COMUNA ANDRIEȘENI
JUDEȚUL IASI
Nr. de înregistrare: 4109 / 01.09.2025

Aprobat,
Primar,
Mihai ȘTEFURĂ

CAIET DE SARCINI
PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE PUBLICĂ AVÂND CA OBIECT SERVICII DE CATERING – PREGĂTIREA, PREPARAREA ȘI LIVRAREA ZILNICĂ A SUPORTULUI ALIMENTAR PENTRU PREȘCOLARII ȘI ELEVII DIN UNITĂȚILE DE ÎNVĂȚĂMÂNT DE PE RAZA COMUNEI ANDRIEȘENI, JUDEȚUL IAȘI ÎN CADRUL *PROGRAMULUI NAȚIONAL „MASĂ SĂNĂTOASĂ"*, APROBAT PRIN H.G. NR. 24/2024, H.G. NR.23/2025, COROBORAT CU O.U.G. NR. 105/2022, CU MODIFICĂRILE ȘI COMPLETĂRILE ULTERIOARE ȘI A O.U.G. NR. 77/2023

I. INFORMATII GENERALE:

U.A.T. Comuna Andrieşeni a primit finanțare în cadrul ***Programului național „Masă sănătoasă"***, conform prevederilor O.U.G. nr. 77/2023, a H.G. nr. 24/2024, H.G. nr. 23/2025.

Implementarea acestui program are drept scop principal asigurarea premiselor accesului egal şi nediscriminatoriu la educaţie a tuturor copiilor, indiferent de mediul rezidenţial de aparteneță sau de situaţia socio-economică.

Având în vedere faptul că unitățile de învățământ de pe raza comunei Andrieşeni dispun în prezent de cantină sau spaţii amenajabile în scopul servirii mesei calde la nici unul din cele patru sedii în care îşi desfăşoară activitatea, s-a optat ca **suportul alimentar să fie un pachet alimentar** conform art. 2 alin. (1) punctul c) din Normele metodologie de aplicare a O.U.G. nr. 77/2023, respectiv a art. 3 alin.1 lit.c) din H.G. nr. 23/2025.

II. OBIECTUL CONTRACTULUI ce urmează a fi atribuit

Procedura de achiziție organizată de U.A.T. Comuna Andrieşeni are ca obiect atribuirea contractului de achiziție publică având ca obiect „Servicii de catering", respectiv pregătirea, prepararea şi livrarea zilnică a pachetului alimentar pentru preşcolarii şi şcolarii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Andrieşeni, în cadrul ***Programului național „Masă sănătoasă"***.

Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru şcoli

În cadrul prezentei proceduri se va asigura furnizarea pachetului alimentar pentru un număr de 346 elevi din unitățile de învățământ de pe raza comunei Andrieşeni având în vedere Hotărârea nr. 61/06.08.2025 a Şcolii Gimnaziale „Gheorghe Ciobanu" Andrieşeni.

Contractul de achiziție se va derula până la data de 19 decembrie 2025.

În perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile unităților de învățământ de pe raza comunei Andrieșeni (Școala Gimnazială „Gheorghe Ciobanu" Andrieșeni, Școala Primară Buhăeni, Școala Primară Spineni, Grădinița cu Program Normal Glăvănești), în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin H.G. nr. 928/2023 – Normele metodologice din 06 octombrie 2023 de aplicare a prevederilor O.U.G. nr. 77/2023, a H.G. nr. 24/2024, a H.G. nr. 23/2025.

Dreptul de a primi zilnic masa caldă prevăzută la art. 3 lit.b) din H.G. nr. 928/2023 îl au elevii/preșcolarii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Masa caldă nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Dreptul de a primi masa caldă prevăzut la art. 2 in H.G. nr. 928/2023, se acordă, conform prevederilor art. 4 și în situația suspendării cursurilor cu prezență fizică.

Elevii și preșcolarii prevăzuți la art. 4 din H.G. nr. 938/2023 primesc produsele zilnic. Preluarea produselor se realizează de către părinți/reprezentați legali/ocrotitori legali sau, acolo unde acest lucru este posibil, de către elevi, pe baza evidențelor de participare la cel puțin o oră de curs/zi, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

III. MODALITATEA DE ATRIBUIRE

Determinarea și justificarea valorii estimate

Valoarea estimată a serviciilor de catering care fac obiectul prezentei proceduri a fost stabilită prin raportare la prevederile ***O.U.G. nr.77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat***, care stabilește la art.1 alin.1 limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv T.V.A. respectiv a **H.G nr. 24/2024** și a ***H.G. nr. 23/2025***.

Având în vedere că valoarea estimată supusă prezentei proceduri se raportează la valoarea fără T.V.A., iar T.V.A.-ul pentru produsele alimentare este de 11%, rezultă o valoare de **13,51 lei/beneficiar/zi.**

Valoarea estimată este pentru anul școlar 2025-2026, semestrul I, aferentă perioadei 08.09.2025 – 19.12.2025 este de 358.110,00 inclusiv T.V.A.

Valoarea estimată, exclusiv T.V.A., este de 322.621,62 lei.

Important!

Numărul de porții: 346 beneficiari x 69 zile = 23.874 porții

Numărul de porții este maximal.

Decontarea produselor furnizate se va face pe baza comenzilor efectiv lansate zilnic.

Calcul valoare estimată contract de achiziție publică:

346 beneficiari x 15,00 lei, inclusiv T.V.A./zi/beneficiar x 69 zile = 358.110,00 lei, inclusiv T.V.A.

Preţul contractului poate fi modificat în funcţie de finanţările acordate raportat la numărul de elevi beneficiari ai programului.

Sursa de finanţare – bugetul de stat

Obiectivele programului – Asigurarea unui pachet alimentar, în fiecare zi de activitate didactică, în cadrul Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii şi elevii prezenţi la activităţile didactice.

Consideraţii generale – Descrierea serviciului de catering

Ofertantul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea şi livrarea hranei pentru beneficiarii autorităţii contractante.

Zilnic (Luni-Vineri) se va servi UN suport alimentar ce va consta într-o MASĂ CALDĂ compusă din produse care să respecte prevederile ***Legii nr. 123/2008 pentru o alimentaţie sănătoasă în unităţile de învăţământ preuniversitar*** şi ale ***Ordinului ministrului sănătăţii nr.1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenţi***, respectiv prevederile ***H.G. nr.1296/2021***.

Prestatorul se obligă să presteze serviciile în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin ***Ordinul nr. 1563/2008***.

Pachetul alimentar va fi pregătit şi preparat de către ofertant în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislaţia în vigoare, cu modificările şi completările ulterioare.

<u>VARIANTELE ORIENTATIVE DE MENIU</u> care includ sugestiile Institutului Naţional de Sănătate Publică sunt:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de văcuţă cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume şi ficăţei de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume şi pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinaţi, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă şi chifteluţe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde şi brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli şi 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 franţuzeşti, la cuptor, cu brânză şi ou;

22. quinoa cu legume;

Ofertantul va prezenta propriile variantele de meniu pe care le va furniza. Variantele propuse de către ofertant sunt obligatorii.

PENTRU PACHETUL ALIMENTAR OFERTAT SE VA PREZENTA BULETINUL DE ANALIZE AFERENT, DE LA O INSTITUȚIE ACREDITATĂ RENAR PENTRU URMĂTOARLE ELEMENTE OBLIGATORII: VALOARE ENERGETICĂ, GRĂSIMI, ACIZI GRAȘI SATURAȚI, GLUCIDE, ZAHARURI, PROTEINE, FIBRE, SARE.

PENTRU PACHETUL ALIMENTAR OFERTAT SE VA PREZENTA DECLARAȚIA NUTRIȚIONALĂ VIZATĂ DE MEDICUL NUTRIȚIONIST.

ÎN SITUAȚIA ÎN CARE OFERTANTUL NU FURNIZEAZĂ PRODUSUL/PRODUSELE OFERTAT/E, CONFORM BULETINULUI/ BULETINELOR DE ANALIZE AFERENT/E, CONTRACTUL DE SERVICII ESTE REZILIAT DE PLIN DREPT, FĂRĂ INTERVENȚIA INSTANȚEI DE JUDECATĂ ȘI FĂRĂ NOTIFICARE.

Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare se va adapta meniul zilnic în funcție de starea de sănătate a acesteia și de recomandările medicilor. Mesele se vor servi la orele fixate de beneficiar.

Furnizorul va asigura transportul izolat termic al hranei, în termoboxuri ce asigură transportul produselor la temperaturi controlate.

Important!

Dacă la nivelul Școlii Gimnaziale Andrieșeni sau a unităților de învățământ de pe raza comunei Andrieșeni vor fi înregistrate cereri formulate în baza O.U.G. nr. 77/2023, precum și a H.G. nr. 938/2023, a H.G. nr. 24/2024, a H.G. nr. 23/2025, preșcolarii/școlarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un suport alimentar/elev.

Prestatorul serviciului de catering are obligația afișării meniului la fiecare unitate de învățământ unde se va servi masa, la începutul fiecărei săptămâni.

Prezența zilnică a beneficiarilor la masa va fi transmisă telefonic în fiecare dimineață până la ora 8:30.

Beneficiarul poartă toată răspunderea pentru salubrizarea și igienizarea spațiului și a mobilierului aferent salii în care se va servi masa caldă.

IV. PREGĂTIREA ȘI PREPARAREA HRANEI

Pregătirea și prepararea hranei se va realiza de către ofertant, cu respectarea legislație în vigoare pentru acest tip de servicii.

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 pieţelor produselor agricole şi de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72,

(CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 şi (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (caşcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranţă la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim şi cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de prestari servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare şcoală şi elev.

Pregătirea hranei se va face în conformitate cu necesităţile calorice ale beneficiarilor.

Ofertantul poate propune- numai printr-un înscris – tipurile de meniuri (pachet alimentar), dar nu le va putea folosi până nu are aprobarea scrisă din partea conducerii autorităţii contractante.

Personalul desemnat de către instituţia contractantă şi personalul responsabil cu servirea pachetului alimentar beneficiarilor autorităţii contractante vor avea obligaţia şi dreptul de a urmări şi verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfăşurării acestor activităţi, cu prezenţa reprezentantului firmei furnizare.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecinţe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de către autoritatea contractantă şi personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorităţii contractante vor avea dreptul să oprească distribuirea hranei, **iar ofertantul va fi obligat să înlocuiască pachetul alimentar în cauză cu altele/alta corespunzătoare, fără a pretinde plăţi suplimentare pentru acestea.**

Nota de comandă pentru numărul de porţii (pachet alimentar) ce vor trebui preparate şi servite beneficiarilor se va transmite ofertantului zilnic, până la ora 08:30 şi va fi valabilă pentru masa din ziua respectivă.

Nota de comandă se va transmite prin e-mail şi/sau telefonic de către autoritatea contractantă prin directorul Şcolii Gimnaziale Andrieşeni sau prin persoanele desemnate de acesta.

Nota de comandă va conţine numărul de porţii (pachet alimentar) ce se vor servi beneficiarilor autorităţii contractante.

În funcţie de necesităţi, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, şi în alt mod.

IMPORTANT!

PACHETELE ALIMENTARE VOR FI VIDATE INDIVIDUAL SAU ÎN ATMOSFERĂ CONTROLATĂ.

PENTRU PACHETUL ALIMENTAR OFERTAT SE VA PREZENTA BULETINUL DE ANALIZE AFERENT, DE LA O INSTITUŢIE ACREDITATĂ RENAR PENTRU URMĂTOARLE ELEMENTE OBLIGATORII: VALOARE ENERGETICĂ, GRĂSIMI, ACIZI GRAŞI SATURAŢI, GLUCIDE, ZAHARURI, PROTEINE, FIBRE, SARE.

PENTRU PACHETUL ALIMENTAR SE VA PREZENTA DECLARAŢIA NUTRIŢIONALĂ VIZATĂ DE MEDICUL NUTRIŢIONIST.

ÎN SITUAŢIA ÎN CARE OFERTANTUL NU FURNIZEAZĂ PRODUSUL/PRODUSELE OFERTAT/E, CONFORM BULETINULUI/ BULETINELOR DE ANALIZE AFERENT/E, CONTRACTUL DE SERVICII ESTE REZILIAT DE PLIN DREPT, FĂRĂ INTERVENŢIA INSTANŢEI DE JUDECATĂ ŞI FĂRĂ NOTIFICARE.

V. LIVRAREA HRANEI

Livrarea hranei, respectiv a porțiilor se va efectua de către ofertant în locurile indicate de autoritatea contractantă o dată pe zi, în intervalul orar 10.30 - 11:30.

Obligatoriu, la efectuarea livrărilor, ofertantul va prezenta următoarele documente: aviz de însoțire a mărfii, declarație de conformitate semnate de reprezentanții autorității contractante și ai ofertantului.

Programul de servire a mesei va fi anunțat în scris ofertantului la începutul derulării contractului de servicii.

Ofertanții vor detalia variantele de pachete pentru fiecare zi a săptămânii.

Notă!

Prestatorul trebuie să livreze diferit pe zile ale săptămânii și diferit pentru două zile consecutive tipul de preparat alimentar și fruct.

VI. DURATA SERVICIILOR

Serviciile de catering vor fi prestate până la data de 19 decembrie 2025, în baza contractului de achiziție publică ce se va încheia în urma procedurii de achiziție publică proprie.

VII. TRANSPORTUL PACHETULUI ALIMENTAR

Transportul hranei (pachetului alimentar) va fi asigurat de către ofertant, pe cheltuiala sa, cu mijloacele de transport autorizate, până la sediul unităților școlare de pe raza comunei Andrieșeni, unde se va preda persoanelor responsabile cu servirea hranei din cadrul autorității contractante, pe bază de documente legale însoțitoare.

Ofertantul trebuie să dețină autovehicule autorizate de autoritatea sanitar-veterinară pentru transport alimente, termoboxuri speciale cu închidere etanșă pentru activitatea de catering care asigură transportul produselor alimentare la temperaturi optime.

VIII. SPAȚIILE DE SERVIRE A MESEI (PACHETULUI ALIMENTAR) ȘI VESELA

Spațiile de servire a mesei în care se va servi mâncarea beneficiarilor vor fi asigurate de către autoritatea contractantă prin intermediul unităților de învățământ de pe raza comunei Andrieșeni.

Alimentele vor fi livrate în veselă de unică folosință, însoțită de declarații de conformitate.

În vederea rezolvării problemelor curente și evitării unor disfuncționalități, ofertantul va numi o persoană cu responsabilități operative, care va prelua zilnic eventualele solicitări și observații din partea autorității contractante, făcute de persoanele desemnate de conducerea autorității contractante.

IX. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE

A. CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

- Ofertantul trebuie să constituie stocuri de siguranță constând în alimente și materiale de resortul hrănii la locul, timpul, calitatea și în condițiile stabilite de autoritatea contractantă, pentru a preîntâmpina întreruperea procesului de preparare a hranei.

• Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate etc.) care vor fi prezentate autorității contractante, ori de câte ori aceasta le solicită, în copie xerox și original.

• Produsele aprovizionate vor fi ambalate, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare;

• Ofertantul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire, numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a conducerii autorității contractante, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

• Ofertantul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea/păstrarea în camere frigorifice și de congelare, a produselor agro-alimentare cât și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei.

Activitatea de hrănire va fi realizată pe baza „meniului" săptămânal, întocmit de către ofertant pe baza normelor de hrană, aprobat de responsabilul de proiect din partea autorității contractante.

• La întocmirea „meniului" (pachetului alimentar) săptămânal trebuie să se țină cont de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide)
- sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană;
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de beneficiari – în calitate de consumatori;
- mâncarea să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât și prin tehnologia culinară;
- asigurarea meniurilor tradiționale cu ocazia sărbătorilor legale și religioase;

• Ofertantul va fi obligat să afișeze „meniul" în sala de mese a autorității contractante

• Ofertantul trebuie să întocmească cantitativ-valoric documentele legale (note de distribuție, bonuri de predare-transfer, restituire, bonuri de repartiție-distribuție, propunere meniu, meniu) pentru distribuirea produselor agroalimentare și a altor bunuri ce intră în consum.

• Ofertantul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către persoanele abilitate să-l execute -responsabilul de proiect din partea autorității contractante.

• Recepția hranei se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor de catering, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

• Ofertantul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către autoritatea contractantă în termen de 2 zile, iar înlocuirea alimentelor necorespunzătoare se va face în termen de 1 ora.

• Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispoziția autorității contractante, la Școala Gimnazială Andrieșeni, 1 (una) probă alimentară recoltată din fiecare fel de mâncare ce se va servi beneficiarilor autorității contractante. Proba alimentară va fi păstrată de către autoritatea contractantă în frigider timp de 48 de ore, conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.

Notă!

Data limită de consum a produsului furnizat este cea stabilită de producător şi va fi în concordanţă cu normele legale în vigoare în domeniul siguranţei alimentelor şi a actelor normative incidente.

Ofertantul poartă întreaga răspundere pentru calitatea şi cantitatea servicilor de catering.

B. CERINŢE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL. CERINŢE SPECIFICE PRIVIND DEŞEURILE ALIMENTARE

- Mijloacele de transport şi termoboxurile cu închidere ermetică, folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către autorităţile competente, menţinute curate şi în bune condiţii pentru a proteja alimentele de contaminare şi trebuie făcută dovada existenţei spaţiului destinat dezinfecţiei acestora.
- Mijloacele de transport şi termoboxurile cu închidere ermetică folosite vor fi supuse dezinfecţiei conform normelor epidemiologice în vigoare.
- Transportul şi distribuirea hranei preparate (a pachetului alimentar) se va face în recipiente de unică folosinţă, închise ermetic, acre să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare.
- Porţiile de mâncare (pachetul alimentar) vor fi transportate în termoboxuri profesionale, cu închidere ermetică, pentru un transport al alimentelor în siguranţă, care să menţină calităţile nutritive ale fiecărui produs.
- Alimentele din mijloacele de transport şi/sau recipientele/termoboxurile trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării.
- Mijlocele de transport şi/sau recipientele/termoboxurile folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să menţină alimentele la o temperatură adecvată şi, unde este cazul, să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

Cerinţe specifice privind deşeurile alimentare:

- deşeurile alimentare nu trebuie lăsate să se acumuleze în camera pentru alimente;
- deşeurile alimentare trebuie depozitate în containere închise; aceste containere trebuie să fie de o construcţie adecvată, păstrate intacte, şi unde este necesar, uşor de curăţat şi dezinfectat;
- spaţiile de depozitare a deşeurilor trebuie create şi administrate în aşa fel încât să poată fi menţinute curate şi pentru a se preveni apariţia şi răspândirea germenilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului şi a spaţiilor;
- copie xerox contract încheiat cu firma de preluare deşeuri alimentare.

C. CERINŢE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ

- **Fiecare persoană/salariat implicat/ă în derularea contractului (bucătar, ajutor de bucătar, şofer, persoana desemnată cu livrarea pachetului alimentar etc.) sau care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menţine igiena personală şi va purta echipament de protecţie şi de lucru adecvat şi curat.**
- Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi şi să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislaţia în vigoare. Controlul medical la angajare şi periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor şi distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecţia Muncii pentru Unităţile de

Alimentaţie Publică şi indicaţiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă.

Distribuţia alimentelor se va face numai de către persoane care deţin certificat de absolvire a unui curs de Noţiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului nr. 1225/5031/2003 şi Fişă de aptitudini specifice activităţii desfăşurate, conform H.G. nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare.

D. CERINŢE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afişate şi transportate vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătăţii sau contaminării în aşa mod încât să nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate şi/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate şi evitate.
- Produsele intermediare şi produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menţinute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranţa alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităţilor de preparare, transport, depozitare, prezentare şi servire.
- **Este interzisă păstrarea alimentelor (pachetului alimentar) de la o masă la alta.**

E. CERINŢE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICĂ ŞI PROFESIONALĂ

- Ofertantul trebuie să deţină AUTORIZAŢIE DSV (înregistrat sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor pentru activitatea de catering) VALABILĂ LA MOMENTUL PREZENTĂRII ŞI PE TOATĂ DURATA CONTRACTULUI.
- Ofertantul trebuie să asigure personal de specialitate calificat: necesar executării prestaţiei.
- Ofertantul trebuie să dovedească capacitatea de producţie prin deţinerea de utilaje şi echipamente tehnice specializate şi performante în domeniul cateringului.
- Personalul angajat de către ofertant şi folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentul intern al autorităţii contractante
- Normele de protecţia muncii, de prevenire şi stingere a incendiilor, precum şi cele de protecţia mediului sunt cele prevăzute de legislaţia în vigoare.
- Ofertantul trebuie să facă dovada deţineri unui **specialist în industria alimentară – nutriţionist**, cerinţă necesară în cazul persoanelor cu diferite regimuri alimentare pentru care se va adapta pachetul alimentar zilnic, în funcţie de starea de sănătate a acesteia şi de recomandările medicilor
- Ofertantul va prezenta documentul prin care acesta certifică că are documentat un **sistem de management al calităţii şi siguranţei alimentelor**, valabil la data prezentării sau, în cazul ofertanţilor străini, documente echivalente emise în ţara de rezidenţă.

X. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE

• Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să cuprindă:

Tariful (prețul) unitar pentru un meniu complet format din: pachet alimentar, prestarea de servicii la distanța finală și va fi exprimat în lei, fără TVA.

Prețul estimat de către autoritatea contractantă, în cadrul proiectului este de **15 lei, inclusiv T.V.A./meniu/porție elev.**

XI. FACTURAREA SERVIILOR PRESTATE

• Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe lună în baza centralizatorului porțiilor zilnice livrate. Facturile fiscale vor reflecta sumele menționate în avizele de însoțire a mărfurilor și a proceselor verbale de recepție.

• La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legate de achiziționarea produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a mării, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

XII. PREȚUL CONTRACTULUI

• Prețul pentru serviciile prestate în baza contractului este cel prezentat în propunerea financiară (ofertă) exprimat în LEI și rămâne ferm pe toată durata contractului.

• În funcție de limita fondurilor alocate pentru îndeplinirea acestui contract, în funcție de alocația zilnică de hrană stabilită conform leg sau a unor situații neprevăzute la încheierea contractului (modificări de efective – număr de persoane beneficiare din cadrul autorității contractante), autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile, respectiv porțiile, în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul autorității contractante pe durata derulării contractului, fără a modifica prețul unitar și fără a depăși numărul maxim estimat de elevi.

Valoarea ofertei va conține toate cheltuielile legate de achiziționare produse, transport, ambalare (ambalaj de unică folosință sigilate – caserole, tacâmuri), livrare etc.

Oferta financiară se va întocmi conform Formularului – Formular de ofertă financiară.

XIII. MODALITĂȚI DE PLATĂ

Plata se va efectua prin virament bancar – ordin de plată- în contul ofertantului deschis la Trezoreria Statului, cu respectarea prevederilor art. 9 alin.1 din Legea nr 98/2016 privind achizițiile publice, pe bază de factură fiscală (în original).

XIV. ALEGEREA ȘI JUSTIFICAREA PROCEDURII DE ATRIBUIRE

Ținând cont că valoarea estimată fără T.V.A. a contractului de achiziție publică având ca obiect servicii de catering este sub pragul valoric prevăzut la art. 7 alin. (1) lit. d) din Legea nr. 98.2016 privind achizițiile publice și în conformitate cu prevederile art. 69 alin.1 lit. h), art. 111 și urm. din Legea nr. 98/2016, procedura aplicată pentru atribuirea prezentului contract este **procedura simplificată proprie.**

Se vor respecta condiţiile de mediu, social şi cu privire la relaţiile de muncă pe toată durata de îndeplinire a contractului de servicii. Se va prezenta o declaraţie pe proprie răspundere în acest sens (**Formular nr.9**);

Intocmirea propunerii tehnice cu nerespectarea cerintelor anterior mentionate va conduce la declararea ofertei drept neconforma in conditiile art. 215 alin. (5) din Legea nr. 98/2016, coroborat cu art. 137 alin. (3) lit. a) HG nr. 395/2016.

Informaţii detaliate privind reglementarile care sunt în vigoare la nivel naţional şi se referă la condiţiile de muncă şi protecţia muncii, securităţii şi sănătăţii în muncă, se pot obţine de la Inspecţia Muncii sau de pe site-ul: http://www.inspectmun.ro/legislatie/legislatie.html . În cazul unei asocieri, această declaraţie va fi prezentată în numele asocierii de către asociatul desemnat lider.

Informaţii privind reglementarile care sunt în vigoare la nivel naţional şi se referă la condiţiile de mediu, se pot obţine de la Agenţia Naţională pentru Protecţia Mediului sau de pe site-ul: http://www.anpm.ro/web/guest/legislatie .

Dacă propunerea tehnică nu satisface cerinţele caietului de sarcini, oferta va fi considerată neconformă.

Se vor respecta condiţiile de mediu, social şi cu privire la relaţiile de muncă pe toată durata de îndeplinire a contractului de lucrări. Se va prezenta o declaraţie pe proprie răspundere în acest sens (**Formular nr.9**);

Intocmirea propunerii tehnice cu nerespectarea cerintelor anterior mentionate va conduce la declararea ofertei drept neconforma in conditiile art. 215 alin. (5) din Legea nr. 98/2016, coroborat cu art. 137 alin. (3) lit. a) HG nr. 395/2016.

Informaţii detaliate privind reglementarile care sunt în vigoare la nivel naţional şi se referă la condiţiile de muncă şi protecţia muncii, securităţii şi sănătăţii în muncă, se pot obţine de la Inspecţia Muncii sau de pe site-ul: http://www.inspectmun.ro/legislatie/legislatie.html . În cazul unei asocieri, această declaraţie va fi prezentată în numele asocierii de către asociatul desemnat lider.

Informaţii privind reglementarile care sunt în vigoare la nivel naţional şi se referă la condiţiile de mediu, se pot obţine de la Agenţia Naţională pentru Protecţia Mediului sau de pe site-ul: http://www.anpm.ro/web/guest/legislatie .

Autoritatea Contractanta indeamna operatorii economici sa viziteze amplasamentul unităţilor şcolare de pe raza comunei Andrieşeni, astfel incat acestia sa poata oferta in cunostinta de cauza.

Atentie!

Orice cheltuiala suplimentară rezultată din evaluarea necorespunzătoare a prestării serviciilor de catering ce urmează a fi prestate va fi suportată în mod exclusiv de către prestatorul serviciilor.

Criterii de atribuire
In conformitate cu prevederile legale in vigoare, Autoritatea Contractanta atribuie contractul de achizitie publica ofertantului care a depus oferta cea mai avantajoasa din punct de vedere economic (art. 187 alin. 1 Legea 98/2016). Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic, Autoritatea Contractanta are dreptul de a aplica unul dintre următoarele criterii de atribuire: a) preţul cel mai scăzut; b) costul cel mai scăzut; c) cel mai bun raport calitate-preţ;

d) cel mai bun raport calitate-cost.
Avand in vedere prevederile legale in vigoare, şi ţinând cont de scopul promovat de Legea 98/2016, prin care se asigura cadrul legal necesar pentru realizarea achizionarii de bunuri, servicii si lucrări în condiţii de eficienţă economică şi socială, criteriul de atribuire propus este **CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PREŢ**, pentru a da posibilitatea autorităţii contractante să utilizeze cat mai eficient fondurile publice.
Stabilirea ofertei castigatoare se va realiza prin compararea preturilor prezentate in cadrul ofertelor admisibile.
S-a ales criteriul ***„Cel mai bun raport calitate -preţ"***, justificat de dispoziţiile legale în vigoare, în speţă O.G. nr. 77/2023 şi H.G. nr.938/2023, justificat de faptul ca specificatiile tehnice au fost stabilite foarte clar.

Denumire factor evaluare/descriere/pondere

1. **Preţul ofertei. Componenta financiară: 20 puncte**

Invers proporţional
Punctaj maxim total: 20
Algoritm de calcul:
Punctajul se acordă astfel:
a) Pentru cel mai scăzut dintre preţuri se acordă punctajul maxim alocat, respectiv 20 puncte;
b) Pentru celelalte preţuri ofertate punctajul P(n) se calculează proporţional, astfel: P(n) = (Preţul minim ofertat/Preţ ofertă n) x punctaj maxim alocat.
P(n) = punctajul ofertei n
Preţ n = preţul ofertei n

2. **Ponderea pentru materie primă din preţul total. Componenta financiară: 40 puncte**

Algoritm de calcul:
Punctajul se acordă astfel:
Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din preţul total/pachet alimentar se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 40 puncte.
Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din preţul total/pachet alimentar, punctajul Pmp(n) se calculează astfel:
Pmp(n)= (MP n/MP maxim x punctajul maxim alocat).
Unde: Pmp (n) = punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din preţul total/pachetalimentar;
MP n = nivelul n al ponderii materiei prime din preţul total/pachet alimentar; MP maxim = nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din preţul total/pachetalimentar;

3. **Timpul de livrare al produselor – 20 de puncte**

Se accepta un timp de livrare al produselor de maxim 60 de minute (oferta care prezintă un timp de livrare de peste 60 de minute, va fi respinsă), un timp ofertat sub 30 de minute nu va fi punctat suplimentar.

Algoritmul de calcul astfel: Timp de livrare al produselor se va exprima în minute. Punctajul se va acorda astfel:
a) pentru timpul minim ofertat (care nu se punctează suplimentar daca este mai mic de 30 minute), se va acorda punctajul maxim alocat;
b) pentru celelalte termene ofertate, punctajul t(n) se calculează proporţional,

astfel : T(n) – (timpul minim ofertat/Timp n) x punctaj maxim alocat

4. Gramajul pachetului de hrană – 20 de puncte

Gramajul minim al pachetului de la care se porneste punctajul este de 160 gr cu raportul ingredientelor ca in tabelul de mai jos.

Ofertantul care va avea gramajul cel mai mare va primi punctajul maxim.

Zero puncte se vor da pentru ofertele cu gramajul minim impus, cel de 160 gr.

Algoritmul de calcul astfel:

Punctajul se va acorda astfel:

a) pentru gramajul maxim ofertat se va acorda punctajul maxim alocat;

b) pentru celelalte gramaje ofertate;

Punctajul gr(n) se calculeaza proportional, astfel: Gr(n) – (gramajul minim ofertat/Gr n) x punctaj maxim alocat

La oferta cu cel mai mare gramaj produsele de panificaţie nu trebuie să depăşească 80 gr din totalul pachetului.

Punctaj maxim total: 100 puncte.

Punctajul pentru fiecare ofertă se va calcula prin însumarea punctajelor obţinute pentru fiecare factor de evaluare după formula: Ptotal = P + Pmp, exprimat cu două zecimale.

În cazul în care două sau mai multe oferte obţin acelaşi punctaj în urma aplicării algoritmului de calcul, autoritatea contractantă solicită ofertanţilor clasaţi pe primul loc, în scris, o nouă propunere financiară.

Reofertarea are în vedere departajarea ofertelor, pe baza unei noi propuneri financiare, caz în care contractul va fi atribuit ofertantului clasat pe primul loc.

PENTRU PRODUSUL OFERTAT SE VA PREZENTA BULETINUL DE ANALIZE AFERENT, DE LA O INSTITUŢIE ACREDITATĂ RENAR PENTRU URMĂTOARLE ELEMENTE OBLIGATORII: VALOARE ENERGETICĂ, GRĂSIMI, ACIZI GRAŞI SATURAŢI, GLUCIDE, ZAHARURI, PROTEINE, FIBRE, SARE.

PENTRU PRODUSUL OFERTAT SE VA PREZENTA DECLARAŢIA NUTRIŢIONALĂ VIZATĂ DE MEDICUL NUTRIŢIONIST.

ÎN SITUAŢIA ÎN CARE OFERTANTUL NU FURNIZEAZĂ PRODUSUL/PRODUSELE OFERTAT/E, CONFORM BULETINULUI/ BULETINELOR DE ANALIZE AFERENT/E, CONTRACTUL DE SERVICII ESTE REZILIAT DE PLIN DREPT, FĂRĂ INTERVENŢIA INSTANŢEI DE JUDECATĂ ŞI FĂRĂ NOTIFICARE.

Important!

Lipsa oricărui document solicitat pentru propunerea tehnica va conduce la desemnarea ofertei ca fiind neconformă. În cazul în care oferta nu respectă cerinţele prevăzute în documentaţia de atribuire, comisia de evaluare are dreptul de a o respinge.

Ofertantul va prezenta în propunerea tehnică un capitol distinct în care va include detalierea factorilor de evaluare.

Prezentul Caiet de sarcini se completează cu dispoziţiile legale în vigoare aplicabile.

Prezentul Caiet de sarcini cuprinde:

1. **ANEXA NR. 1 - SPECIFICAŢII TEHNICE MINIME pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziţie publică/de furnizare/servicii, care sunt obligatorii la întocmire ofertei;**
2. **ANEXA NR. 2 – MODELE ORIENTATIVE DE MENIU**

Responsabil achiziţii publice,
Narcisa-Iuliana-Andreea ANTON

ANEXA NR.1 - SPECIFICAȚII TEHNICE MINIME 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 normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la hotărâre;

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 legislației în vigoare.

1.2. În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

1.3. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:
a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor;
b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate
2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a Programului național „Masă sănătoasă" 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.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 de:
a) ziua producerii pentru masa caldă;
În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.
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.

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 în vigoare.

6. Metode de testare și control
Produsele alimentare 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 instruire privind însușirea noțiunilor 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, marcareProdusele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".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 va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

***

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:
a)denumirea produsului
b)lista ingredientelor;
c)substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe: sunt puse în evidenţă printr-un set de caracteristici grafice care le diferenţiază de restul ingredientelor;
d)cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: şuncă x%; caşcaval y%;
e)cantitatea netă;
f)data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii şi anului;
g)condiţii de depozitare - se menţionează inclusiv intervalele de temperatură pentru menţinerea parametrilor de calitate şi siguranţă ai produselor alimentare;
h)declaraţie nutriţională.
Etichetarea nutriţională trebuie să conţină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi graşi saturaţi, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine:

Declaraţie nutriţională	100 g
Valoare energetică Kj/kcal	
Grăsimi g, din care	
Acizi graşi saturaţi g	
Glucide g, din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Declaraţia nutriţională se prezintă, în funcţie de spaţiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spaţiul nu permite, declaraţia este prezentată în format liniar;
i)menţiune 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 şi adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiţiei "produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerinţe:
a)pentru cele distribuite de unităţile de alimentaţie publică, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoţeşte produsele: denumirea produsului, substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe, o menţiune privind lotul, respectiv data producerii şi sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
b)pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afişată la loc vizibil va conţine denumirea produsului, ingredientele componente şi substanţele care provoacă alergii sau intoleranţe.

La pregătirea pachetului alimentar operatorii economici trebuie să respecte OBLGATORIU Anexa nr. 3 Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi şcolari din H.G. nr. 938/2023 şi a H.G.

nr. 23/2025 – Anexa nr. 2 Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și școlari.

Anexa nr. 2 – MODELE ORIENTATIVE MENIU

Meniu 1

Luni
Prânz Pulpă de pui dezosată, orez cu legume și salată de varză (90/150/50g) Pâine integrală (2 felii 40 g)
Marți
Prânz Paste carbonara (250 g) Pâine integrală (2 felii 40 g)
Miercuri
Prânz Grătar de pui, piure de cartofi și salată de crudități (90/150/50g) Pâine integrală (2 felii 40 g)
Joi
Prânz Musaka cu carne de curcan si salată (220/50 g) Pâine integrală (2 felii 40 g
Vineri
Prânz Brânză cu smântână (150/100 g) si un ou fiert Pâine integrală (2 felii 40 g)

Meniu 2

Luni
Prânz Cașcaval pane cu cartofi zdrobiți și salată(70/150/50 g) Pâine integrală (2 felii 40 g)
Marți
Prânz Ficăței del pui cul orez sârbesc și murături(90/150/50 g) Pâine integrală (2 felii 40 g)
Miercuri
Prânz Paste cu ragu de curcan (250g) Pâine integrală (2 felii 40 g
Joi
Prânz Pui cu smântână și mămăliguță (150/100 g)

Pâine integrală (2 felii 40 g)
Vineri
Prânz Șnițel cu piure și salată (100/130/50 g) Pâine integrală (2 felii 40 g)

Meniu 3

Luni
Prânz Pui la cuptor cu legume gratinate și salată (90/150/50g) Pâine integrală (2 felii 40 g)
Marți
Prânz Paste cu carne de pui și sos Napoli (250 g) Pâine integrală (2 felii 40 g)
Miercuri
Prânz Pulpe de pui la grătar, orez cu legume și salată de murături (90/150/50g) Pâine integrală (2 felii 40 g)
Joi
Prânz Gulaș de curcan cu mămăliguță (150/100 g) Pâine integrală (2 felii 40 g)
Vineri
Prânz Chifteluțe la cuptor cu piure și salată de varză (250 g) Pâine integrală (2 felii 40 g)

Meniu 4

Luni
Prânz Piept de pui la cuptor cu legume mexicane (100/150 g) Pâine integrală (2 felii 40 g)
Marți
Prânz Lasagna (250 g) Pâine integrală (2 felii 40 g)
Miercuri
Prânz Ostropel de pui cu fasole păstăi (100/150 g) Pâine integrală (2 felii 40 g)
Joi
Prânz Sărmaluțe cu mămăliguță și smântână (100/150/30 g) Pâine integrală (2 felii 40 g)

Vineri
Prânz Ficăţei la tavă cu piure şi salată (100/150/50 g) Pâine integrală (2 felii 40 g)

Meniu 5

Luni
Prânz Pulpe dezosate la cuptor cu piure de morcov şi salată de varză (100/150/50 g) Pâine integrală (2 felii 40 g)
Marţi
Prânz Paste Milanese (250 g) Pâine integrală (2 felii 40 g)
Miercuri
Prânz Tocană de legume cu carne de curcan şi salată (200/50 g) Pâine integrală (2 felii 40 g)
Joi
Prânz Omletă cu şuncă, telemea şi legume (250g) Pâine integrală (2 felii 40 g)
Vineri
Prânz Mazăre cu carne de curcan (250 g) Pâine integrală (2 felii 40 g)