

COMUNA ANDRIEȘENI

JUDEȚUL IASI

Nr. de înregistrare: 425/1/30.01.2026

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 IASI ÎN CADRUL
PROGRAMULUI NAȚIONAL „MASĂ SĂNĂTOASĂ”, APROBAT PRIN H.G.
NR. 1171/2025**

I. INFORMATII GENERALE:

U.A.T. Comuna Andrieșeni a primit finanțare în cadrul *Programului național „Masă sănătoasă”*, conform prevederilor *H.G. nr. 1171/2025* și a *Ordinului ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 7.111/422/2025 pentru modificarea anexei la Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 3.352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masă sănătoasă” în anul 2025.*

Implementarea acestui program are drept scop principal asigurarea premiselor accesului egal și nediscriminatoriu la educație a tuturor copiilor, indiferent de mediul rezidențial de apartenență sau de situația socio-economică.

Având în vedere faptul că unitățile de învățământ de pe raza comunei Andrieșeni dispun în prezent de cantină sau spații amenajabile în scopul servirii mesei calde la nici unul din cele patru sedii în care își desfășoară activitatea, s-a optat ca **suportul alimentar să fie tip masă caldă** conform art.3 alin. (1) lit.a) din H.G. nr. 1171/2025.

II. OBIECTUL CONTRACTULUI ce urmează a fi atribuit

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

Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

În cadrul prezentei proceduri se va asigura furnizarea pachetului alimentar pentru un număr de 355 elevi din unitățile de învățământ de pe raza comunei Andrieșeni.

Contractul de achiziție se va derula până la data de 19 iunie 2026.

În perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru preșcolari 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. 1171/2025.

Dreptul de a primi zilnic masa caldă prevăzută la art. 3 lit.b) din H.G. nr. 928/2023 îl au elevii/preșcolari 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.

Elevii și preșcolari prevăzuți la art. 2 din H.G. nr. 1171/2025 primesc produsele zilnic. Preluarea produselor se realizează de către părinți/reprezentanți 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 **H.G. nr. 1171/2025**, care stabilește la art.2 alin.1 limita unei valori zilnice de 16,50 lei/beneficiar, inclusiv T.V.A..

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 **14,86 lei/beneficiar/zi**.

Valoarea estimată este pentru anul școlar 2025-2026, semestrul II, aferent perioadei 09.02.2026 – 19.06.2026 este de 471.487,50 lei, inclusiv T.V.A.

Valoarea estimată, exclusiv T.V.A., este de 424.763,51 lei.

Important!

Numărul de porții: 355 beneficiari x 76 zile = 26.980 porții

319 beneficiari x 5 zile = 1.595 porții

28.575 porții

Numărul de porții este maximal.

Decontarea produselor furnizate se va face pe baza comenzilor efectiv lansate zilnic sau săptămânal, după caz.

Calcul valoare estimată contract de achiziție publică:

355 beneficiari x 16,50 lei, inclusiv T.V.A./zi/beneficiar x 76 zile = 445.170,00 lei, inclusiv T.V.A.

319 beneficiari x 16,50 lei, inclusiv T.V.A./zi/beneficiar x 5 zile = 26.317,50 lei, inclusiv T.V.A.

Total: 471.487,50 lei, inclusiv T.V.A.

Prețul contractului poate fi modificat în funcție de finanțările acordate raportat la numărul de elevi beneficiari ai programului.

Sursa de finanțare – 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 preșcolarii și elevii prezenți la activitățile didactice.

Considerații generale – Descrierea serviciului de catering

Ofertantul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru beneficiarii autorității 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 alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar* și ale *Ordinului ministrului sănătății 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*, respectiv prevederile *H.G. nr.1296/2021*.

Prestatorul se obligă să presteze serviciile în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin *Ordinul nr. 1563/2008*.

Pachetul alimentar va fi pregătit și preparat de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, cu modificările și completările ulterioare.

VARIANTELE ORIENTATIVE DE MENIU care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică sunt:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței 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 și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu 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;

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

PENTRU PRODUSUL/PRODUSELE OFERTAT/E SE VA PREZENTA DECLARAȚIA NUTRIȚIONALĂ VIZATĂ DE MEDICUL NUTRIȚIONIST PENTRU URMĂTOARLE ELEMENTE OBLIGATORII: VALOARE ENERGETICĂ, GRĂSIMI, ACIZI GRAȘI SATURAȚI, GLUCIDE, ZAHARURI, PROTEINE, FIBRE, SARE, ALERGENI.

ÎN SITUAȚIA ÎN CARE OFERTANTUL DECLARAT CÂȘTIGĂTOR NU FURNIZEAZĂ PRODUSUL/PRODUSELE OFERTAT/E, CONFORM DECLARAȚIEI NUTRIȚIONALE VIZATE DE MEDICUL NUTRIȚIONIST, 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 acestora 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. 1171/2025, 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 salubritatea 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 legislației 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 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 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză 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 prestări servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Pregătirea hranei se va face în conformitate cu necesitățile 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 autorității contractante.

Personalul desemnat de către instituția contractantă și personalul responsabil cu servirea pachetului alimentar beneficiarilor autorității contractante vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități, cu prezența reprezentantului firmei furnizare.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de către autoritatea contractantă și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității 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 plăți suplimentare pentru acestea.**

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

Nota de comandă se va transmite prin e-mail și/sau telefonic de către autoritatea contractantă prin directorul Școlii Gimnaziale Andrieșeni sau prin persoanele desemnate de acesta.

Nota de comandă va conține numărul de porții (pachet alimentar) ce se vor servi beneficiarilor autorității contractante.

În funcție de necesități, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, și în alt mod.

IMPORTANT!

PACHETELE ALIMENTARE VOR FI VIDATE INDIVIDUAL SAU ÎN ATMOSFERĂ CONTROLATĂ.

PENTRU PRODUSUL/PRODUSELE OFERTAT/E SE VA PREZENTA DECLARAȚIA NUTRITIONALĂ VIZATĂ DE MEDICUL NUTRITIONIST PENTRU URMĂTOARLE ELEMENTE OBLIGATORII: VALOARE ENERGETICĂ, GRĂSIMI, ACIZI GRAȘI SATURAȚI, GLUCIDE, ZAHARURI, PROTEINE, FIBRE, SARE, ALERGENI.

ÎN SITUAȚIA ÎN CARE OFERTANTUL DECLARAT CÂȘTIGĂTOR NU FURNIZEAZĂ PRODUSUL/PRODUSELE OFERTAT/E, CONFORM DECLARAȚIEI NUTRITIONALE VIZATE DE MEDICUL NUTRITIONIST, CONTRACTUL DE SERVICII ESTE REZILIAT DE PLIN DREPT, FĂRĂ INTERVENȚIA INSTANȚEI DE JUDECATĂ ȘI 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 iunie 2026, 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 substituie, 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 repartitie-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 și va fi în concordanță cu normele legale în vigoare în domeniul siguranței alimentelor și a actelor normative incidente.

Ofertantul poartă întreaga răspundere pentru calitatea și cantitatea serviciilor de catering.

B. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND DEȘEURILE ALIMENTARE

- Mijloacele de transport și termoboxurile cu închidere ermetică, folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către autoritățile competente, menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie făcută dovada existenței spațiului destinat dezinfecției acestora.

- Mijloacele de transport și termoboxurile cu închidere ermetică folosite vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice în vigoare.

- Transportul și distribuirea hranei preparate (a pachetului alimentar) se va face în recipiente de unică folosință, închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare.

- Porțiile de mâncare (pachetul alimentar) vor fi transportate în termoboxuri profesionale, cu închidere ermetică, pentru un transport al alimentelor în siguranță, care să mențină calitățile nutritive ale fiecărui produs.

- Alimentele din mijloacele de transport și/sau recipientele/termoboxurile trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării.

- Mijloacele de transport și/sau recipientele/termoboxurile folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, unde este cazul, să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

Cerințe specifice privind deșeurile alimentare:

- deșeurile alimentare nu trebuie lăsate să se acumuleze în camera pentru alimente;

- deșeurile alimentare trebuie depozitate în containere închise; aceste containere trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte, și unde este necesar, ușor de curățat și dezinfectat;

- spațiile de depozitare a deșeurilor trebuie create și administrate în așa fel încât să poată fi menținute curate și pentru a se preveni apariția și răspândirea germenilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului și a spațiilor;

- copie xerox contract încheiat cu firma de preluare deșeuri alimentare.

C. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ

- **Fiecare persoană/salariat implicat/ă în derularea contractului (bucătar, ajutor de bucătar, șofer, persoana desemnată cu livrarea pachetului alimentar etc.) sau care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.**

- Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical la angajare și periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă.

Distribuirea alimentelor se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului nr. 1225/5031/2003 și Fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform H.G. nr.

355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

D. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât să nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate.

- Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța 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.

- Este interzisă păstrarea alimentelor (pachetului alimentar) de la o masă la alta.

E. CERINȚE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICĂ ȘI PROFESIONALĂ

• Ofertantul trebuie să dețină AUTORIZAȚIE DSV (înregistrat sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering) VALABILĂ LA MOMENTUL PREZENTĂRII ȘI PE TOATĂ DURATA CONTRACTULUI.

- Ofertantul trebuie să asigure personal de specialitate calificat: necesar executării prestației.

- Ofertantul trebuie să dovedească capacitatea de producție prin deținerea de utilaje și echipamente tehnice specializate și performante în domeniul cateringului.

- Personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentul intern al autorității contractante

- Normele de protecția muncii, de prevenire și stingere a incendiilor, precum și cele de protecția mediului sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

- Ofertantul trebuie să facă dovada deținerii unui **specialist în industria alimentară – nutriționist**, cerință necesară în cazul persoanelor cu diferite regimuri alimentare pentru care se va adapta pachetul alimentar zilnic, în funcție de starea de sănătate a acestuia și de recomandările medicilor

- Ofertantul va prezenta documentul prin care acesta certifică că are documentat un **sistem de management al calității și siguranței alimentelor**, valabil la data prezentării sau, în cazul ofertanților străini, documente echivalente emise în țara de rezidență.

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./menu/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 condițiile de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă pe toată durata de îndeplinire a contractului de servicii. Se va prezenta o declarație pe proprie răspundere în acest sens (**Formular nr.9**);

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

Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, securității și sănătății în muncă, se pot obține de la Inspekția Muncii sau de pe site-ul: <http://www.inspectmun.ro/legislatie/legislatie.html> . În cazul unei asocieri, această declarație va fi prezentată în numele asocierii de către asociatul desemnat lider.

Informații privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de mediu, se pot obține de la Agenția Națională pentru Protecția Mediului sau de pe site-ul: <http://www.anpm.ro/web/guest/legislatie> .

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

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

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

Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, securității și sănătății în muncă, se pot obține de la Inspekția Muncii sau de pe site-ul: <http://www.inspectmun.ro/legislatie/legislatie.html> . În cazul unei asocieri, această declarație va fi prezentată în numele asocierii de către asociatul desemnat lider.

Informații privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de mediu, se pot obține de la Agenția Națională pentru Protecția Mediului sau de pe site-ul: <http://www.anpm.ro/web/guest/legislatie> .

Autoritatea Contractanta îndeamna operatorii economici sa viziteze amplasamentul unităților școlare de pe raza comunei Andrieșeni, 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

În conformitate cu prevederile legale în vigoare, Autoritatea Contractanta atribuie contractul de achiziție publică ofertantului care a depus oferta cea mai avantajoasă 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) prețul cel mai scăzut;
- b) costul cel mai scăzut;
- c) cel mai bun raport calitate-preț;
- d) cel mai bun raport calitate-cost.

Având în vedere prevederile legale în vigoare, și ținând cont de scopul promovat de Legea 98/2016, prin care se asigură cadrul legal necesar pentru realizarea achiziționării de bunuri, servicii și lucrări în condiții de eficiență economică și socială, criteriul de atribuire propus este **CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PREȚ**, pentru a da posibilitatea autorității contractante să utilizeze cât 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 -pret*”, justificat de dispozițiile legale în vigoare, în speță O.G. nr. 77/2023 și H.G. nr.938/2023, justificat de faptul ca specificatiile tehnice au fost stabilite foarte clar.

Denumire factor evaluare/descriere/pondere

1. Prețul ofertei. Componenta financiară: 20 puncte

Invers proporțional

Punctaj maxim total: 20

Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

a) Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat, respectiv 20 puncte;

b) Pentru celelalte prețuri ofertate punctajul $P(n)$ se calculează proporțional, astfel: $P(n) = (\text{Prețul minim ofertat} / \text{Preț ofertă } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

$P(n)$ = punctajul ofertei n

Preț n = prețul ofertei n

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

Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

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.

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

$Pmp(n) = (MP\ n / MP\ \text{maxim} \times \text{punctajul maxim alocat})$.

Unde: $Pmp\ (n)$ = punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din prețul total/pachetalimentar;

$MP\ n$ = nivelul n al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar; $MP\ \text{maxim}$ = nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul 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 proporțional, astfel : $T(n) - (\text{timpul minim ofertat} / \text{Timp } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$

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: $Gr(n) - (\text{gramajul minim ofertat} / Gr\ n) \times \text{punctaj maxim alocat}$

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

Punctaj maxim total: 100 puncte.

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

În cazul în care două sau mai multe oferte obțin același punctaj în urma aplicării algoritmului de calcul, autoritatea contractantă solicită ofertanților clasati 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/PRODUSELE OFERTAT/E SE VA PREZENTA DECLARAȚIA NUTRIȚIONALĂ VIZATĂ DE MEDICUL NUTRIȚIONIST PENTRU URMĂTOARLE ELEMENTE OBLIGATORII: VALOARE ENERGETICĂ, GRĂSIMI, ACIZI GRASI SATURAȚI, GLUCIDE, ZAHARURI, PROTEINE, FIBRE, SARE, ALERGENI.

ÎN SITUAȚIA ÎN CARE OFERTANTUL DECLARAT CÂȘTIGĂTOR NU FURNIZEAZĂ PRODUSUL/PRODUSELE OFERTAT/E, CONFORM DECLARAȚIEI NUTRIȚIONALE VIZATE DE MEDICUL NUTRIȚIONIST, CONTRACTUL DE SERVICII ESTE REZILIAT DE PLIN DREPT, FĂRĂ INTERVENȚIA INSTANȚEI DE JUDECATĂ ȘI 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 cerințele prevăzute în documentația 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 dispozițiile legale în vigoare aplicabile.

Prezentul Caiet de sarcini cuprinde:

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

Responsabil achiziții publice,
Narcisa-Iuliana-Andreea ANTON

ANEXA NR.1 - 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 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. Furnizorul/prestatorul de servicii se va asigura că pe durata transportului până la livrare, produsele sunt menținute în condiții de temperatură care să nu permită multiplicarea microorganismelor. Dacă hrana nu este servită în unitățile de învățământ preuniversitar într-un interval de 60 de minute de la livrare, aceasta este păstrată până la servire în spații amenajate în care sunt asigurate condiții de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare privind igiena și siguranța alimentelor.

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. Grupe speciale de consumatori

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. Termene de consum

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. 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;

b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri. 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. Testarea produselor alimentare Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate 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 aptitudine 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 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, informațiile înscrise pe etichete trebuie să respecte cerințele prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 privind informarea consumatorilor 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.

9. Prevenirea risipei alimentare

Se vor lua măsurile necesare în vederea evitării risipei alimentare, în conformitate cu prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 92/2021 privind regimul deșeurilor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 17/2023, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte 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.

La pregătirea pachetului alimentar operatorii economici trebuie să respecte OBLIGATORIU Anexa nr. 3 Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și școlari din H.G. nr. 938/2023 și a H.G.

nr. 1171/2025 – 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)
Marti
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)
Marti
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 mămliguță (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)
Martți
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)
Martți
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 Ficăței la tavă cu piure și salată (100/150/50 g) Pâine integrală (2 felii 40 g)

Meniu 5

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