

SECȚIUNEA II- CAIETUL DE SARCINI

Liceul Teoretic "Nicolae Balcescu"
Cluj-Napoca, Str. Constanta Nr. 6

Nr. 485/28.09.2020

APROBAT

Reprezentant legal
Director Prof. Marinela Violeta Zamfir



CAIET DE SARCINI

ACHIZITIA DE SERVICII DE CATERING PENTRU PREPARAREA SI LIVRAREA ZILNICA A HRANEI PENTRU ELEVI DIN CADRUL LICEULUI TEORETIC „NICOLAE BALCESCU “

55524000-9 Servicii de catering pentru școli

1. OBIECTUL ACHIZITIEI:

Prezentul caiet de sarcini are ca obiect achiziționarea de servicii de catering sub forma de meniuri de hrana a copiilor care frecventeaza cursurile **LICEULUI TEORETIC „NICOLAE BALCESCU “**.

a) **pranzul (masa de pranz –va fi compusa din doua feluri de mancare)**

b) **pachet alimentar sub forma de sandwich ambalat –va fi compusa dintr-un fel de mancare**

Caietul de sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire si contine indicatiile privind regulile de baza care trebuie respectate astfel incat potentialii ofertanti sa elaboreze propunerea tehnica corespunzator cu necesitatile autoritatii contractante.

Cerintele impuse prin prezentul caiet de sarcini vor fi considerate minimale.

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar îl au numai preșcolarii/elevii prezenți la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Se vor achiziționa următoarele:

a) **masă caldă, în regim catering, pentru elevii din unitățile de învățământ în care nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, dar în care există un spațiu de servire a mesei sau un alt spațiu amenajabil în acest scop, iar produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în spații amenajate în care să existe condiții adecvate de manipulare și depozitare, la temperaturi adecvate care să poată fi monitorizate și controlate;**

b) **pachet alimentar, pentru elevii din unitățile de învățământ în care nu există nici cantină și nici spațiu amenajabil în scopul servirii mesei. Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în spații amenajate în care să existe condiții adecvate de manipulare și depozitare, la temperaturi adecvate care să poată fi monitorizate și controlate.**

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform prevederilor legale - Legea nr. 123/2008 și Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008, precum și posibile variante de meniu sunt prevăzute în prezentul caiet de sarcini.

În conformitate cu principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, după caz, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, care permit consumul în condiții optime de igienă.

Servirea mesei calde/Distribuirea pachetului alimentar se face de către persoane desemnate de conducerea unității de învățământ, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere, cu respectarea legislației în vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă și cele referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.

2. DURATA CONTRACTULUI:

Durata contractului este de 3 luni, pana in luna decembrie 2020.

NOTA: Autoritatea contractantă are dreptul de a opta pentru suplimentarea cantităților de hrana în limita resurselor financiare alocate cu această destinație.

Eventuala majorare a cantităților de hrana contractate se poate face la solicitarea Autorității Contractante, in conformitate cu prevederile legislației incidente în domeniul achizițiilor publice.

Autoritatea Contractantă își rezervă dreptul de a achiziționa cantitatea estimată pe parcursul derulării contractului, în funcție de nivelul creditelor bugetare alocate.

Autoritatea Contractantă are posibilitatea de a nu utiliza în totalitate cantitatea de hrana prevăzută în contract, fără ca prestatorul să poată pretinde plata de daune-interese sau orice alte despăgubiri/penalități;

3. CANTITATEA NECESARA:

c) pranzul (masa de pranz –va fi compusa din doua feluri de mancare)

La momentul întocmirii prezentului caiet de sarcini, in cadrul institutiei sunt inscrisi un numar de 663 de elevi inclusi in clasele Pregatitoare si clasele I-IV

Caracteristici	Lei fara TVA
Pret /portie:	9,52
Numar portii:	663
Numar zile de activitate didactica	52
Total valoare estimata: /zi	6.311,76

Total valoare estimata	328.211,52
-------------------------------	-------------------

d) pachet alimentar sub forma de sandwich ambalat –va fi compusa dintr-un fel de mancare

- un numar de **1.020** portii de pachet alimentar, zilnic, ce vor fi repartizate si vor asigura necesarul de hrana.

Caracteristici	Lei fara TVA
Pret /portie:	9,52
Numar portii:	1.020
Numar zile de activitate didactica	57
Total valoare estimata: /zi	9.710,40
Total valoare estimata	553.492,80

Total valoare estimata contract: 328.211,52+553.492,80 = 881.704,32 lei fara TVA

In consecinta, ofertantul se obliga la prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei beneficiarilor autoritatii contractante, respectiv elevi/copii inscrisi din care:

Clasele 0-IV: aproximativ 663 elevi cu varsta cuprinsa intre 7-11 ani

si

Clasele V-XII: aproximativ 1.020 elevi/copii cu varsta cuprinsa intre 11 – 18 ani,

in cantitatile si continutul caloric stabilit pentru normele de hrana prevazute in legislatia in vigoare, cu respectarea nivelului alocatiei de hrana total de **9,52 lei fara TVA/zi/beneficiar**, in conformitate cu **Ordonanța de urgență nr. 9/2020 privind aprobarea Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 150 de unități de învățământ preuniversitar de stat.**

In functie de modificarile intervenite in frecventa numarului de beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a suplimenta sau de a diminua numarul de portii, fara modificarea pretului unitar si fara vreo notificare prealabila, ci numai prin precizarile cu privire la numarul de persoane cuprins in comenzile lansate de catre beneficiar, pretul contractului modificandu-se corespunzator.

Ofertantii vor avea in vedere posibilitatea ca media comenzilor zilnice efectuate sa difere de cifrele mai sus prezentate tinand cont de vacantele intersemestriale si de alte situatii incidente.

Ofertarea se va face pentru cantitatea maxima, respectiv :

a) pranzul – 663 portii/zi, Numar zile de activitate didactica-52

b) pachet alimentar sub forma de sandwich ambalat - 1.020 buc/zi, Numar zile de activitate didactica-57

Pentru menținerea sănătății preșcolarilor și elevilor, în cadrul programului-pilot se vor distribui numai produse alimentare obținute în unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației sanitar- veterinare și pentru siguranța alimentelor în vigoare.

Produsele distribuite vor respecta cerințele prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, seria L, nr. 304 din 22 noiembrie 2011, cu modificările și completările ulterioare.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul de specialitate din cadrul direcțiilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1.999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controlului în sănătate publică, conform competențelor Ministerului Sănătății, prevăzute de legislația în vigoare.

4. CERINTE MINIMALE:

Ofertantul va întocmi, în cadrul propunerii tehnice, **patru variante de meniu pranz standard, un meniu special** recomandat în prescripțiile medicale pentru copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală, etc., aceste meniuri putând fi utilizate în derularea contractului în mod consecutiv sau funcție de anotimp pe parcursul derularii contractului.

Se vor oferta în meniurile zilnice felul I, felul II.

Calitatea produselor

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

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

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

Ofertantul isi va asuma obligatia de a intocmi pe baza acelorasi principii si un meniu diferentiat pentru copii care necesita un regim alimentar impus de medicul specialist, in masura in care pe parcursul derularii contractului vor aparea astfel de necesitati, fara modificarea pretului contractului.

Daca pe parcursul derularii contractului vor aparea anumite imbolnaviri ale beneficiarilor, se vor putea solicita meniuri adecvate bolilor respective, Prestatorul avand obligatia de a se conforma intocmai.

Fiecare dintre aceste meniuri vor fi insotite de calculul calorilor, continutul de proteine, lipide si glucide.

Conform prevederilor legale: Norme de igiena din 25.08.2020 din unitatile pentru ocrotire, educare, instruire si recreere copii si tineret, aprobate prin Ordin 1456/25.08.2020, publicat in M.O. 787/28.08.2020:

- firma care aprovizioneaza unitatea in regim de catering trebuie sa aiba autorizatie pentru activitate de catering si transport alimente si sa respecte urmatoarele :
- Meniul saptamanal este stabilit in colaborare cu conducerea unitatii si avizat de medicul scolar, numai daca e conform cu reglementarile in vigoare si afisat la loc vizibil cu gramaj/portie si lista de alergeni prezenti in alimentele furnizate
- Meniul zilnic va fi insotit de o lista a ingredientelor cu gramaj/portie individuala
- Este responsabilitatea firmei de catering sa asigure efectuarea anchetei alimentare de catre un specialist (in lunile octombrie, februarie si mai) si sa o prezinte conducerii unitatii de invatamant, cabinetului medical si organelor de control

PRINCIPII

care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.
2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite (de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supa cu găluște și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume)
6. Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile (cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot)
7. Nu se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor, și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.
9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte (nesectionate după fierbere)

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

11. Prestatorul va păstra probe alimentare (cate o porție) din fiecare aliment servit timp de 48 ore în frigiderul unității.

La întocmirea planului de meniu trebuie să se țină cont de următorii factori:

- ✚ realizarea unui aport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.) pentru categoria de vârstă a beneficiarilor;
- ✚ utilizarea în mod preponderent de alimente proaspete, neprocesate, corelate anotimpului în care se aplică meniurile;
- ✚ planurile de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni să nu se repete felurile de mâncare;
- ✚ în cadrul fiecărei grupe de alimente (nivel al piramidei) se vor include în alimentația zilnică produse cât mai diversificate (de exemplu, la categoria lactate se recomandă consumul câte unei porții de lapte, brânză și iaurturi);
- ✚ la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preparate preponderent din glucide (cereale) ca, de exemplu, supă de găluște și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume; făinoasele vor fi înlocuite cu legume variate;
- ✚ în cazul în care la masa de prânz sunt servite paste făinoase, cartofi sau alte legume cu putere calorică mare;
- ✚ evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a celor care combinate produc efecte digestive nefavorabile (cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot);
- ✚ se vor permite mâncărilor gen tocături prajite, numai dacă sunt prelucrate termic, în prealabil, prin fierbere sau pregătite la cuptor;
- ✚ să se asigure 2 ouă/săptămână/persoană sub diverse forme;
- ✚ nu se vor folosi creme cu ouă, frișcă sau maioneză din comerț;
- ✚ mâncărilor să nu fie grase, sosurile să nu conțină făină sau alte adaosuri de îngroșare, să nu fie prea condimentate, să fie moderat sărate;
- ✚ carnea de la masa de prânz (felul II) trebuie să fie porționată la gramajul prevăzut în particularitățile prevăzute de legislația sanitară și pentru siguranța alimentelor;
- ✚ meniul va fi preparat în decursul aceleiași zile, fără să se permită punerea în consum a unor preparate reîncălzite sau care au fost preparate cu mai mult de 2 (două) ore înainte de servire;
- ✚ se vor realiza feluri de mâncare cu un gust apetisant, aspect și miros plăcut, agreate de cei care le consumă;
- ✚ mâncarea trebuie să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- ✚ felurile de mâncare să fie variate, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară;
- ✚ ofertantul se obligă să respecte toate standardele și cerințele naționale și europene aplicabile în raport de natura produselor;

- ✚ ofertantul trebuie sa asigure conditiile igienico-sanitare prevazute in actele normative in vigoare pentru depozitarea si pastrarea produselor agro-alimentare pentru prepararea si transportul hranei;
- ✚ ofertantul se obliga sa asigure, in lipsa unor produse prevazute in meniurile saptamanale, alte produse, prin substituire, numai in cazuri exceptionale si cu aprobarea prealabila a reprezentantului institutiei, la echivalentul valoric si nutritional al celor inlocuite.
- ✚ ofertantul se obliga ca in situatia in care rezulta un deficit/o deviatie de la principiile nutritionale prezentate in prezentul caiet de sarcini, sa corecteze/compenseze acest lucru cat mai rapid prin meniurile ce le va livra ulterior.

Ordin 1456/25.08.2020 – Norme de Igiena in unitati pentru ocrotire, educare, instruire si recreere copii si tineret :

- ✚ obligatia prestatorului de a prezenta toate autorizatiile de functionare, inclusiv cele referitoare la transport.
- ✚ obligativitatea intocmirii meniurilor saptamanale conform cu legislatia in vigoare referitoare la alimentatia sanatoasa pentru copii si adolescenti – Ordin 1563/12.09.2008
- ✚ obligativitatea prezentarii catre conducerea unitatii a meniurilor saptamanale, cu detaliile prevazute de lege, pentru afisare la loc vizibil
- ✚ obligativitatea efectuării anchetelor alimentare de catre un specialist si a prezentarii acestora conducerii unitatii si cabinetului medical

In situatia nerespectarii de catre personalul propriu a masurilor referitoare la prevenirea si combaterea bolilor transmisibile, cat si a normelor sanitar - veterinare, prestatorul va suporta, dupa caz, sanctiuni administrative, contraventionale sau penale.

Piramida alimentara pentru nutritia copiilor, in functie de necesarul caloric, grupele de alimente si grupa de varsta si care va fi luata in considerare de ofertant la intocmirea meniurilor este in concordanta cu prevederile si principiile **Ordinului nr. 1563 din 12 septembrie 2008** pentru aprobarea **Listei alimentelor nerecomandate** preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți, respectiv:

LISTA ALIMENTELOR NERECOMANDATE PREȘCOLARILOR ȘI ȘCOLARILOR

NR. CRT.	ALIMENTE NERECOMANDATE	LIMITA DE LA CARE ALIMENTELE DEVIN NERECOMANDATE	EXEMPLE DE CATEGORII DE ALIMENTE CARE PRIN CONȚINUT SAU FORMA DE PREZENTARE POT FI NERECOMANDATE
1	Alimente cu conținut mare de zahăr*	peste 15 g zahar/100g produs	- prăjituri, - bomboane, - acadele, - alte produse similare
2	Alimente cu conținut mare de grăsimi	peste 20 g/100 g produs, din care, cumulativ:	- hamburgeri, - pizza, - produse tip patiserie,

		-grăsimi saturate peste 5 g/100 g produs : -acizi grași trans peste 1g/100g produs	- cartofi prăjiți - alte alimente preparate prin prăjire, - maioneze, - mezeluri grase - alte produse similare
3	Alimente cu conținut mare de sare	peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,6g sodiu/100g produs)	- chips-uri, - biscuiți sărați - covrigei - sticks-uri sărate, - snacks-uri, - alune sărate - semințe sărate, - alte produse similare
4	Băuturi racoritoare**	-	- Orice tip de bauturi racoritoare, cu excepția apei potabile îmbuteliate sau a apei minerale îmbuteliate
5	Alimente cu conținut ridicat de calorii pe unitatea de vânzare	Peste 250-300 kcal pe unitatea de vânzare	- orice tip de aliment care, prin conținut, aduce un aport de calorii de peste 300 kcal pe unitate de vânzare
6	Alimente neambalate***	-	Alimente vrac Sandvișuri neambalate
7	Alimente neetichetate****	-	Alimente care nu respectă prevederile HG nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare

* Fac excepție fructele și legumele proaspete

** In incinta scolilor se va vinde numai apa potabila sau minerala imbuteliata pentru a crea copiilor deprinderea de a o bea.

*** Se exceptează bananele și citricele.

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

NECESARUL ZILNIC DE CALORII ȘI SUBSTANȚE NUTRITIVE PENTRU COPII ȘI ADOLESCENȚI

Adolescenți

Copii		Băieți			Fete	
1 - 3 ani	4 - 6 ani	7 - 10 ani	11 - 14 ani	15 - 19 ani	11 - 14 ani	15 - 19 ani
1	2	3	4	5	6	7

Calorii

- necesar mediu 1.300 1.800 2.400 3.100 3.500 2.600 2.800
- variații posibile 900 - 1.300 - 1.700 - 2.200 - 3.000 - 1.800 - 2.000 -
în funcție de 1.800 2.300 3.300 3.700 3.900 3.000 3.000
caracteristicile

grupului

Proteine totale

- necesar mediu 44 - 61 - 82 - 106 - 120 - 89 - 96 -
51 g 70 g 94 g 121 g 137 g 101 g 109 g
- variații posibile 31 - 44 - 58 - 75 - 102 - 61 - 68 -
în funcție de 70 g 90 g 129 g 144 g 152 g 117 g 117 g
nivelul caloric
- % din valoarea 14 - 14 - 14 - 14 - 14 - 14 - 14 -
calorică 16% 16% 16% 16% 16% 16% 16%

Proteine animale

- necesar mediu 31 - 40 - 49 - 52 - 60 - 49 - 48 -
36 g 46 g 56 g 55 g 69 g 55 g 54 g
- variații posibile 22 - 29 - 35 - 41 - 51 - 34 - 34 -
în funcție de 49 g 59 g 77 g 79 g 76 g 64 g 59 g
nivelul caloric
- % din cantitatea 70% 65% 60% 55% 50% 55% 50%

proteinelor totale

Proteine vegetale

- necesar mediu 13 - 21 - 33 - 54 - 60 - 40 - 48 -
15 g 24 g 38 g 66 g 69 g 46 g 55 g
- variații posibile 9 - 15 - 23 - 34 - 51 - 25 - 34 -

în funcție de 21 g 31 g 52 g 65 g 76 g 55 g 58 g
 nivelul caloric
 - % din cantitatea 30% 35% 40% 45% 50% 45% 50%
 proteinelor totale
 Lipide totale
 - necesar mediu 49 - 58 - 65 - 83 - 94 - 70 - 75 -
 60 g 68 g 77 g 100 g 113 g 84 g 90 g
 - variații posibile 34 - 42 - 46 - 71 - 81 - 49 - 54 -
 în funcție de 77 g 87 g 106 g 119 g 126 g 87 g 97 g
 nivelul caloric
 - % din valoarea 35 - 30 - 25 - 25 - 25 - 25 - 25 -
 calorică 40% 35% 30% 30% 30% 30% 30%
 Lipide animale
 - necesar mediu 37 - 44 - 49 - 58 - 60 - 50 - 53 -
 45 g 51 g 58 g 70 g 79 g 59 g 63 g
 - variații posibile 26 - 32 - 35 - 50 - 57 - 37 - 38 -
 în funcție de 58 g 65 g 80 g 83 g 88 g 68 g 68 g
 nivelul caloric
 - % din cantitatea 75% 75% 75% 70% 70% 70% 70%
 lipidelor totale
 Lipide vegetale
 - necesar mediu 12 - 14 - 16 - 25 - 28 - 20 - 22 -
 15 g 17 g 19 g 30 g 47 g 25 g 27 g
 - variații posibile 8 - 10 - 11 - 21 - 24 - 11 - 16 -
 în funcție de 19 g 22 g 26 g 36 g 38 g 29 g 29 g
 nivelul caloric
 - % din cantitatea 25% 25% 25% 30% 30% 30% 30%
 lipidelor totale
 Glucide
 - necesar mediu 143 - 220 - 322 - 416 - 470 - 349 - 376 -
 168 g 240 g 351 g 454 g 521 g 380 g 410 g
 - variații posibile 100 - 174 - 228 - 295 - 402 - 241 - 268 -
 în funcție de 222 g 309 g 483 g 541 g 571 g 439 g 439 g

nivelul caloric

- % din valoarea calorică 45 - 53% 50 - 55% 55 - 60% 55 - 60% 55 - 60% 55 - 60%

Necesarul zilnic de elemente minerale pentru copii și adolescenți

Grupa de vârstă	Elemente minerale					
	Calciu mg	Fosfor mg	Magneziu mg	Fier mg	Zinc mg	Iod mg
Copii						
4 – 6 ani	900	500	180	9	9	80
7 – 9 ani	1100	700	220	10	10	100
10 – 12 ani	1200	800	270	12	12	120
Băieți						
13 – 15 ani	1200	1000	330	13	14	140
16 – 19 ani	1300	1100	360	16	15	150
Fete						
13 – 15 ani	1100	900	310	15	14	130
16 – 19 ani	1200	1000	310	18	14	140

NECESARUL ESTIMATIV ZILNIC AL DIFERITELOR GRUPE DE ALIMENTE PENTRU ALCĂTUIREA DIETEI LA COPII ȘI ADOLESCENȚI:

GRUPA DE ALIMENTE (G)	COPII (VARSTA-ANI)			ADOLESCENȚI VARSTA-ANI			
	1-3	4-6	7-10	Baieti		Fete	
				11-14	15-19	11-14	15-19
Lapte și produse lactate (în echivalent lapte)	700	700	800	750	700	700	700
Carne și preparate din carne (în echivalent carne)	60	85	110	190	230	170	190

Pește și preparate din pește (în echivalent pește)	0	15	25	35	35	30	30
Ouă (g)	30	35	40	50	50	50	50
Grăsimi comerciale							
total	25	32	40	50	55	35	40
animale	15	20	25	30	30	20	20
vegetale	10	12	15	20	25	15	20
Produse cerealiere (în echivalent făină)	90	16	230	380	460	330	360
Cartofi	110	150	180	200	230	180	200
Alte legume	210	220	230	350	380	290	310
Leguminoase uscate	0	5	5	10	15	7	7
Fructe	100	130	150	180	200	180	180
Zahăr și produse zaharoase	35	45	50	70	80	55	55

VALOAREA CALORICĂ A ALIMENTELOR

VALOARE CALORICA	KCAL/100 G	ALIMENTE
Minimă	Sub 5	Apă, apă minerală, ceai, suc de lămâie, supe clare
Scăzută	5 - 60	Fructe: mere, căpșuni, caise, piersici, prune, cireșe, vișine, pepene, portocale, mandarine, grapefruit, mango, ananas. Legume: fasole, varză, conopidă, morcovi, pătrunjel, castraveți, usturoi, ceapă, salată, ciuperci, spanac, sparanghel, broccoli. Lapte degresat, brânză de casă
Moderată	60 - 120	Fructe: pere, struguri, banane, fructe uscate, fructe glasate Legume: porumb, mazăre, cartofi cu ulei, margarina, boabe de soia Carne slabă, pui Ou, brânză, pește Cereale neîndulcite, pâine Lapte integral, iaurt integral,

Crescută	120 - 300	Înghețată, iaurt îndulcit, smântână, cașcaval, carne grasă, salam, cârnați, paste cu sos, hamburger, biscuiți, prăjituri, cereale îndulcite, musli, sosuri și maioneze.
Foarte crescută	300-1000	Plăcintă cu carne, pește prăjit cu cartofi prăjiți, pui prăjit, pizza, dulciuri, prăjituri cu cremă, ciocolată.

Caracteristici nutriționale ale grupelor alimentare

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

PIRAMIDA ALIMENTARĂ PENTRU NUTRIȚIA COPIILOR, ÎN FUNCȚIE DE NECESARUL CALORIC, GRUPELE DE ALIMENTE ȘI GRUPA DE VÂRSTĂ A COPIILOR

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

Aliment	1600	1800	2000	2200	2400	2600	2800	3200
Calorii								
cereale	150 g	180 g	180 g	210 g	240 g	270 g	300 g	300 g
legume	2 cești	2 ½ cești	2 ½ cești	3cești	3 cești	3 ½ cești	3 ½ cești	4 cești
fructe	1 ½ cești	1 ½ cești	2 cești	2 cești	2 cești	2 cești	2 ½ cești	2 ½ cești

lapte	3 cești	3 cești	3 cești	3 cești	3 cești	3 cești	3 cești	3 cești
carne și fasole	150 g	150 g	165 g	180 g	195 g	195 g	210 g	210 g
Vârstă (ani)	4-6	4-6	7-10	11-13	11-13	11-13	11-13	14-18

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

Grupa alimentară	Mărimea porției	Număr maxim de porții/zi la 2-6 ani	Număr maxim de porții/zi la 7-10 ani	Număr maxim de porții/zi la 11-13 ani
legume	legume cu frunze verzi = 1 ceașcă legume crude tăiate = ½ de ceașcă legume fierte = 1/2 ceașcă 10 felii cartofi prăjiți suc de legume = ½ ceașcă	3	4 – 5	5 – 6
fructe citrice și suc de citrice	măr, banană, portocală, o felie = 1 fruct mediu fructe crud tăiat în bucăți = ½ ceașcă suc de fructe neîndulcit = o ceașcă fructe uscate = ½ ceașcă	2 – 4	3	3 – 4
pâine, cereale, orez și paste	pâine = 1 felie cereale uscate = 1/3 de ceașcă cereale fierte, orez sau paste = ½ ceașcă cereale fierte pentru micul dejun = 30 g 1 croissant mare = 2 porții prăjituri = 2 bucăți	6	5 – 6	6 – 7

lapte, iaurt, brânză	lapte degresat parțial degresat = 1 ceașcă iaurt parțial degresat = 1 ceașcă iaurt de fructe cu conținut scăzut în grăsimi = 1 ceașcă cașcaval = 30 – 45 g brânză topită = 45-60 g brânză de vaci parțial degresată = ½ de ceașcă înghețată = ½ de ceașcă budincă = ½ de ceașcă	4	2	3
carne, pui, pește, fasole uscată mazăre, ouă, nuci	carne slabă fiartă, pui sau pește = 90g 1ou	1	2	2 – 3

Necesarul de proteine - nutrienți esențiali cu rol major în creșterea organismului – reprezintă **15-20 % din necesarul caloric și este de:**

- ✓ 7-10 ani - 35 g/zi
- ✓ 10-18 ani - 50 g/zi

Necesarul proteic depinde de vârstă, de ritmul de creștere, dar și de calitatea alimentului utilizat.

Necesarul de carbohidrați (glucide) - macronutrienți utilizați ca sursă principală de energie în organism - reprezintă **50% din nevoile calorice ale copilului și este de: 4-18 ani: 10g/kgc/zi.**

Pentru calcularea meniurilor se vor folosi urmatoarele echivalente alimentare

- a) 100 ml lapte concentrat (condensat) = 250 ml lapte proaspat
- b) 100 g lapte praf integral = 800 ml lapte proaspat
- c) 100 g cascaval = 700 ml lapte proaspat
- d) 100 g branza telemea de vaca = 550 ml lapte proaspat
- e) 100 g branza telemea de oi = 450 ml lapte proaspat
- f) 100 g branza proaspata de vaca = 400 ml lapte proaspat
- g) 100 g cas = la fel ca la branza telemea
- h) 100 g mezeluri = 125 g carne
- i) 100 g specialitati din carne (sunca de Praga, muschi file, muschi tiganesc, ceafa pastrama etc.) = 135 g carne
- j) 100 g smantana = 40 g unt
- k) 100 g paine neagra = 71 g faina

- l) 100 g paine semialba (intermediara) = 73 g faina
- m) 100 g paine alba = 76 g faina
- n) 100 g paste fainoase (inclusive biscuit fara crema) = 100 g faina
- o) 100 g malai, orez, gris = 100 g faina
- p) 100 g compot = 15 g zahar
- q) 100 g dulceata = 70 g zahar
- r) 100 g gem, peltea, marmelada = 40 g zahar
- s) 100 g nectar de fructe = 30 g zahar
- t) 100 g sirop de fructe concentrate = 60 g zahar
- u) 100 g bomboane = 90 g zahar
- v) 100 g miere = 80 g zahar
- w) 100 g ciocolata = 50 g zahar si 30 g grasime vegetala
- x) 100 g bullion sa pasta de rosii = 600 g platagele rosii(tomate)
- y) 100 g suc de rosii = 135 g tomate
- z) 100 g varza acra = 130 g varza cruda
- aa) 100 g muraturi = 125 g legume crude
- bb) 100 g fructe deshidratate, afumate, uscate = 400 g fructe crude
- cc) 100 g morcovi deshidratati = 1.700 g morcovi cruzi
- dd) 100 g conserve de legume = 100 g legume crude

5. CERINTE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL ȘI DISTRIBUIREA HRANEI:

- transportul și distribuirea hranei se va face de către prestator, cu mijloace de transport autorizate sanitar veterinar conform **Ordinului nr. 57 /2010 (*actualizat*)** pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitară veterinară a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală, în recipiente inoxidabile, închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare sau produs alimentar, în conformitate cu normele de igienă în vigoare;

- mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare;

- pe parcursul derulării contractului, prestatorul are obligația de a menține curate și în bună stare de funcționare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării. În acest sens după semnarea contractului, se va prezenta, contractul de prestare a serviciilor privind dezinfecția și igienizarea mijloacelor de transport folosite la distribuirea hranei;

Mijloacele de transport al produselor alimentare (de tip izoterm) trebuie sa aiba autorizație A.N.S.V.S.A.;

- recipientele si/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor; aceste recipiente vor fi curatate si dezinfectate zilnic.

- costurile legate de transportul alimentelor sunt suportate de către prestator și vor fi incluse de acesta în prețul unitar oferit;
- mijloacele de transport și/sau containerele ce sunt folosite la transportul produselor adiționale alimentelor sau la transportul diferitelor alimente în același timp se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminării;
- atunci când mijloacele de transport și/sau containerele au fost folosite la transportul unor alimente diferite, se vor spăla de fiecare dată înainte de a fi reumplute pentru evitarea contaminării;
- alimentele din mijloacele de transport și/sau containere trebuie plasate și protejate împotriva contaminării;

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

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

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță 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.

Preparatele culinare finite, până la servirea de către consumator vor fi păstrate la min. 60°C (mancaruri calde) sau max. +8°C (preparate reci)

6. LIVRAREA:

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite zilnic, până la orele **09:15**, și va conține numărul de porții pentru fiecare regim dietetic-alimentar, în cazul în care acesta se impune, pe baza foii zilnice de prezenta elevilor.

În funcție de numărul de copii, starea fiziologică, precum și alți factori care influențează livrările de servicii de catering, cantitățile de hrană (regim alimentar) sunt variabile și se vor livra pe baza de **comanda telefonică/mail**.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții, fără modificarea pretului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinși în comanda lansată.

Se recomandă ca hrana să fie distribuită la aproximativ 30 de minute de la preparare. În caz contrar, hrana trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă.

Prestarea serviciului se va efectua zilnic, pe parcursul derulării anului școlar, după următorul program:

- a) între orele **11:45 – 12:00** se va livra pranzul din ziua respectivă;
- b) între orele **12:45 – 13:00** se va livra pachet alimentar sub formă de sandwich ambalat

Programul va putea fi modificat și adaptat în mod corespunzător în funcție de necesități și la cerința motivată a beneficiarului.

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar pentru transport alimente, autorizatia insotind permanent mijlocul de transport, dotate corespunzator, folosite numai in scopul pentru care au fost autorizate, insotite de personal calificat, echipat corespunzator si avizat medical.

In cadrul propunerii tehnice se va indica sediul unitatii de productie si timpul estimat de transport.

Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 9/2020 privind aprobarea Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 150 de unități de învățământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

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

7. RECEPTIA PRODUSELOR:

Receptia hranei se va realiza zilnic de catre achizitor prin persoanele desemnate (comisia de receptie desemnata de catre beneficiar).

Prestatorul va prezenta zilnic la livrare factura/ avizul de expeditie a hranei, insotit de declaratia de conformitate, de gramajul pe portie si de calculul caloriilor.

Nu se va distribui hrana fara avizul persoanelor desemnate, respectiv membrii comisiei de receptie a serviciilor de catering, desemnati de catre achizitor.

Prestatorul are obligatia prelevării de probe, pe cheltuiuala sa, atat la sediul sau, cat si la sediul unitatii beneficiare, din fiecare fel de mancare, conform legislatiei in vigoare.

Probele se vor pastra minim 48 de ore, de la data prelevării in recipiente corespunzatoare, sigilate si etichetate corespunzator, in spatiul frigorific special destinat si adecvat acestui scop, dotat cu termometru si grafic de temperatura, actualizat de persoana responsabila desemnata;

Recoltarea probelor se va face doar in recipiente sterilizate prin fierbere; se eticheteaza pe recipient sau pe capac.

Eticheta va avea mentionate urmatoarele: data recoltării, ora recoltării, denumirea felului de mancare recoltat, semnatura persoanei care a recoltat proba.

Se interzice darea in consum a alimentelor in situatia nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mancare.

In cazul constatarii unor deficiente in prestarea serviciilor, acestea se vor comunica in scris Prestatorului care are obligatia de a se conforma pana la data urmatoarei livrari.

In cazul in care se vor constata abateri ce pot conduce la consecinte pentru starea de sanatate a beneficiarilor, personalul desemnat sa receptioneze serviciile de catering va semnala aceste abateri catre

medicul/asistentul si/sau directorul institutiei, care are dreptul sa dispuna, in acest caz, sistarea distributiei hranei.

Ca urmare, Prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu alta/altele corespunzatoare, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta, in termen de **maxim 60 de minute de la primirea notificarii**.

Daca deficientele constatate nu sunt remediate in termenul stabilit, se va declansa procedura de reziliere a contractului cu toate consecintele ce decurg din aceasta.

8. CERINTE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALA:

Fiecare persoana/salariat care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine igiena personala si va purta echipament de protectie si de lucru adecvat si curat.

Personalul prestatorului care manipuleaza hrana la sediul beneficiarului, va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat.

9. CERINTE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:

Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate si transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate astfel incat sa se minimalizeze riscul contaminarii.

Se vor introduce masuri adecvate astfel incat eventualele epidemii sa poata fi controlate si evitate. • Produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatare.

Potrivit cu siguranta alimentelor, se vor permite perioade limitate, in afara temperaturii potrivite, atunci cand este necesar ca alimentele sa se adapteze modalitatilor de preparare, transport, depozitare, prezentare si servire.

Se recomanda ca hrana beneficiarilor sa fie servita la aproximativ **30 min. de la preparare**.

In caz contrar, ea trebuie mentinuta la o temperatura mai mare de **60 grade Celsius pentru hrana calda** .

10. CERINTE SPECIFICE PRIVIND DESEURILE ALIMENTARE:

- Deseurile alimentare trebuie colectate in recipiente inchise si etichetate; aceste recipiente trebuie sa fie de o constructie adecvata, pastrate intacte, si usor de curatat si dezinfectat.
- Transportul deseurilor alimentare se va face de catre ofertant, pe cheltuiala acestuia, cu mijloace de transport autorizate.
- Ofertantul are obligatia evacuarii zilnice a deseurilor alimentare.

11. AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE

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

A) Produse preambalate

- 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) o declarație nutrițională.

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

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

B) Produse în vrac

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat"

a) 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) 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;

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 văcuță cu legume;
4. legume cu piept de pui la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui;
8. piure de cartofi cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui;
11. orez cu legume și pui la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume;
16. omletă cu legume (ardei, ciuperci, ceapă verde) și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză (pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani);
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești (la cuptor cu brânză și ou);
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume (roșii, castravete, salată);
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude (gogoșar, varză, morcov);
25. un fruct întreg.

12. PRETUL

Pretul din propunerea financiara se exprima in **LEI fara TVA, cu doua (2) zecimale** si va include toate cheltuielile aferente produselor oferite, inclusiv tacamuri si recipiente de unica folosinta pentru hrana, produsele auxiliare, si transportul.

Valoarea ofertata pentru prestarea serviciilor aferente contractului se va compune din **pretul unitar x cantitatile aferente**.

Pretul contractului de servicii ramane ferm pe toata perioada derularii acestuia. –

- Tariful (pretul) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala ramane ferm pe toata perioada derularii contractului de servicii.
- Autoritatea contractanta are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitatile de servicii (prestatiile), respectiv portiile, in raport de numarul beneficiarilor prezenti in cadrul autoritatii contractante, pe durata derularii contractului, fara modificarea tarifului (pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala, in limita fondurilor bugetare alocate.
- Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a nu achizitiona intreaga cantitate de servicii (prestatii) contractata in urmatoarele situatii: -
 - Reducerea numarului de beneficiari din cadrul autoritatii contractante,
 - Alocarea insuficienta a fondurilor bugetare cu aceasta destinatie de catre /ordonatorul secundar /de credite.

13. MODUL DE PLATA

Plata se face dupa efectuarea receptiei în baza centralizatorului porțiilor zilnice preparate si servite cu Ordin de Plata, in contul furnizorului deschis la Trezoreria Statului, lunar, in termen de 30 de zile de la inregistrarea facturii conform avizelor de însoțire a mărfurilor zilnice și a proceselor verbale de receptie zilnice.

INTOCMIT,

Administrator

Crina Bruchental



AVIZAT,

Medic scolar