

Aprob,  
Primar,  
Zamfir Constantin



# CAIET DE SARCINI

PRIVIND ACHIZIȚIA DE SERVICII DE CATERING PENTRU ȘCOLI  
COD CPV 55524000-9

PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE PRIN PROCEDURA SIMPLIFICATĂ

TITLUL CONTRACTULUI:

**SERVICIILE DE CATERING PENTRU ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR.1 BARCEA ȘI UNITĂȚILE  
AFERENTE**

## INFORMATII ȘI CONDITII GENERALE

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

Procedura de atribuire aplicată este “Procedura simplificată”, cu aplicarea criteriului de atribuire: “cel mai bun raport calitate-preț”, în condițiile Legii 98/2016 privind achizițiile publice și ale Hotărârii nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

Inițierea procedurii de atribuire se va realiza în baza prevederilor art. 7 alin (1), lit. (d), anunțul de participare fiind însoțit de documentația de atribuire.

Derularea procedurii de achiziție se va realiza într-o singură etapă.

În cadrul procedurii nu s-a prevăzut împărțirea achiziției pe loturi.

Obiectul contractului de achiziție publică este constituit de prestarea de servicii de catering pentru școli, respectiv în cadrul Școlii Gimnaziale Nr. 1 Barcea, și unitățile aferente, respectiv – Școala nr.2 Barcea, Școala nr.4 Podoleni, Grădinița nr.2 Barcea, Grădinița nr.1 Barcea, Grădinița nr.4 Podoleni.

Scopul principal al contractului este acela de acordare de hrană sub forma de masa caldă pentru trei zile din săptămână și pachet alimentar pentru două zile din săptămână pentru un număr de 556 de elevi ciclul preșcolar, primar și gimnazial, în vederea asigurării premiselor accesului egal și nediscriminatoriu la educație a tuturor copiilor, indiferent de mediul rezidențial de apartenență sau de situația socio-economică.

Propunerea tehnică trebuie să îndeplinească cerințele minimale din specificațiile tehnice aferente caietului de sarcini, acestea fiind considerate obligatorii.

Ofertarea de servicii de catering pentru școli cu caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului, în termenul art. 137 alin. (1) din Hotărârea 395 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, potrivit căruia “*Comisia de evaluare are obligația de a respinge ofertele inacceptabile și neconforme*”. În acest sens, orice ofertă prezentată va asigura condițiile minimale din prezentul caiet de sarcini, urmând a fi luată în considerare în cazul în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale.

Este obligatorie întocmirea propunerii tehnice astfel încât, în procesul de evaluare, informațiile din propunerea tehnică să permită identificarea facilă a corespondenței cu cerințele din Caietul de sarcini.

Propunerea financiară trebuie să fie corelată cu elementele propunerii tehnice și să permită îndeplinirea contractului de achiziție, la parametrii cantitativi și calitativi solicitați prin caietul de sarcini, în condițiile legal reglementate de legislația în vigoare.

**Prețul inclus în propunerea financiară va fi estimat în lei, fără TVA, cu specificarea TVA separat, fără a depăși valoarea estimată comunicată prin anunțul de participare simplificat.** În cazul în care prețul fără TVA, inclus în propunerea financiară, depășește valoarea estimată, comunicată prin anunțul de participare simplificat, oferta este considerată inacceptabilă.

Autoritatea contractantă are dreptul de a modifica cantitățile de servicii respectiv numărul de porții, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți fără modificarea tarifului (prețului).

Furnizorul va avea obligația de a livra zilnic câte 556 porții, în funcție de comanda trimisă de către reprezentanții școlii.

**Oferta și documentele care însoțesc oferta vor fi semnate** potrivit prevederilor legale.

**Prețul ofertei este ferm.**

Oferta declarată câștigătoare conform criteriului de atribuire stabilit trebuie să îndeplinească toate specificațiile tehnice minime obligatorii, așa cum au fost acestea stabilite în caietul de sarcini.

Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificări privind documentația de atribuire, în termenul stabilit prin anunțul de participare simplificat.

1. Denumirea autorității contractante:

UAT Comuna Barcea

2. Persoane/date de contact: Trandafir-Iurist Marcela Creola

Telefon: 0236335703, e-mail: barcea@gl.e-adm.ro

3. Adresa sediului :str. Mihai Eminescu, nr.1, comuna Barcea, județul Galați.

**4. Adresele de livrare a pachetelor alimentare:**

- Școala Gimnazială nr.1, sat Barcea, str. Căminului, nr. 1145, comuna Barcea, județul Galați
- Școala Gimnazială nr.4, sat Podoleni, str. George Coșbuc, nr. 203, comuna Barcea, județul Galați
- Grădinița nr.4, sat Podoleni, str. George Coșbuc, nr. 203, comuna Barcea, județul Galați
- Școala Gimnazială nr.2, sat Barcea, str. Mihai Eminescu, nr. 247, comuna Barcea, județul Galați
- Grădinița nr.2, sat Barcea, str. Margaretelor, nr.430, comuna Barcea, județul Galați

**Procedura de achiziție:** Achiziția de servicii de catering pentru școli se realizează conform Legii 98/2016 privind achizițiile publice și HG 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului cadru din Legea 98/2016.

**Tip contract:** Contract de prestări servicii de catering pentru școli.

**Obiectul contractului de achiziție** este reprezentat de “achiziția de servicii de catering pentru școli”- respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei sub formă de masa caldă pentru trei zile din săptămână și pachete alimentare pentru două zile din săptămână, pentru un număr de 556 copii care frecventează programul/cursurile unității de învățământ.

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

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

Durata contractului/perioada de prestare a serviciilor de catering:

**Durata contractului:** cu începere de la data semnării contractului de achiziție, pe durata anului calendaristic 2024, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale.

**Numarul de pachete alimentare care vor face obiectul contractului:** 1 (un pachet alimentar/zi/persoană)

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

### **Compoziția pachetelor alimentare**

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

Pachetele vor fi pregătite astfel:

- Masa caldă, din meniurile prezentate de ofertant în cadrul propunerii tehnice;
- Pachet alimentar – sandwich realizat conform prevederilor legale în vigoare;

### **Pachetul alimentar – condiții**

Prestatorul de servicii de catering pentru școli va realiza pachetele alimentare cu respectarea cerințelor privind compoziția meniurilor de hrană aferente pachetelor alimentare stabilită prin prezentul caiet de sarcini și cu respectarea cerințelor legislative prevăzute de:

- HG 24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"
- Legea 123/2008 pentru o alimentare sănătoasă în unitățile de învățământ;
- Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandată preșcolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;
- Alte prevederi legislative care corespund unor condiții specifice aferente prestării de servicii de catering pentru școli.

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

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

De asemenea, la întocmirea pachetelor se va ține cont de faptul că beneficiarii serviciilor vor fi copii (ciclul preșcolar, primar, gimnazial) și că realizarea unui aport echilibrat al factorilor nutritivi necesită ca alimentele să fie combinate în proporții care să asigure nevoile nutriționale ale organismului.

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

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de 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.

Pentru copiii care aparțin religiilor care nu permit consumul anumitor tipuri de alimente, se va avea în vedere stabilirea unui meniu permis. Acest lucru va fi realizabil prin completarea de către părinți a Anexei 1 din HG 24/2024 privind instituirea Programului Național "Masă Sănătoasă".

Toate preparatele vor fi însoțite de o declarație de conformitate întocmită conform legii, prin care prestatorul își asumă respectarea condițiilor privind pachetele alimentare care vor fi distribuite beneficiarilor

## RECEPȚIA ȘI LIVRAREA

Livrarea se va face zilnic, pe baza comenzilor date de unitatea școlară, pentru schimbul de dimineață, responsabilul școlii va transmite prezența până la ora 8:30, iar pentru schimbul de după-amiază, se va transmite prezența către prestator până la ora 12:30.

Livrarea pachetului alimentară, pentru schimbul de dimineață se va realiza până la ora 10:30, iar pentru schimbul de după amiază, până la ora 14:30.

Recepția pachetelor alimentare aferentă serviciilor de catering pentru școli se va realiza în fiecare zi de prestare a serviciilor. Recepția se va face la livrare de o comisie de recepție special constituită de către unitatea școlară, în prezența prestatorului, și va fi consemnată într-un proces verbal de recepție cantitativă și calitativă, semnat de reprezentanții ambelor părți.

Vor fi respinse produsele care au ambalajul deteriorat și/sau nu sunt însoțite de:

- Aviz de expediție;
- Documente care să ateste originea;
- Documente de însoțire a mărfii, precum și produsele care nu întrunesc condițiile prezentului caiet de sarcini.

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

**Distribuția pachetelor alimentare nu se va realiza fără recepționarea prealabilă** a acestora de către persoana împuternicită din partea autorității contractante.

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

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

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

Plata facturii se va face după întocmirea "Procesului verbal lunar de recepție a hranei" semnat de către prestator, de reprezentantul instituției de învățământ și de un reprezentant al primăriei.

### **Cerinte specifice privind alimentele:**

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

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

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

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare va fi de: 10 de ore de la momentul ambalării.

Pentru depozitare în școli și grădinițe se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea

produselor alimentare în condiții de siguranță 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.

Valoarea estimată a contractului de prestări servicii, fără TVA este calculată astfel:  
556 elevi beneficiari x 13,76 lei (prețul unui pachet alimentar fără TVA) x 20 zile estimate de școlarizare x 7 luni perioada contractuală (anul 2024) = 1.071.078,40 lei fără TVA.

Valoarea totală estimată a contractului de achiziție, fără TVA: 1.071.078,40 lei fără TVA, 1.274.583,30 lei cu TVA inclus.

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

Condiții și termene de plată:

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

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

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

### ***CONDIȚII PENTRU TRANSPORT ȘI DISTRIBUȚIE***

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

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

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 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.

### ***Distribuția alimentelor***

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

Distribuția se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului Ministrului Sănătății și al Ministrului Educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr.355/2007 privind supravegherea sănătății lucrărilor, cu modificările și completările ulterioare.

## ***CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE***

Condiții minime impuse de autoritatea contractantă:

- Ofertantul trebuie să dovedească faptul că dispune de capacitatea tehnică prin utilaje specializate pentru desfășurarea exclusivă a activității de catering și personal calificat pentru furnizarea simultană a unui număr de 556 de porții zilnice.
- Declarația pe proprie răspundere semnată de reprezentantul legal sau de un împuternicit al acestuia privind utilajele, instalațiile, echipamentele direct implicate în activitatea de producere a hranei, precum și o listă cu acestea.
- Certificat de absolvire a unui curs cu Noțiuni fundamentale de igienă;

Propunerea tehnică va fi elaborată în mod obligatoriu cu respectarea datelor și condițiilor din prezentul Caiet de sarcini astfel încât să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu specificațiile tehnice și respective cu cerințele aferente criteriilor de calificare.

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

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

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

## ***CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE***

Condiții minime impuse de autoritatea contractantă

- Propunerea financiară trebuie să fie corelată cu elementele propunerii tehnice și respectiv cu cerințele specificate din prezentul caiet de sarcini.
- În prețul unitar ofertat vor fi cuprinse toate costurile necesare îndeplinirii tuturor operațiunilor menționate în caietul de sarcini (cost produs, ambalaj, transport).
- Tariful (prețul) unitar pentru furnizare la destinația finală va fi exprimat în lei, fără TVA, numai cu două zecimale.
- În cazul în care oferta nu respectă cerințele prevăzute în documentația de atribuire, comisia are dreptul de a o respinge.
- Prețul contractului de prestare a serviciului rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia.
- Tariful (prețul) unitar pentru prestarea serviciului la destinația finală rămâne ferm pe toată perioada derulării contractului de furnizare.
- Achizitorul are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile propuse, respectiv numărul de porții, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți în cadrul unităților școlare, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (prețului) unitar.
- Propunerea financiară va include informații/ declarații privind asumarea condițiilor și termenelor de plată (termen, modalitate de plată, condiții de plată, penalități).
- Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât acesta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică.
- Valoarea ofertei, fără TVA, care va face obiectul comparării prețului ofertei, reprezintă total valoarea ofertată fără tva, comunicată prin anunțul de participare.
- În cazul în care prețul fără TVA, inclusiv propunerea financiară, depășește valoarea estimată comunicată prin anunțul de participare, oferta este considerată inacceptabilă.

**ÎN VEDEREA CALIFICĂRII, OFERTANȚII DEPUN OBLIGATORIU URMĂTOARELE:**

1. Certificat de înregistrare cu datele de identificare ale ofertantului, în copie lizibilă cu mențiunea,,conform cu originalul,,
2. Certificat constatator emis de Oficiul Registrul Comerțului,
3. Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul de stat, eliberat de către Direcțiile ANAF teritoriale, din care să reiasă că oferantul nu înregistrează debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor. Acest certificat trebuie depus în original sau copie lizibilă cu mențiunea ,, conform cu originalul,, și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor.
4. Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul local, eliberat de către Direcțiile fiscale locale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor. Acest certificat trebuie depus în original sau copie lizibilă cu mențiunea ,, conform cu originalul,, și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor.
5. Cazierul judiciar al operatorului economic si al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control in cadrul acestuia, asa cum rezulta din certificatul constatator emis de ONRC/ actul constitutiv; după caz,
6. Se vor respecta condițiile de mediu, social si cu privire la relatiile de munca pe toata durata de îndeplinire a contractului. Se va prezenta o declarație pe proprie răspundere în acest sens.
7. Autorizație de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, emisă de A.N.S.V.S.A, în copie lizibilă cu mențiunea, conform cu originalul, din care să reiasă autorizarea desfășurării activității de catering.
8. Dovada că ofertantul deține mijloc de transport echipat și dotat corespunzător pentru transportul hranei, pentru transportul mărfurilor perisabile, în copie lizibilă cu mențiunea -conform cu originalul-.

Clasificarea ofertelor se face conform criteriului cel mai bun raport calitate-preț.



## ANEXA 1 – CAIET DE SARCINI COMPOZIȚIA PACHETELOR ALIMENTARE

1. Masă caldă preparată pentru 3 zile din săptămână și pachet alimentar pentru două zile din săptămână, conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii prevăzute în anexa nr. 3 la normele metodologice.

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

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 hotărârea nr. 24/2024;

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

## ANEXA 2 – CAIET DE SARCINI

### PRINCIPII ȘI CERINȚE ALE UNEI ALIMENTĂRI SĂNĂTOASE PENTRU COPII ȘI ADOLESCENȚI

ANEXA nr. 2 din Ordin 1563/2008

Caracteristici în alimentația copilului

Nevoile nutriționale ale copiilor diferă în funcție de vârstă.

Un copil crește în salturi, ceea ce se reflectă prin nevoi energetice diferite.

Aportul alimentar este adecvat dacă asigură o creștere staturală și ponderală normală, evidențiată prin compararea parametrilor creșterii cu curbele standard.

Principii în alimentația copilului

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Alimentația copilului școlar trebuie să respecte cu precădere următoarele reguli:

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

## ECHIVALENTE ALIMENTARE

### Art.5 – Ordin 1563/2008

Pentru calcularea meniurilor se vor folosi următoarele echivalente alimentare:

100 ml lapte concentrat (condensat) = 250 ml lapte proaspăt;

100 g lapte praf integral = 800 ml lapte proaspăt;

100 g cașcaval = 700 ml lapte proaspăt;

100 g brânză telemea de vacă = 550 ml lapte proaspăt;

100 g brânză telemea de oi = 450 ml lapte proaspăt;

100 g brânză proaspătă de vacă = 400 ml lapte proaspăt;

100 g caș = la fel ca la brânza telemea;

100 g mezeluri = 125 g carne;

100 g specialități din carne (șuncă de Praga, mușchi file, mușchi țigănesc, ceafă, pastramă etc.) = 135 g carne;

100 g smântână = 40 g unt;

100 g pâine neagră = 71 g făina;

100 g pâine semialbă (intermediară) = 73 g făină;

100 g pâine albă = 76 g făină;

100 g paste făinoase (inclusiv biscuiți fără cremă) = 100 g făină;

100 g mălai, orez, griș = 100 g făină;

100 g compot = 15 g zahăr;

100 g dulceață = 70 g zahăr;

100 g gem, peltea, marmeladă = 40 g zahăr;

100 g nectar de fructe = 30 g zahăr;

100 g sirop de fructe concentrat = 60 g zahăr;

100 g bomboane = 90 g zahăr;

100 g miere = 80 g zahăr;

100 g ciocolată = 50 g zahăr și 30 g grăsime vegetală;

100 g bulion sau pastă de roșii = 600 g patlagele roșii (tomate);

100 g suc de roșii = 135 g tomate;  
100 g varza acră = 130 g varză crudă;  
100 g murături = 125 g legume crude;  
100 g fructe deshidratate, afumate, uscate = 400 g fructe crude;  
100 g morcovi deshidratați = 1.700 g morcovi cruzi;  
100 g conserve de legume = 100 g legume crude.

Nota: Informațiile din prezenta anexă sunt extrase din Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Informațiile din prezenta anexă sunt informative și nu exclud respectarea integrală a prevederilor legislative așa cum sunt acestea formulate în Legea 123/27.05.2008, Ordinul nr. 1563/2008, alte prevederi legislative aferente prestării de servicii de catering pentru școli.

ANEXA Nr. 3.1.

### **Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi**

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

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

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

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

Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite.

Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile (cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot).

Nu se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.

Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.

Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte (nesectionate după fierbere).

Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

Meniurile atât pentru pachetul alimentar cât și pentru masa caldă vor fi întocmite de către ofertanți în colaborare cu un medic nutritionist care va viza meniurile propuse spre livrare. Aceste meniuri trebuie să respecte legislația privind sănătatea populației și să adevrate beneficiarilor (copiilor).

**NOTĂ:**

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

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

Întocmit,  
Consilier achiziții publice,

