea financiară va fi exprimat în lei, fără TVA, cu două zecimale;
- În cazul în care oferta nu respectă cerințele prevăzute în documentația de atribuire, comisia de evaluare are dreptul de a o respinge;
- Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:
 - a) materie primă;
 - b) prepararea hranei;
 - c) transport.

!!! În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul cel mai bun raport calitate-preț acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

1. Componenta financiară – **prețul ofertei 40% (40 puncte)**
2. Componenta tehnică – **ponderea pentru materie primă din prețul total/pachet alimentar 60% (60 puncte)**

1. Componenta financiara

40% (40 puncte)

Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel:

- a) pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat, respective 40 puncte
- b) pentru celelalte prețuri oferite punctajul P(n) se calculează proportional, astfel:

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

2. Ponderea pentru materie primă din prețul total / porție

Componenta tehnică

40% (40 puncte)

Algoritm de calcul:

- a) pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total / pachet alimentar se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 40 puncte

- b) pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total / pachet alimentar, punctajul Pmp(n) se calculează astfel:

$Pmp(n) = (MPn / MP \text{ maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat, unde:}$

Pmp(n) – punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din prețul total / pachet alimentar

MPn – nivelul n al ponderii materiei prime din prețul total / pachet alimentar

MP maxim – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total / porție.

Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total / pachet alimentar este de 40%. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total / porție egal cu nivelul minim indicat de 40 % nu se acordă punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total / pachet alimentar mai mic decât nivelul minim indicat de 40%, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

3. Distanța de transport – 20% (20 puncte)

Algoritm de calcul:

- pentru oferta cu distanța de transport cea mai mică de la sediu/punct de lucru până la locul de distribuție, se acordă punctajul maxim, între 0 – 15 km: 20 puncte, între 0 – 20 km: 15 puncte, între 0 – 30 km: 10 puncte

Pentru distanța de transport mai mare de 40 km de la sediu/punctul de lucru până la locul de distribuție, oferta va fi considerate necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

Este declarată câștigătoare oferta care îndeplinește cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim două zecimale, în urma aplicării criteriului de atribuire – cel mai bun raport calitate preț - .

Punctajul pentru fiecare ofertă se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare după formula: $P_{total} = P + Pmp + D_{transport}$, exprimat cu două zecimale

- Propunerea/oferta financiară are caracter ferm și obligatoriu din punctul de vedere al conținutului pe toată durata de valabilitate.

- Prețul este ferm și obligatoriu pe toată perioada de derulare a contractului

- Propunerea financiară va include informații/declarații privind asumarea condițiilor și termenelor de plată (termen de plată, modalități de plată, condiții de plată, penalități – *corelat cu informațiile prezentate în Caietul de sarcini – secțiunea 18.2, 18.3.*)

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

!!! Pentru ofertare se va ține cont de faptul că 4 zile pe săptămână se va furniza suport alimentar sub formă de masă caldă, iar o zi pe săptămână un pachet alimentar.

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

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

25. MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

- Solicitățile de clarificări cu privire la documentația de atribuire vor fi transmise pe adresa de e-mail a Primăriei Gâlgău gilgau@primariagilgau.ro, în termen de 5 zile de la data publicării anunțului de participare.

- Operatorii economici au obligația de a depune ofertele la adresa, respectiv data și ora limită pentru depunere, menționate în anunțul de participare. Ofertele depuse după expirarea termenului limită sunt considerate respinse.

- Comisia de evaluare are obligația de a deschide ofertele la data, ora și locul menționate în anunțul de participare.

- Comisia de evaluare are obligația de a analiza și de a verifica fiecare ofertă atât din punct de vedere tehnic, cât și financiar. Propunerea tehnică trebuie să corespundă cerințelor minime prevăzute în documentația de atribuire.

- Pe parcursul analizării și verificării documentelor prezentate de ofertanți, comisia de evaluare are dreptul de a solicita oricând clarificări sau completări ale documentelor prezentate.

- După finalizarea evaluării ofertelor, comisia de evaluare elaborează raportul procedurii de atribuire care se semnează de către toți membrii comisiei.

- Autoritatea contractantă informează fiecare ofertant cu privire la deciziile luate în ceea ce privește rezultatul procedurii, respective atribuirea/încheierea Contractului de servicii.

TERMENUL LIMITĂ DE PRIMIRE A OFERTEI: 21.02.2025, ora 11:00

Ofertele financiare, tehnice și documentele de calificare semnate și stampilate, însoțite de *Formularul – Scrisoare de înaintare a ofertei*, vor fi depuse în plic închis la **sediul Primăriei Gâlgău, loc. Gâlgău, nr. 169, județul Sălaj, tel/fax 0260647250.**

Pe plic se va menționa numele ofertantului și denumirea procedurii.

Ofertele trebuie să conțină toate documentele și informațiile solicitate.

Ofertele vor fi evidențiate separat, in plicuri distincte, respectiv:

- Documente de calificare
- **Propunerea tehnică**
- **Propunerea financiară**

Limba de redactare a ofertei este limba română.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei.

26. PROCEDURI DE CONTESTARE

- Operatorii economici pot depune contestații la sediul Primăriei Gâlgău în termen de 3 zile începând cu ziua următoare transmiterii actului în cauză.
- După primirea și înregistrarea contestației, Comuna Gâlgău poate adopta orice măsuri pe care le consideră necesare în vederea remedierii încălcărilor dispozițiilor legislației în materia achizițiilor publice.
- În termen de 5 zile lucrătoare de la înregistrare, Comuna Gâlgău soluționează contestația și transmite răspunsul operatorului economic interesat.
- Comuna Gâlgău poate atribui contractele de achiziție publică încheiate în urma desfășurării procedurii simplificate proprii doar după soluționarea tuturor contestațiilor.
- Operatorii economici nemulțumiți de răspunsul primit la contestație, se pot adresa instanței de contencios administrative competente, cu respectarea dispozițiilor Legii contenciosului administrativ nr. 554/2004.

ANEXA 1 – CAIET DE SARCINI

Conform HG 928/2023 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor **Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unitati de învățământ preuniversitar de stat**

SPECIFICAȚII TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii

Specificații tehnice:

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

a) masă caldă preparată conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 3 la normele metodologice;

b) pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

1.1. 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 de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legale aplicabile în materie.

1.2. 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.

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

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

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului-pilot va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

2.2. Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

2.3. Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi:

- a) ziua producerii pentru masa caldă;
- b) de 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația aplicabilă în materie, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea legislației aplicabile în materie.

5. Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației aplicabile în materie.

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să aibă înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

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

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- h) declarație nutrițională.

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

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

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

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

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

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

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat", trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

ANEXA 2 – CAIET DE SARCINI

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

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația aplicabilă în materie.

2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate.

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

4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.

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

6. Se evită mâncărurile 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 folosirea de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.

9. Se interzice folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maonezelor, 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-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației aplicabile în materie.

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 aplicabile în materie.

NOTĂ:

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

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță cu legume;
4. legume cu piept de pui 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;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov;
25. un fruct întreg.

ANEXA 3 – CAIET DE SARCINI

PRINCIPII ȘI CERINȚE ALE UNEI ALIMENTĂRI SĂNĂTOASE PENTRU COPII ȘI ADOLESCENȚI

ANEXA nr. 2 din Ordin 1563/2008

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

2. Principii în alimentația copilului

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

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

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

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

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

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

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

- a) Piramida alimentară este alcătuită din grupe de alimente cu o repartiție a cantității recomandate a fi consumate sub denumirea de porție nutritivă.
- b) O porție nutritivă este recomandarea cantitativă a unui aliment exprimată în grame sau folosind ca unitate de măsură ceașca.
- c) În cadrul piramidei alimentare, numărul de porții nutritive dintr-o anumită grupă se stabilește în funcție de necesarul de calorii al copilului, care la rândul său depinde de vârstă, sex, dezvoltarea corporală și gradul de activitate.

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

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

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

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

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

4. Alimentația copilului preșcolar trebuie să respecte următoarele reguli:

- a) Alimentația trebuie să cuprindă o varietate largă de alimente din grupele de bază: pâine, cereale, orez și paste făinoase, vegetale, fructe, lapte, brânză și iaurt, carne, pui, pește și ouă.
- b) Masa trebuie să se servească înainte de a-i fi foarte foame copilului, de a fi obosit sau iritat.
- c) Trebuie să se ofere câteva variante de alimente la alegere și cel puțin un aliment favorit.
- d) Pentru asigurarea rației zilnice de nutrienți, mesele principale vor fi completate cu gustări formate din cereale cu lapte, sandvișuri, fructe, sucuri de fructe, iaurt simplu sau iaurt cu fructe, brânză cu conținut scăzut de sare și grăsimi.
- e) Alimentele din meniu pot să aibă consistență și culori diferite, în vederea stimulării poftei de mâncare.
- f) Cantitatea de mâncare trebuie să fie adecvată vârstei copilului; o modalitate practică de stabilire a cantității de mâncare la copilul mic, în lipsa tabelelor și a graficelor, este de a-i servi o lingură din fiecare grup alimentar pentru fiecare an de vârstă al copilului.
- g) Masa trebuie să se încheie când copilul s-a săturat, devine neliniștit sau nu manifestă interes.

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

- a) să asigure un necesar de calorii și micronutrienți conform vârstei și ritmului de creștere;
- b) să asigure un aport corespunzător de proteine/zi, prin consumul de carne, ouă, produse lactate, dar și din surse vegetale incluzând fasolea, linte, produse din soia,
- c) să asigure un aport de fier de 8-15 mg de fier/zi, prin consumul de carne de vacă, pasăre și porc, legumele - inclusiv fasole și alune, cerealele integrale sau fortificate, vegetale cu frunze verzi;
- d) gustarea să fie formată din fructe, lapte și produse lactate cu un conținut scăzut de grăsime;
- e) să asigure o hidratare corespunzătoare vârstei.

**ANEXA PRIVIND LISTA ALIMENTELOR NERECOMANDATE PREȘCOLARILOR ȘI
ȘCOLARILOR**
(Anexa nr. 1 la Ordinul nr. 1563/2008)

Nr. crt.	Alimente nerecomandate	Limita de la care devin nerecomandate	Exemple de categorii de alimente care prin conținut sau forma de prezentare pot fi nerecomandate
1.	Alimente cu conținut mare de zaharuri*	Peste 15 g zaharuri/100 g 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 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	- chipsuri - biscuiți sărați - covrigei sărați - sticksuri sărate

		sodiu/100 g	- snacksuri
		produs)	- alune sărate
			- semințe sărate
			- brânzeturi 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 - sandvișuri 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 nutrițională.

**ANEXA PRIVIND NECESARUL ZILNIC DE CALORII
substanțe nutritive și elemente minerale pentru copii și adolescenți
(Anexa nr. 3 la Ordinul nr. 1563/2008)**

A. Necesarul zilnic de calorii și substanțe nutritive pentru copii și adolescenți

	Copii			Adolescenți		Fete	
	1 - 3 ani	4 - 6 ani	7 - 10 ani	11 - 14 ani	15 - 19 ani	11 - 14 ani	15 - 19
	1	2	3	4	5	6	7
Calorii (kcal)							
- necesar mediu	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 caracteristicile grupului	1.800	2.300	3.300	3.700	3.900	3.000	3.000
Proteine totale							
- necesar mediu	44 - 51 g	61 - 70 g	82 - 94 g	106 - 121 g	120 - 137 g	89 - 101 g	96 - 109 g
- variații posibile	31 -	44 -	58 -	75 -	102 -	61 -	68 -
în funcție de nivelul caloric	70 g	90 g	129 g	144 g	152 g	117 g	117 g
- % din valoarea calorică	14 - 16%	14 - 16%	14 - 16%	14 - 16%	14 - 16%	14 - 16%	14 - 16%
Proteine animale							
- necesar mediu	31 - 36 g	40 - 46 g	49 - 56 g	52 - 55 g	60 - 69 g	49 - 55 g	48 - 54 g
- variații posibile	22 -	29 -	35 -	41 -	51 -	34 -	34 -
în funcție de nivelul caloric	49 g	59 g	77 g	79 g	76 g	64 g	59 g
- % din cantitatea proteinelor totale	70%	65%	60%	55%	50%	55%	50%
Proteine vegetale							
- necesar mediu	13 - 15 g	21 - 24 g	33 - 38 g	54 - 66 g	60 - 69 g	40 - 46 g	48 - 55 g
- variații posibile	9 -	15 -	23 -	34 -	51 -	25 -	34 -
în funcție de nivelul caloric	21 g	31 g	52 g	65 g	76 g	55 g	58 g
- % din cantitatea proteinelor totale	30%	35%	40%	45%	50%	45%	50%
Lipide totale							
- necesar mediu	49 -	58 -	65 -	83 -	94 -	70 -	75 -

	60 g	68 g	77 g	100 g	113 g	84 g	90 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	34 - 77 g	42 - 87 g	46 - 106 g	71 - 119 g	81 - 126 g	49 - 87 g	54 - 97 g
- % din valoarea calorică	35 - 40%	30 - 35%	25 - 30%	25 - 30%	25 - 30%	25 - 30%	25 - 30%
Lipide animale							
- necesar mediu	37 - 45 g	44 - 51 g	49 - 58 g	58 - 70 g	60 - 79 g	50 - 59 g	53 - 63 g
- variații posibile în funcție de nivelul 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
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	8 - 19 g	10 - 22 g	11 - 26 g	21 - 36 g	24 - 38 g	11 - 29 g	16 - 29 g
- % din cantitatea lipidelor totale	25%	25%	25%	30%	30%	30%	30%
Glucide							
- necesar mediu	143 - 168 g	220 - 240 g	322 - 351 g	416 - 454 g	470 - 521 g	349 - 380 g	376 - 410 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	100 - 222 g	174 - 309 g	228 - 483 g	295 - 541 g	402 - 571 g	241 - 439 g	268 - 439 g
- % din valoarea calorică	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	Fosfor	Magneziu	Fier	Zinc	Iod
	- mg -	- mg -	- mg -	- mg -	- mg -	- micrograme -
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

ECHIVALENȚELE ALIMENTARE, (Anexa nr. 4 la Ordinul nr. 1563/2008)

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 cantităților 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, pește, legume și fructe. La copiii antepreșcolari și preșcolari nu se recomandă untura, ca grăsime animală, ci numai untul sau smântâna.

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 echivalențe alimentare:

- a) 100 ml lapte concentrat (condensat) = 250 ml lapte proaspăt;
- b) 100 g lapte praf integral = 800 ml lapte proaspăt;
- c) 100 g cașcaval = 700 ml lapte proaspăt;
- d) 100 g brânză telemea de vacă = 550 ml lapte proaspăt;
- e) 100 g brânză telemea de oi = 450 ml lapte proaspăt;
- f) 100 g brânză proaspătă de vacă = 400 ml lapte proaspăt;
- g) 100 g caș = la fel ca la brânza telemea;
- h) 100 g mezeluri = 125 g carne;
- i) 100 g specialități din carne (șuncă de Praga, mușchi file, mușchi țigănesc, ceafă, pastramă etc.) = 135 g carne;
- j) 100 g smântână = 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 făinoase (inclusiv biscuiți fără cremă) = 100 g făină;
- o) 100 g mălai, orez, grîș = 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 concentrat = 60 g zahăr;
- u) 100 g bomboane = 90 g zahăr;
- v) 100 g miere = 80 g zahăr;
- w) 100 g ciocolată = 50 g zahăr și 30 g grăsime vegetală;
- x) 100 g bulion sau pastă de roșii = 600 g pătlăgele 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 deshidratate, afumate, uscate = 400 g fructe crude;
- cc) 100 g morcovi deshidratați = 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

Grupa 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
	1	2	3	4	5	6	7
Lapte și produse lactate (în echivalent lapte)	700	700	800	750	700	700	700
Carne și preparate din carne (în echivalent carne)	60	85	110	190	230	170	190
Pește și preparate din pește (în echivalent pește)	0	15	25	35	35	30	30
Ouă (g)	30	35	40	50	50	50	50
Grăsimi							
- total	25	32	40	50	55	35	40
- animale	15	20	25	30	30	20	20
- vegetale	10	12	15	20	25	15	20
Produse cerealiere (în echivalent făină)	90	160	230	380	460	330	360
Cartofi	110	150	180	200	230	180	200
Alte legume	210	220	230	350	380	290	310
Leguminoase uscate	0	5	5	10	15	7	7
Fructe	100	130	150	180	200	180	180
Zahăr și produse zaharoase	35	45	50	70	80	55	55

Tabelul nr. 2

Valoarea calorică a alimentelor

Valoare calorică	kcal/100 g	Alimente
Minimă	Sub 5	Apă, apă minerală, ceai neîndulcit, supe clare
Scăzută	5 - 60	Fructe: mere, căpșuni, caise, piersici, prune, cireșe, vișine, pepene, portocale, mandarine, grepfrut, mango, ananas Legume: fasole verde, varză, conopidă, morcovi, pătrunjel, castraveți, usturoi, ceapă, salată, ciuperci, spanac, sparanghel, brocoli Lapte degresat, brânză proaspătă de vacă
Moderată fructe	60 - 120	Fructe: pere, struguri, banane, fructe uscate, glasate Legume: porumb, mazăre, soia, fasole boabe, cartofi fierți/copti Carne slabă, pui Ou, brânză telemea, pește Cereale simple, pâine Lapte integral, iaurt integral, iaurt cu fructe cu conținut redus de grăsime
Crescută	120 - 300	Înghețată, iaurt gras, smântână, cașcaval, brânză topită, carne grasă, salam, cârnați, paste cu sos,

		biscuiți, prăjituri, cereale îmbogățite, musli, sosuri
Foarte crescută (prăjituri)	Peste 300	Plăcintă cu carne, cartofi prăjiți, pui/pește/carne prăjit/prăjită, hamburger, pizza, dulciuri cu cremă, ciocolată, bomboane), margarină, unt, maioneză, alune, semințe

Tabelul nr. 3

Caracteristici nutriționale ale grupelor alimentare

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

	Folați			Sodiu		
	Sodiu			Potasiu		

ANEXA

PIRAMIDA ALIMENTARĂ (Anexa nr. 5 la Ordinul nr. 1563/2008)

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 /	1.600	1.800	2.000	2.200	2.400	2.600	2.800	3.200
/								
/								
/ kcal								
/								
Cereale	150 g	180 g	180 g	210 g	240 g	270 g	300 g	300 g
Legume cești	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 cești	3 cești	3 cești	3 cești	3 cești	3 cești	3 cești	3 cești	3 cești
Carne	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

* 1 ceașcă = 100 ml.

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

NOTĂ:

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 de	Mărimea porției	Număr de porții/zi	Număr de porții/zi	Număr de porții/zi
		la 2 - 6 ani	la 7 - 10 ani	la 11 - 13 ani
Pâine, cereale și paste	- pâine = 1 felie - cereale uscate = 1/3 ceașcă - cereale fierte, orez sau paste = 1/2 ceașcă - cereale fierte pentru micul dejun = 30 g	6	5 - 6	6 - 7
Legume	- legume cu frunze verzi = 1 ceașcă - legume crude tăiate = 1/2 ceașcă - legume fierte = 1/2 ceașcă - 1 cartof mediu fiert	3	4 - 5	5 - 6

	- suc de legume = 1/2 ceașcă			
Fructe	- măr, banană, portocală = 1 fruct mediu	2 - 4	3	3 - 4
	- fructe crude tăiate în bucăți = 1/2 ceașcă			
	- suc de fructe neîndulcit = 1/2 ceașcă			
	- fructe uscate = 1/2 ceașcă			
Lactate	- lapte degresat sau parțial degresat = 1 ceașcă	3	3	3
	- iaurt parțial degresat = 1 ceașcă			
	- iaurt cu fructe cu conținut scăzut în grăsimi = 1 ceașcă			
	- cașcaval = 30 g			
	- brânză de vaci parțial degresată = 1/2 ceașcă			
Carne*, pui, pește,	- carne slabă fiartă/la grătar, pui sau pește = 90 g	1	2	2 - 3
fasole uscată, mazăre, ouă	- 1 ou			
Dulciuri	- înghețată = 1/2 ceașcă	1,	1,	1,

	- budincă = 1/2 ceașcă			
ocazional	ocazional	ocazional		
	- 1 croissant mic = 1 porție			
	ciocolată = 15 g			
Produse cu	- brânză topită = 35 g			
conținut	- mezeluri = 50 g			
ridicat de	- cartofi prăjiți = 10 felii			
grăsimi	- unt, margarină = 20 g			

* Carnea roșie se consumă ocazional

Intocmit,
Economist – Fericean Bianca Ioana

Avizat juridic,
Secretar general - Vădean-Vultur Ionathan