

ROMANIA
JUDETUL PRAHOVA
COMUNA IZVOARELE
PRIMARIA
NR.970/12.01.2026

Aprobat,
Primarul comunei Izvoarele
Ioan Paul GRIGORE



CAIET DE SARCINI

**privind achizitia: Servicii de catering prin Programul National „Masa Sanatoasa”
pentru prescolarii si elevii din invatamantul preuniversitar de stat din structura
Scolii Gimnaziale „Traian Savulescu” , comuna Izvoarele, judetul Prahova
aprobat prin H.G. 1171/31.12.2025**

**Cod CPV :55524000-9 (Rev. 2) Servicii de catering pentru scoli (Rev.2) ,
din Anexa 2 din Legea nr.98/2016 privind achizitiile publice**

Capitolul I. –Informatii Generale

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedura își va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering în cadrul: „Programului National Masa Sanatoasa” pentru prescolarii si elevii Scolii Gimnaziale „Traian Savulescu” , comuna Izvoarele, judetul Prahova .

Având în vedere prevederile HG nr. 1171 din 31.12.2025 privind instituirea Programului National „Masa sănătoasă” în anul 2026, a prevederilor Hotărârii Consiliului de Administratie a Scolii Gimnaziale „Traian Savulescu”, cornuna Izvoarele, judetul Prahova, nr.54/29.01.2025, privind aprobarea tipului de suport alimentar necesar irnplernentarii Programului National „ Masa Sanatoasa” în cadrul Scolii Gimnaziale -„Traian Savulescu”, HCL nr.1/09.01.2026 privind aprobarea tipului de suport alimentar acordat prescolarilor si elevilor Scolii Gimnaziale „Traian Savulescu” , comuna Izvoarele, judetul Prahova , în cadrul Programului National " Masă sănătoasă", desfasurarea procedurii de achizitie se efectueaza potrivit legislatiei în vigoare: Legea 98/2016 privind achizitiite publice, HG 395/2016, Legea nr 101/2016,cu rnodificarile si completările ulterioare, astfel ca procedura de atribuire a contractului este Procedura de atribuire aplicabila în cazul serviciilor sociale si a altor servicii specifice conform art.68 alin.1 lit h din Legea 98/2016 cu modificarile si completările ulterioare.

Modalitatea de atribuire:Procedura proprie- **Servicii de catering pentru scoli ,
din Anexa 2 din Legea nr.98/2016 privind achizitiile publice- Cod CPV :55524000-9 (Rev. 2)**

Capitolul II.-Conditii si Cerinte Generale

2.1. Descrierea serviciului de catering- Cod CPV :55524000-9 (Rev. 2) Servicii de catering pentru scoli –Anexa nr.2 din Legea nr.98/2016;

Prestatorul trebuie sa asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru prescolarii si elevii din structura Școlii Gimnaziale ”Traian Savulescu” sat Izvoarele, comuna Izvoarele în cantitatile si continutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislatia în vigoare, a Legii nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa în unitățile de invatamant preuniversitar si a Ordinului ministrului sanatatii publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate precosarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti a altor reglementari privind sanatatea publica ce fac obiectul serviciilor.

Atribuirea contractului se va face cu respectarea cuantumului alocatiei zilnice de hrana ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering dar nu mai mult de 16,5 lei cu TVA inclus .

Surnele oferite vor include o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

- a) materie prima/produse alimentare;
- b) prepararea hranei;
- c) transport;

In cadrul procesului de selectie vor fi preferate si considerate ca indeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibila per beneficiar pentru achizitia materiei prime.

Se vor distribui numai produse alimentare obtinute in unitati autorizate/ inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, in conformitate cu prevederile legislatiei sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor in vigoare.

Pachetul alimentar va fi pregatit si preparat de catre ofertant in cantitatile si continutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislatia in vigoare si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase si vor respecta cerintele prevazute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European si al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 si (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European si ale Consiliului si 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 si a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE si 2008/5/CE ale Comisiei si a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Livrările pachetului alimentar , va avea loc astfel:

Raportat la numar de beneficiar/zi/an datorita calendarului scolar pentru anul 2025, acesta are urmatoarele particularitati:

Caracteristici	Cantitati
Pret/pachet alimentar fara TVA	14,86
Pret/pachet alimentar cu TVA	16,50
Numar pachete alimentare	77.532
Numar zile activitate didactica	156
Total valoare estimata contract (lei fara TVA)	1.152.126,00
Total valoare estimata contract (lei cu TVA)	1.278.859,00

Structurat pe module de invatamant , structura anului 2026, este urmatoarea:

- Februarie = 15 zile de invatamant;
- Martie = 22 zile de invatamant;
- Aprilie = 15 zile de invatamant;
- Mai = 20 zile de invatamant;
- Iunie = 14 zile de invatamant;
- Septembrie = 17 zile de invatamant;
- Octombrie = 18 zile de invatamant;
- Noiembrie = 20 zile de invatamant;
- Decembrie = 15 zile de invatamant;

Total zile de cursuri = 156 zile

Pentru estimarea necesarului de pachete alimentare, cantitativ si valoric , s-a tinut cont de:

-Numarul maxim de copii beneficiari ai unitatilor de invatamant;

Anul scolar 2026 = maxim **497 de beneficiari;**

Nr.crt.	Denumire contract	Nr. prescolari si elevi
1	Furnizare pachet alimentar pentru Gradinita „Veselia” sat Malu Vanat	19- prescolari
2	Furnizare pachet alimentar pentru Scoala I-IV sat Malu Vanat	22-elevi
3	Furnizare pachet alimentar pentru Gradinita „Disney” sat Homoraciu	25-prescolari
4	Furnizare pachet alimentar pentru Scoala I-VIII sat Homoraciu	142-elevi
5	Furnizare pachet alimentar pentru Gradinita „Licurici” sat Schiulesti	17-prescolari
6	Furnizare pachet alimentar pentru Scoala I-VIII sat Schiulesti	84 elevi
7	Furnizare pachet alimentar pentru Gradinita „Academia Prichindeilor” sat Izvoarele	46 prescolari
8	Furnizare pachet alimentar pentru Scoala cu clasele I-VIII „Traian Savulescu” sat Izvoarele	141 elevi

Numarul estimat de pachete alimentare:77.532 an scolar 2026;

497 elevi x 156 zile invatamant an 2026 = 77.532 pachete alimentare.

Pachetul alimentar se va livra dupa finalizarea procedurii de atribuire si a semnarii contractului de prestari servicii:

Livrarea produselor alimentare se va efectua după cum urmează:

Nr. Crt.	Denumirea unitatii scolare	Program Termen furnizare produse	Nr. pachete
1.	Furnizare pachet alimentar pentru Gradinita „Veselia” sat Malu Vanat	Interval : orele 8.00-9.30	19
2.	Furnizare pachet alimentar pentru Scoala I-IV sat Malu Vanat	Interval : orele 8.00-9.30	22
3.	Furnizare pachet alimentar pentru Gradinita „Disney” sat Homoraciu	Interval : orele 8.00-9.30	26
4.	Furnizare pachet alimentar pentru Scoala I-VIII sat Homoraciu	Interval : orele 8.00-9.30	60
		Interval:orele12,00-13.00	82
5.	Furnizare pachet alimentar pentru Gradinita „Licurici” sat Schiulesti	Interval : orele 8.00-9.30	17
6.	Furnizare pachet alimentar pentru Scoala I-VIII sat Schiulesti	Interval : orele 8.00-9.30	84
7.	Furnizare pachet alimentar pentru	Interval : orele 8.00-9.30	20

	Gradinita „Academia Prichindeilor” sat Izvoarele	Interval:orele12,00-13.00	26
8.	Furnizare pachet alimentar pentru Scoala cu clasele I-VIII „Traian Savulescu” sat Izvoarele	Interval : orele 8.00-9.30	141

Numar estimat de pachete alimentare distribuite in intervalul orar 8.00-9.30 = 389 buc;

Numar estimat de pachete alimentare distribuite in intervalul orar 12.00-13.00 = 108buc;

In cazul in care pachetul alimentar furnizat este neconform prestatorul/furnizorul este obligat sa il inlocuiasca in termen de max. 60 minute. Ofertantii vor prezenta dovada indeplinirii acestei cerinte.

Programul si modul de livrare a pachetului alimentar poate fi modificat de reprezentantii unitatii de invatamant, in functie de scenariile de organizare si desfasurare a cursurilor prevazute de legislatia in vigoare.

Dreptul de a beneficia de pachet alimentar pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar, 2026 il au:

- elevii/prescolarii prezenti la activitatile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar.

Pachetul alimentar nu se acorda pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucratoare.

Elevii si prescolarii primesc suportul alimentar si in situatia suspendarii cursurilor cu prezenta fizica, conform prevederilor art. 9 alin. (4) din Regulamentul-cadru de organizare si functionare a unitatilor de invatamant preuniversitar, aprobat prin Ordinul ministrului educatiei nr. 4.183/2022.

Preluarea suportului alimentar se realizeaza in situatiile prevazute mai sus de catre parinti/reprezentati legali/ocrotitori legali sau, acolo unde acest lucru este posibil, de catre elevi, pe baza evidentelor de participare la cel putin o ora de curs/zi.

Data limita de consum al produselor transportate de la furnizor catre unitatile scolare va fi de 24 de ore.

Returul produselor, in cazul copiilor absenti, se va face zilnic, dupa o procedura stabilita de comun acord.

Variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica, redate mai jos:

1. Sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume (roșii, castravete, salată, etc.)
2. Sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude (gogosar, varza, morcov).

Autoritatea contractantă propune următoarele variante de meniu tip sandvici, in completarea celor mai susmentionate:

-Ziua 1: Sandvici cu șnițel de pui/porc: baghetă/chiflă, șnițel de pui/porc,cascaval si legume-rosii, castravete, salata sau alte produse similare;

-Ziua 2: Sandvici cu muschi/cascaval: baghetă/chiflă , muschi/cascaval si legume-rosii, castravete, salata sau alte produse similare;

-Ziua 3: Sandvici cu piept de pui la gratar: baghetă/chiflă, piept de pui la gratar , cascaval si legume-rosii, castravete, salata sau alte produse similare;

-Ziua 4: Sandvici cu unt, sunca porc/pui, cascaval: baghetă/chiflă, unt, sunca porc/pui, cascaval si legume-rosii, castravete, salata sau alte produse similare;

-Ziua 5: Sandvici cu snitel porc/pui: baghetă/chiflă, snitel porc/pui, cascaval si legume-rosii, castravete, salata sau alte produse similare;

Pachetul alimentar trebuie să conțină și un fruct intreg la alegere: mere, pere, portocale, banane, mandarine /clementine. etc. (care va fi diversificat).

Pachetul alimentar trebuie pregătit în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienico-sanitare si la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

Continutul pachetului alimentar cat si tipul acestuia vor putea fi adaptate in functie de modificarile survenite in legislatia aplicabila.

Nota:

Acelasi tip de sandvici nu se va furniza timp de doua zile consecutiv.

La sandvici se adauga un fruct intreg.

Fructele trebuie sa fie sanatoase ,fara urme de atacuri provocate de boli si/sau daunatori.

Pachetul alimentar trebuie pregatit in dimineata zilei in care se serveste , pastrandu-se in conditii sanitar- veterinare si pentru siguranta alimentelor , conform legislatiei in vigoare.

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor catre toate cele 9 subunitati scolare numai cu mijloace auto speciale, autorizate in conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare.

Se va asigura transportul izolat termic al hranei ,in termoboxuri ce asigura transortul produselor.

VI.SPECIFICATII TEHNICE:

1. Caracteristici generale

Se va furniza :

1. Pachet alimentar:

- produse de panificatie din faina integrala - paine feliata sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totala a pachetului;
- produse din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totala a pachetului ;
- legume - rosii, castraveti, salata sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totala a pachetului.

La acestea se va adauga un fruct.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor. Furnizorul/prestatorul de servicii se va asigura ca pe durata transportului pana la livrare, produsele sunt mentinute in conditii de temperatura care sa nu permita multiplicarea microorganismelor. Daca hrana nu este servita in unitatile de invatamant preuniversitar intr-un interval de 60 de minute de la livrare, aceasta este pastrata pana la servire in spatii amenajate in care sunt asigurate conditii de manipulare si depozitare indicate de producator, in conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare privind igiena si siguranta alimentelor.

1.2. In situatia desfasurarii cursurilor prin intermediul tehnologiei si al internetului sau a scolarizarii elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate si distribuite zilnic elevilor care nu participa la cursuri in unitatea de invatamant, conform deciziei la nivel local si cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

1.3. Ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

a) contractele de furnizare: valoare produse si servicii de transport, incluzand si serviciile de colectare si transport al deseurilor rezultate ca urmare a furnizarii suportului alimentar, conform legislatiei nationale privind regimul deseurilor;

b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei si servicii de transport, incluzand si serviciile de colectare si transport al deseurilor rezultate ca urmare a furnizarii suportului alimentar, conform legislatiei nationale privind regimul deseurilor.

2. Evidenta cantitatilor solicitate, distribuite si consumate

2.1. Fiecare unitate de invatamant beneficiara a Programului national „Masa sanatoasa“ va tine evidenta cantitatii de produse consumate, mentionand categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per portie, numarul de portii si numarul de zile de scoala, precum si evidenta numarului de copii.

2.2. Furnizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat si unitatile inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor vor pastra si vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz; unitatile de invatamant au obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente fiecarei distributii.

2.3. Lunar, autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantitatii de produse consumate per categorie

de produs, in functie de situatia numarului de copii scolarizati in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la furnizor. Toate partile implicate in procesul de distributie a produselor alimentare mentionate la pct. 1 vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel putin 3 ani, incepand de la sfarsitul anului intocmirii acestora.

3. Grupe speciale de consumatori

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranta la lactoza, gluten sau alte probleme de natura medicala - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara se prevad in anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare scoala si elev.

4. Termene de consum

Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare.

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor catre unitatile scolare, respectiv elev sau prescolar, dupa caz, va fi de:

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

In situatia in care hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt pastrate, pana la servire, in spatii amenajate, in care sunt asigurate conditiile de manipulare si depozitare indicate de producator, in conformitate cu prevederile legale in vigoare privind igiena si siguranta produselor alimentare, conditii care sa poata fi monitorizate si controlate;

Pentru depozitare in scoli se vor folosi spatii special amenajate pentru pastrarea produselor alimentare in conditii de siguranta a alimentelor prevazute de legislatia in vigoare, asigurate de catre beneficiar - unitatea de invatamant.

Produsele alimentare vor fi pastrate pana la servire in conditiile indicate de producator, cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

5. Conditii pentru transport si distributie

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor catre unitatile scolare, respectiv elev sau prescolar, dupa caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

6. Testarea produselor alimentare

Produsele alimentare se analizeaza doar in laboratoare autorizate care au metodele de analiza acreditate.

7. Persoanele angajate in producerea, manipularea si distributia produselor alimentare sunt obligate sa detina certificat de absolvire a unui curs de instruire privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, si fisa de aptitudine specifice activitatii desfasurate sau echivalent, conform Hotararii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie sa prezinte inscrip prin etichetare urmatorul element:

PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT;

In cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definitiei „produs alimentar preambalat” trebuie indeplinite urmatoarele cerinte:

a) pentru cele distribuite de unitatile de alimentatie publica, informatiile inscrise pe etichete trebuie sa respecte cerintele prevazute in Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 privind informarea consumatorilor si sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;

b) pentru cele preparate in regim propriu, respectiv masa calda, lista meniului va fi afisata la loc vizibil si va contine denumirea produsului, ingredientele componente si substantele care provoaca alergii sau intolerante.

9. Prevenirea risipei alimentare

Se vor lua masurile necesare in vederea evitarii risipei alimentare, in conformitate cu prevederile Ordonantei de urgenta a Guvernului nr. 92/2021 privind regimul deseurilor, aprobata cu modificari si completari prin Legea nr. 17/2023, cu modificarile si completarile ulterioare.

Capitolul III- Cerinte privind prestarea serviciilor de catering

Criterii de calificare

Garanția de participare la procedură

Perioada de valabilitate a garanției de participare va fi cel puțin egala cu perioada de valabilitate a ofertei, respectiv 30 zile de la termenul limita de primire a ofertelor.

Cuquantumul garanției de participare reprezintă 1 % din prețul contractului (fără TVA) - (11.521,26 lei) și se va constitui în conformitate cu prevederile art. 154 alin. (1), (2), (4) și (5) din Legea 98/2016

Garanția de participare se poate constitui prin virament în contul RO20TREZ5285006XXX000912, deschis la banca Trezoreria Vălenii de Munte, sau printr-un instrument de garantare emis în condițiile legii de o societate bancară ori de o societate de asigurări care nu se află în situații speciale privind autorizarea ori supravegherea, în condițiile legii.

Dovada constituirii garanției de participare se va transmite autorității contractante până la termenul limita de depunere a ofertelor .

Perioada de valabilitate a garanției de participare va fi cel puțin egala cu perioada de valabilitate a ofertei.

Autoritatea contractantă va exclude orice operator economic în cazul în care la depunerea ofertei nu prezintă garanția de participare.

Motive de excludere a ofertantului:

Autoritatea contractantă va exclude orice operator economic la care a stabilit, în urma analizei informațiilor și a documentelor prezentate de acesta, sau a luat cunoștința în orice alt mod că a fost condamnat prin hotărâre definitivă a unei instanțe judecătorești, pentru comiterea uneia dintre infracțiunile menționate la art 164, litera a) - g) din legea 98/2016.

Ofertantul va prezenta, în original Declarație privind neincadrarea în prevederile art.164 din legea 98 / 2016 (formular completat, semnat, stampilat și datat).

Autoritatea contractantă va exclude orice operator economic în cazul în care poate demonstra prin orice mijloace adecvate că respectivul operator economic și-a încălcat obligațiile privind plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat.

Ofertantul va prezenta, în original Declarație privind neincadrarea în prevederile art.165 din legea 98 / 2016 (formular completat, semnat, stampilat și datat).

Prescripțiile alin 3), al art. 165 din legea 98/2016 se aplică corespunzător.

Autoritatea contractantă va exclude orice operator economic care se află în oricare dintre situațiile menționate la art. 167 alin. (1), lit. a) - i) din legea 98 / 2016.

Ofertantul va prezenta, în original Declarație privind neincadrarea în prevederile art. 167 din legea 98/2016(formular , completat, semnat, stampilat și datat).

Prescripțiile aliniatelor (2) - (8), ale art. 167 din legea 98/2016 se aplică corespunzător.

Documentele de confirmare, care se vor prezenta, sunt:

- certificat de atestare fiscală privind îndeplinirea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat, din care să reiasă lipsa datoriilor restante la momentul prezentării acestuia, în original sau copie, conform cu originalul;
- certificat de atestare fiscală privind impozitele și taxele locale, atât pentru sediul social cât și pentru toate punctele de lucru (indiferent dacă au sau nu cod unic de înregistrare fiscală) din care să reiasă lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor și taxelor locale, la momentul prezentării acestuia, în original sau copie, conform cu originalul.
- certificat de cazier judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC, actul constitutiv, valabil la data prezentării;

Capacitatea de exercitare a activității profesionale

Prezentare document, emis de organisme abilitate, care confirmă înregistrarea și domeniul de activitate.

- Certificat constatator eliberat de Ministerul Justiției - Oficiul Registrului Comerțului, de pe lângă tribunalul teritorial, pe raza căruia ofertantul își are sediul, în original sau copie, conform cu originalul, din care să rezulte ca obiectul/ domeniul de activitate principal sau secundar al ofertantului include executia/ prestarea/ furnizarea gamei de lucrari/ servicii/ produse, din care face parte obiectul achiziției. Informațiile cuprinse în certificatul constatator eliberat de Ministerul Justiției - Oficiul Registrului Comerțului, trebuie să fie reale/actuale la data limita stabilită pentru depunerea ofertei.

Obiectul contractului (servicii de catering) trebuie să aibă corespondent în codul CAEN din certificatul constatator emis de Ministerul Justiției - Oficiul Registrului Comerțului.

Reguli de evitare a conflictului de interese

Ofertantul va prezenta, în original Declarație privind evitarea conflictului de interese potrivit art. 59 și 60 din legea 98/2016 (formular, completat, semnat, stampilat și datat).

Capacitatea economică și financiară

Cifra de afaceri anuală generală

Nivelul minim pentru cifra de afaceri globală anuală a ofertantului pe ultimii trei ani, respectiv 2022, 2023 și 2024 trebuie să fie cel puțin egală cu 2.000.000 lei. Ofertanții vor prezenta: bilanțuri contabile care confirmă nivelul cifrei de afaceri.

Capacitatea tehnică și profesională Ofertanții vor prezenta:

Autorizația de funcționare emisă de Direcția Sanitară Veterinară și Siguranța Alimentelor, în temeiul H.G. nr. 573/2002, în copie, conform cu originalul;

Notificare de certificare a conformității emisă de Direcția de Sănătate Publică pentru unitatea în care se realizează pachetul alimentar, în copie conform cu originalul;

Autorizație sanitar-veterinară emisă de Direcția Sanitară Veterinară pentru mijlocul de transport cu care va fi transportat pachetul alimentar, în copie, conform cu originalul.

Notificare de certificare a conformității emisă de Direcția de Sănătate Publică pentru mijlocul/toate mijloacele de transport cu care va fi transportat pachetul alimentar, în copie, conform cu originalul.

Experiența similară

Ofertanții vor prezenta Lista principalelor servicii similare executate în ultimii 3 ani, raportate la data limita de depunere a ofertelor.

Lista va conține denumirea serviciului, perioada de execuție, beneficiarii, indiferent dacă aceștia din urmă sunt autorități contractante sau clienți private. Documentele justificative prin care se vor confirma serviciile similare cu obiectul contractului, prestate în ultimii 3 ani (și a căror valoare cumulată să fie cel puțin egală cu 1.100.000,00 lei fără TVA din max. 2 contracte) de la data stabilită pentru depunerea ofertei sunt: copii ale contractelor de servicii similare (servicii de catering) înscrise în listă, însoțite de recomandări și/sau documente constatatoare. Ofertanții vor face dovada valorii efectiv realizate și îndeplinite.

Modul de prezentare a propunerii tehnice

Propunerea tehnică se va prezenta astfel încât să se asigure posibilitatea verificării de către Comisia de evaluare a corespondenței propunerii tehnice cu cerințele tehnice și calitative prevăzute în caietul de sarcini. Ofertele care nu îndeplinesc toate solicitările Caietului de sarcini, vor fi considerate neconforme.

1. Autorizație funcționare emisă de Direcția Sanitară Veterinară și Siguranța Alimentelor, în copie, conform cu originalul pentru servicii de catering;

2. Declarația (formulată de către operatorul economic) prin care acesta declară faptul că la elaborarea ofertei a ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii (conform art. 51, alin. (2) din Legea nr. 98/2016).

3. Se va prezenta: Declarație privind respectarea reglementărilor obligatorii în domeniile mediu, social și al relațiilor de muncă.

4. Se va demonstra îndeplinirea cerințelor minime prevăzute în caietul de sarcini, respectiv:

- dovada autorizării/inregistrării sanitare veterinare a unităților din care se livrează pachetele alimentare;

- dovada autorizarii/inregistrarii sanitar-veterinare a mijloacelor auto special (minim 2 buc.) cu care se efectueaza transportul pachetelor alimentare catre unitatile scolare.

-dovada detinerii de termoboxuri pentru livrare;

5. Fisele tehnice pentru sandwisurile oferate;

6.Buletine de analiza emise de laboratoare acreditate RENAR pentru produsele oferate.

7. Lista principalilor furnizori (furnizorii trebuie sa fie inregistrati sanitar-veterinar).

8. Ofertantul va prezenta in detaliu resursele materiale, umane si tehnice alocate in vederea prestarii serviciului:

Lista cu personalul de conducere si cu personalul de executie implicat in derularea contractului;

Fisele de aptitudini cu mentiunea „apt domeniu alimentar, eliberate de medic specialist in medicina muncii, efectuate pentru persoanele/salariatii prestatorului implicate in prepararea pachetului alimentar.

CertIFICATELE de absolvire a cursului de instruire privind insusirea Notiunilor fundamentale de igiena sau echivalent , conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei, cercetarii si tiberetului nr.1225/5.031/2023 privind aprobarea metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea botiunilor fundamentale de igiena , cu modificarile si completarile ulterioare, si fisa de aptitudini specific activitatii desfasurate sau echivalent , conform Hotararii Guvernului nr.355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor , cu modificarile si completarile ulterioare , pentru fiecare din persoanele implicate in derularea contractului;

9. Dovada implementarii sistemului de management al calitatii conform ISO 9001 pentru activitatiile ce fac obiectul procedurii prin prezentarea unui certificat valabil la data limita de depunere a ofertelor, certificat emis de un organism de certificare acreditat

10. Dovada implementarii sistemului de management de mediu conform ISO 14001 pentru activitatiile ce fac obiectul procedurii prin prezentarea unui certificat valabil la data limita de depunere a ofertelor, certificat emis de un organism de certificare acreditat

11. Dovada implementarii sistemului de management al sanatatii si securitatii in munca conform ISO 45001 pentru activitatiile ce fac obiectul procedurii prin prezentarea unui certificat valabil la data limita de depunere a ofertelor, certificat emis de un organism de certificare acreditat

12. Dovada implementarii sistemului de management al sigurantei alimentelor conform ISO 22000 pentru activitatiile ce fac obiectul procedurii prin prezentarea unui certificat valabil la data limita de depunere a ofertelor , certificate emis de un organism de certificare acreditat -pentru activitatea de catering;

Modul de prezentare a propunerii financiare

Elementul principal al propunerii financiare este Formularul de oferta — Formular nr. 7 insotit de Anexa 1 la formular.

Ofertantii au obligatia ca in cadrul propunerii financiare prezentate sa prezinte o calculatie a pretului/pachet alimentar, anexa la formularul de oferta, care va include, defalcate, urmatoarele costuri:

- Costuri cu achizitia materiei prime, inclusiv fruct;
- Costuri necesare serviciilor de preparare a produselor;
- Costuri necesare distributiei (transportul) pachetului alimentar.

Ofertele care vor depasi valoarea estimata vor fi respinse ca inacceptabile.

Toate ofertele financiare ale caror valori sunt aparent neobisnuit de scazute, prin raportare la preturile pietei, vor fi temeinic justificate, Comisia de evaluare avand dreptul de a solicita documente privind, dupa caz, preturile la furnizori, situatia stocurilor de materii prime si materiale, nivelul de salarizare a fortei de munca, care concura la formarea preturilor si implicit conduc la valoarea ofertei.

Criterii de atribuire:

Cel mai bun raport calitate – pret

cel mai bun raport calitate-pret	Pondere	100 Punctaj maxim	Nu ☐ Da ☒
Prețul cel mai scăzut			Nu ☐ Da ☐
Cel mai bun raport calitate-pret in ceea ce priveste: Criterii: 1) Pretul ofertei Descriere: Componenta financiara	■ Pondere: 50%		Punctaj maxim 50.00

Algoritm de calcul: Detalii privind aplicarea algoritmului de calcul Modalitate de acordare punctaj: a) pentru cel mai scazut dintre preturile ofertelor (Pret min) se acorda punctajul maxim de 50 puncte b) pentru alt pret decât cel prevazut la lit. a, al ofertantului (n), se acorda punctaj astfel: $P_n = \text{Pretmin} / \text{Pret}_n \times 50$ (punctaj maxim acordat).	
2) Materie prima Descriere: Componenta materie prima 40% Algoritm de calcul: Detalii privind aplicarea algoritmului de calcul a) Pentru alocarea celui mai mare procent din suma disponibila per beneficiar pentru achizitia materiei prime se acorda punctajul maxim 40 de puncte; b) Pentru alt procent decat cel prevazut la litera a) se acorda punctajul astfel: $P(n) = (P_m / P_{\max}) \times 40$ puncte ; Unde: - $P(n)$ – punctajul ofertei care se evalueaza - P_m – procentul alocat din suma pentru achizitia materiei prime al ofertei care se evalueaza; - $P_{\max}$ – procentul maxim alocat din suma pentru achizitia materiei prime;	40.00
3) Timpul de livrare Descriere: Componenta de timp 10% Algoritm de calcul: Detalii privind aplicarea algoritmului de calcul Timpul de livrare este indicat in minute prin raportare la distanta dintre punctul de lucru autorizat sanitar veterinar unde ofertantul produce pachetul alimentar si locul livrarii. Modalitate de acordare punctaj: a) pentru timpul de livrare cel mai scurt ($T_{\min}$) se acorda punctajul maxim de 10 puncte b)) pentru alt timp decât cel prevazut la lit. a, al ofertantului (n), se acorda punctaj astfel: $P_n = T_{\min} / T_n \times 10$ (punctaj maxim acordat). Unde P_n=punctajul ofertei care se evalueaza; $T_{\min}$=timpul cel mai scurt de livrare; T_n-timpul de livrare mentionat in oferta care se evalueaza	10.00

MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

Oferta va contine: Documente de calificare - conform cerintelor specificate Criterii de calificare.

Ofertele pot fi depuse pana la data de 16.01.2026, ora 13.30, la sediul primariei comunei Izvoarele, la adresa mai sus mentionata intr-unul din urmatoarele moduri:

- fie prin posta, recomandat cu confirmare de primire, sau printr-un serviciu de curierat, in plic inchis care sa contina obligatoriu Scrisoarea de inaintare . Plicul care contine oferta propriu zisa, trebuie sa fie sigilat si etichetat, eticheta completata cu adresa autoritatii contractante Primaria Comunei Izvoarele , sat Izvoarele, strada Garii, nr.381, judet Prahova si achizitia la care participa: Pentru achizitia contractului de servicii de catering in cadrul proiectului „ Programul National Masa Sanatoasa”.

In cazul in care oferta este depusa la sediul Primariei Comunei Izvoarele, ofertantul trebuie sa transmita oferta si documentele care o insotesc la adresa mentionata mai sus, Compartiment Registratura, insotita de Scrisoare de inaintare.

Deschiderea ofertelor va avea loc după data și ora limită de depunere a ofertelor.

Oferta va contine:

Documente de Calificare, Propunerea Tehnica, Propunerea Financiara.

Ofertantii au obligatia de a numerota, semna si stampila fiecare pagina a documentatiei precum si de a anexa un opis al documentelor prezentate.

Ofertele incomplete vor fi respinse.

Documentele ofertei vor fi semnate si stampilate de catre reprezentantii legali ai ofertantului.

In cazul documentelor emise de institutii/organisme oficiale abilitate in acest sens, documentele respective trebuie sa fie semnate si parafate conform prevederilor legale.

Oferta are caracter obligatoriu, din punct de vedere al continutului, pe toata perioada de valabilitate stabilita de catre autoritatea contractanta.

Nu se accepta oferte alternative.

Orice ofertant are dreptul de a-si modifica sau de a-si retrage oferta numai inainte de data limita stabilita pentru depunerea ofertei si numai printr-o solicitare scrisa in acest sens.

Ofertantul nu are dreptul de a-si retrage sau de a-si modifica oferta dupa expirarea datei limita stabilite pentru depunerea ofertelor, sub sanctiunea excluderii acestuia de la procedura pentru atribuirea contractului de achizitie publica

Ofertantul are obligatia sa indice si sa dovedeasca in cuprinsul ofertei care informatii din propunerea tehnica, elemente din propunerea financiara si/sau fundamentari/justificari de pret/cost sunt confidentiale intrucat sunt: date cu caracter personal, secrete tehnice sau comerciale sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuala, conform art. 57, alin. (4) din H.G. nr. 395/2016. Informatiile indicate de operatorii economici din propunerea tehnica, elemente din propunerea financiara si/sau fundamentari/justificari de pret/cost ca fiind confidentiale, trebuie sa fie insotite de dovada care le confera caracterul de confidentialitate, dovada ce devine anexa la oferta, in caz contrar nefiind aplicabile prevederile art. 57 alin. (4) din H.G. nr. 395/2016.

Avand in vedere ca Dosarul Achizitiei este un document de interes public, ofertantul va marca distinct paginile din documentele prezentate care au caracter "CONFIDENTIAL". In situatia in care operatorul economic nu va proceda in acest fel, autoritatea contractanta nu va putea fi trasa la raspundere de eventuala incalcare a caracterului confidential al documentelor respective, deoarece informatiile (documentele) confidentiale nu au putut fi separate de restul informatiilor (documentelor).

Prezentarea ofertei:

Limba de redactare a ofertei: Romana;

Perioada de valabilitate a ofertei: 30 zile;

Locul si data limita de depunere a ofertei:

Data limita de depunere a ofertei: 16.01.2026, ora 13.30.

Deschiderea ofertelor va avea loc după data și ora limită de depunere a ofertelor.

INFORMATII SUPLIMENTARE

Informatii suplimentare se pot obtine la Compartimentul Achizitii Publice.

Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificari privind documentatia de atribuire. Autoritatea contractanta are obligatia de a raspunde, in mod clar, complet si fara ambiguitati, la orice clarificare solicitata, intr-o perioada care nu trebuie sa depaseasca, de regula o zi lucratoare de la primirea unei astfel de solicitari din partea operatorului economic, dar numai acelor solicitari primite cu cel putin doua zile inainte de data limita stabilita pentru depunerea ofertelor.

Autoritatea contractanta are obligatia de a transmite raspunsul la solicitarile de clarificari cu cel putin o zi inainte de data-limita pentru depunerea ofertelor.

In cazul in care operatorul economic nu a transmis solicitarea de clarificare in timp util, punand astfel autoritatea contractanta in imposibilitatea de a respecta termenul prevazut mai sus, aceasta din urma are totusi obligatia de a raspunde la solicitarea de clarificare, in masura in care perioada necesara pentru elaborarea si transmiterea raspunsului face posibila primirea acestuia de catre operatorii economici inainte de data-limita de depunere a ofertelor.

Autoritatea contractanta are obligatia de a publica pe site-ul propriu raspunsurile insotite de intrebarile aferente fara a dezvalui identitatea solicitantilor.

Autoritatea contractanta are dreptul de a publica clarificari la documentalia de atribuire si din proprie initiativa, daca acest fapt nu afecteaza participarea la procedura de atribuire.

Deschiderea ofertelor va avea loc după data și ora limită de depunere a ofertelor.

Autoritatea contractanta are obligatia de a transmite fiecarui ofertant care a depus oferta, procesul verbal de deschidere a ofertelor.

Clauze contractuale obligatorii, inclusiv conditiile de actualizare/modificare a pretului contractului de achizitie .

Tariful(pretul) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala ramane ferm pe toata perioada derularii contractului de servicii.

In cazul in care numarul pachetelor alimentare va varia fata de cel stabilit prin contract, pretul total al contractului se va ajusta corespunzator prin raportare la pretul final al unui pachet alimentar pe zi: lei/pachet x numarul de pachete alimentare efectuate.

Plata serviciilor se va face lunar, prin virament bancar, pe baza documentelor de receptie calitativa si cantitativa si a raportului privind numarul de pachete alimentare/zi asigurate in luna respectiva, intocmit si avizat de beneficiar.

INFORMATII PRIVIND EVALUAREA OFERTELOR

Autoritatea contractanta are obligatia de a deschide ofertele si, dupa caz, alte documente prezentate de participanti, la data, ora si locul indicate in anuntul de participare la Procedura Proprie.

In cadrul sedintei de deschidere a ofertelor nu este permisa respingerea vreunei oferte.

Oferta depusa dupa data si ora - limita de depunere a ofertelor sau la o alta adresa decat cea precizata in anuntul de participare se returneaza fara a fi deschisa operatorului economic care a depus-o.

Sedinta de deschidere se finalizeaza printr-un proces-verbal semnat de membrii comisiei de evaluare, in care se consemneaza modul de desfasurare a sedintei respective, aspectele formale constatate la deschiderea ofertelor, elementele principale ale fiecarei oferte, consemnandu-se totodata lista documentelor depuse de fiecare operator economic in parte. Autoritatea contractanta are obligatia de a transmite un exemplar al procesului-verbal tuturor operatorilor economici participanti la procedura de atribuire, in cel mult o zi lucratoare de la deschidere.

Orice decizie cu privire la calificarea ofertantilor sau, dupa caz, cu privire la evaluarea ofertelor se adopta de catre comisia de evaluare in cadrul unor sedinte ulterioare sedintei de deschidere a ofertelor.

Comisia de evaluare are obligatia verificarii modului de indeplinire a criteriilor de calificare, de catre fiecare ofertant in parte.

Comisia de evaluare are obligatia de a analiza si de a verifica fiecare oferta atat din punctul de vedere al elementelor tehnice propuse, cat si din punctul de vedere al aspectelor financiare pe care le implica.

Propunerea tehnica trebuie si corespunda cerintelor minime prevazute in caietul de sarcini.

Propunerea financiara trebuie sa se incadreze in valoarea estimata pentru indeplinirea contractului de achizitie publica, respectiv sa fie corelata cu elementele propunerii tehnice pentru a evita executarea defectuoasa a contractului, sa nu se afle in situatia prevazuta la art. 210 din Legea nr. 98/2016, sau sa nu reprezinte o abatere de la legislatia incidenta, alta decat cea in domeniul achizitiilor publice.

In cazul in care comisia de evaluare solicita unui candidat/ofertant clarificari si, dupa caz, completari ale documentelor prezentate de acesta in cadrul ofertei sau solicitarii de participare, potrivit dispozitiilor art. 209 din Legea nr. 98/2016, iar candidatul/ofertantul nu transmite in termenul precizat de comisia de evaluare clarificarile/completarile solicitate sau clarificarile/completarile transmise nu sunt concludente, oferta sa va fi considerata inacceptabila.

In cazul in care ofertantul modifica prin raspunsurile pe care le prezinta comisiei de evaluare potrivit solicitarilor acesteia, continutul propunerii tehnice sau propunerii financiare, oferta sa va fi considerata inacceptabila. Prin exceptie, oferta va fi considerata admisibila in masura in care modificarile operate de ofertant, la solicitarea comisiei de evaluare, in legatura cu propunerea sa financiara, reprezinta erori aritmetice, respectiv aspecte care pot fi clarificate cu respectarea principiilor prevazute la art. 2 alin. (2) din Legea nr. 98/2016, elementele propunerii financiare urmand a fi corectate, implicit alaturi de pretul total al ofertei, prin refacerea calculelor aferente.

In cazul in care ofertantul nu este de acord cu indreptarea erorilor aritmetice, oferta sa va fi considerata inacceptabila.

In situatia in care comisia de evaluare constata ca elemente de pret ale unei oferte sunt aparent neobisnuit de scazute, prin raportare la preturile pietei, utilizandu-se ca referinta in acest sens informatii cum ar fi buletine statistice, sau cotationi ale burselor de marfuri, comisia de evaluare va solicita ofertantului care a depus oferta in cauza explicatii cu privire la posibilitate indeplinirii contractului in conditiile de calitate imnuse prin documentatia de atribuire. Explicatiile aduse de ofertant conform prevederilor vor fi insotite de dovezi concludente privind elementele prevazute la art. 210, alin. (2) din Legea nr. 98/2016, precum si, dupa caz, documente privind preturile ce pot fi obtinute de la furnizori, situatia stocurilor de materii prime si materiale, modul de organizare si metodele utilizate in cadrul procesului de lucru, nivelul de salarizare al personalului ofertantului, performantele si costurile implicate de anumite utilitaje sau echipamente de lucru. In cazul in care ofertantul nu prezinta comisiei de evaluare informatiile si/sau documentele solicitate sau acestea nu justifica in mod corespunzator nivelul scazut al pretului sau al costurilor propuse, oferta va fi considerata neconforma.

Comisia de evaluare are obligatia de a respinge ofertele inacceptabile si neconforme.

In conditiile art. 215, alin. (4), din Legea nr. 98/2016, oferta este considerata inacceptabila in urmatoarele situatii:

- a fost depusa de un ofertant care nu indeplineste unul sau mai multe dintre criteriile de calificare stabilite in documentalia de atribuire;
 - constituie o alternativa la prevederile caietului de sarcini, alternativa care nu poate fi luata in considerare deoarece in anuntul de participare nu este precizata in mod explicit posibilitatea depunerii unor oferte alternative;
 - nu asigura respectarea reglementarilor obligatorii referitoare la conditiile specifice de munca si de protectie a muncii, atunci cand aceasta cerinta este formulata in conditiile art. 51, alin. (2), din Legea nr. 98/2016;
 - pretul, fara TVA, inclus in propunerea financiara depaseste valoarea estimata comunicata prin anuntul de participare si nu exista posibilitatea disponibilizarii de fonduri suplimentare pentru indeplinirea contractului de achizitie publica respective;
 - pretul, fara TVA, inclus in propunerea financiara depaseste valoarea estimata comunicata prin anuntul de participare si, desi exista posibilitatea disponibilizarii de fonduri suplimentare pentru indeplinirea contractului de achizitie publica respectiv, se constata ca acceptarea unei astfel de oferte ar conduce la modificarea substantiala in sensul depasirii procentelor de la art. 221, alin. (l), lit. f), pct. ii) din Legea nr. 98/2016;
 - ofertantul refuza sa prelungeasca perioada de valabilitate a ofertei si a garantiei de participare;
 - in cazul in care unei oferte ii lipseste una din cele doua componente, asa cum sunt precizate la art. 3 alin. (l) lit. hh) din Legea nr. 98/2016.
- In conditiile art. 215, alin. (5) din Legea nr. 98/2016, oferta este considerata neconforma in urmatoarele situatii:
- nu satisface in mod corespunzator cerintele caietului de sarcini;

- contine propuneri de modificare a clauzelor contractuale pe care le-a stabilit autoritatea contractanta in cadrul documentatiei de atribuire, care sunt in mod evident dezavantajoase pentru aceasta din urma, iar ofertantul, desi a fost informat cu privire la respectiva situatie, nu accepta renuntarea la clauzele respective;
 - contine in cadrul propunerii financiare, preturi care nu sunt rezultatul liberei concurente si care nu pot fi justificate;
 - propunerea financiara nu este corelata cu elementele propunerii tehnice ceea ce ar putea conduce la executarea defectuoasa a contractului, sau constituie o abatere de la legislatie, alta decat cea in domeniul achizitiilor publice;
 - in urma verificarilor prevazute la art. 210 din Legea nr. 98/2016, se constata ca propunerea financiara are un pret sau contine costuri neobisnuit de scazute in raport cu serviciile, astfel incit nu se poate asigura indeplinirea contractului la parametrii cantitativi si calitativi solicitati prin caietul de sarcini;
 - oferta este depusa cu nerespectarea prevederilor art. 60, alin. (1), lit. d) si e) din Legea nr. 98/2016, raportat la data limita stabilita pentru depunerea ofertelor si/sau oricand pe parcursul evaluarii acestora;
- Ofertele care nu au fost respinse de comisia de evaluare in urma verificarii si evaluarii reprezinta oferte admisibile.

Comisia de evaluare are obligatia de a stabili oferta castigatoare dintre ofertele admisibile.

Criteriul de atribuire: cel mai bun raport calitate-pret.

Evaluarea ofertelor se realizeaza prin acordarea, pentru fiecare oferta in parte, a unui punctaj rezultat ca urmare a aplicarii algoritmului de calcul stabilit in caietul de sarcini.

In acest caz se stabileste clasamentul ofertelor prin ordonarea descrescatoare a punctajelor respective, oferta castigatoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu cel mai mare punctaj.

In cazul in care doua sau mai multe oferte sunt clasate pe primul loc, cu punctaje egale, departajarea se va face avand in vedere punctajul obtinut la factorii de evaluare in ordinea descrescatoare a ponderilor acestora. In situatia in care egalitatea se mentine, autoritatea contractanta are dreptul sa solicite noi propuneri financiare si oferta castigatoare va fi desemnata cea cu propunerea financiara cea mai mica.

Întocmit:

Compartiment achiziții publice
Consilier-Constantin Laura

Avizat:

Avizat CFP-Birou Buget Finante
Inspector-Stanciu Elena

COMUNA IZVOARELE

VIZAT PENTRU CONTROL FINANCIAR PREVENTIV

NUMARUL SIGILIULUI 1 2026 01 12

DATA ACORDĂRII: ANUL LUNA ZIUA

SEMNĂTURA

LISTA
alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor

Nr. crt.	Alimente nerecomandate	Limita de la care alimentele devin nerecomandate	Exemple de categorii de alimente care prin continut sau forma de prezentare pot fi nerecomandate
1.	Alimente cu continut mare de zaharuri*	Peste 15 g zaharuri/100g produs	- prajituri - bomboane - acadele - alte produse similare
2.	Alimente cu continut mare de grasimi	Peste 20 g grasimi/100 g produs, din care, cumulativ: - grasimi saturate peste 5 g/100 g produs - acizi grasi trans peste 1 g/100 g produs	- hamburgeri - pizza - produse de tip patiserie - cartofi prajiti - alte alimente preparate prin prajire - maioneze, margarina - branza topita, branzeturi tartinabile cu continut de grasime peste 20% - mezeluri grase - alte produse similare
3.	Alimente cu continut mare de sare	Peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,6 g sodiu/100 g produs)	- chipsuri - biscuiti sarati - covrigei sarati - sticksuri sarate - snacksuri - alune sarate - seminte sarate - branzeturi sarate - alte produse similare
4.	Bauturi racoritoare**	-	- orice tip de bauturi racoritoare, cu exceptia apei potabile imbuteliate sau a apei minerale imbuteliate
5.	Alimente cu continut ridicat de calorii pe unitatea de vanzare	Peste 300 kcal pe unitatea de vanzare	- orice tip de aliment care, prin continut, aduce un aport de calorii de peste 300 kcal pe unitate de vanzare
6.	Alimente neambalate***	-	- alimente vrac - sandvisuri neambalate
7.	Alimente neetichetate****	-	- alimente care nu respecta prevederile Hotararii Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificarile si completarile ulterioare

* Fac exceptie fructele si legumele proaspete.

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

*** Se excepteaza bananele si citricele.

**** Pentru crearea unor deprinderi nutritionale sanogene se recomanda etichetarea nutritionala.

PRINCIPIILE

care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti

1. Caracteristici in alimentatia copilului

- a) Nevoile nutritionale ale copiilor difera in functie de varsta.
- b) Un copil creste in salturi, ceea ce se reflecta prin nevoi energetice diferite.
- c) Aportul alimentar este adecvat daca asigura o crestere staturala si ponderala normala, evidentiata prin compararea parametrilor cresterii cu curbele standard.

2. Principii in alimentatia copilului

Alimentatia sanatoasa pentru copilul mai mare de 24 de luni implica respectarea unor principii de baza, si anume:

- a) asigurarea unei diversitati alimentare, ceea ce inseamna consumul pe parcursul unei zile de alimente din toate grupele si subgrupele alimentare
- b) asigurarea unei proportionalitati intre grupele si subgrupele alimentare, adica un aport mai mare de fructe, legume, cereale integrale, lapte si produse lactate, comparativ cu alimentele cu un continut crescut de grasimi si adaos de zahar
- c) consumul moderat al unor produse alimentare, adica alegerea unor alimente cu un aport scazut de grasimi saturate (unt, untura, carne grasa) si de zahar adaugat

3. Reguli generale privind alimentatia copiilor in crese, unitati de invatamant sau alte tipuri de colectivitati

1. Conducerile creselor, unitatilor de invatamant sau ale oricaror alte tipuri de colectivitati de copii si tineri vor asigura o alimentatie colectiva adaptata varstei si starii de sanatate, specificului activitatii si anotimpului.

2. Meniurile vor asigura un aport caloric si nutritiv in conformitate cu recomandarile cuprinse in anexele nr. 3 si 4, proportional cu timpul petrecut de copil in colectivitate.

De exemplu, pentru un program scolar de 6 ore, se recomanda o gustare care sa asigure 10% din ratia energetica zilnica.

3. In alcatuirea meniului unui copil de peste 2 ani se va utiliza piramida alimentara, cuprinsa in anexa nr. 5.

a) Piramida alimentara este alcatuita din grupe de alimente cu o repartitie a cantitatii recomandate a fi consumate sub denumirea de portie nutritiva.

b) O portie nutritiva este recomandarea cantitativa a unui aliment exprimata in grame sau folosind ca unitate de masura ceasca.

c) In cadrul piramidei alimentare, numarul de portii nutritive dintr-o anumita grupa se stabileste in functie de necesarul de calorii al copilului, care la randul sau depinde de varsta, sex, dezvoltarea corporala si gradul de activitate.

4. Se va evita asocierea alimentelor din aceeasi grupa la felurile de mancare servite (de exemplu, la micul dejun nu se va servi ceai cu paine cu gem, ci cu preparate din carne sau cu derivate lactate; in schimb, se poate folosi lapte cu paine cu gem sau cu biscuiti; la masa de pranz nu se vor servi felurile 1 si 2 preponderent cu glucide din cereale, de exemplu, supa cu galuste si friptura cu garnitura din paste fainoase, ci din legume).

5. Se vor evita la cina mancarurile care solicita un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a caror combinatie produce efecte digestive nefavorabile (de exemplu, iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot).

6. Mancarurile gen tocaturi sunt acceptate numai daca sunt prelucrate termic prin fierbere sau la cuptor. Ouale se recomanda a fi servite ca omleta la cuptor si nu ca ochiuri romanesti sau prajite.

7. Meniul va fi imbogatit cu vitamine si saruri minerale prin folosire de salate din cruditati si adaugare de legume-frunze in supe si ciorbe.

8. Se interzice folosirea cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp.

4. Alimentatia copilului prescolar trebuie sa respecte urmatoarele reguli:

a) Alimentatia trebuie sa cuprinda o varietate larga de alimente din grupele de baza: paine, cereale, orez si paste fainoase, vegetale, fructe, lapte, branza si iaurt, carne, pui, peste si oua.

b) Masa trebuie sa se serveasca inainte de a-i fi foarte foame copilului, de a fi obosit sau iritat.

c) Trebuie sa se ofere cateva variante de alimente la alegere si cel putin un aliment favorit.

d) Pentru asigurarea ratiei zilnice de nutrienti, mesele principale vor fi completate cu gustari formate din cereale cu lapte, sandvisuri, fructe, sucuri de fructe, iaurt simplu sau iaurt cu fructe, branza cu continut scazut de sare si grasimi.

e) Alimentele din meniu pot sa aiba consistenta si culori diferite, in vederea stimulării poftelor de mancare.

f) Cantitatea de mancare trebuie sa fie adecvata varstei copilului; o modalitate practica de stabilire a cantitatii de mancare la copilul mic, in lipsa tabelelor si a graficelor, este de a-i servi o lingura din fiecare grup alimentar pentru fiecare an de varsta al copilului.

g) Masa trebuie sa se incheie cand copilul s-a saturat, devine nelinistit sau nu manifesta interes.

5. Alimentatia copilului scolar trebuie sa respecte cu precadere urmatoarele reguli:

- a) sa asigure un necesar de calorii si micronutrienti conform varstei si ritmului de crestere;
- b) sa asigure un aport corespunzator de proteine/zi, prin consumul de carne, oua, produse lactate, dar si din surse vegetale incluzand fasolea, lintea, produse din soia,
- c) sa asigure un aport de fier de 8-15 mg de fier/zi, prin consumul de carne de vaca, pasare si porc, legumele - inclusiv fasole si alune, cerealele integrale sau fortificate, vegetale cu frunze verzi;
- d) gustarea sa fie formata din fructe, lapte si produse lactate cu un continut scazut de grasime;
- e) sa asigure o hidratare corespunzatoare varstei.

NECESARUL ZILNIC DE CALORII
substante nutritive si elemente minerale pentru copii si adolescenti

A. Necesarul zilnic de calorii si substante nutritive pentru copii si adolescenti

	Copii		Adolescenti					
			Baieti				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 (kcal)								
- necesar mediu		1.300	1.800	2.400	3.100	3.500	2.600	2.800
- variatii posibile in functie de		900-1.800	1.300-2.300	1.700-3.300	2.200-3.700	3.000-3.900	1.800-3.000	2.000-3.000
caracteristicile grupului								
Proteine totale								
- necesar mediu		44-51 g	61-70 g	82-94 g	106-121 g	120-137 g	89-101 g	96-109 g
- variatii posibile in functie de		31-70 g	44-90 g	58-129 g	75-144 g	102-152 g	61-117 g	68-117 g
nivelul caloric								
- % din valoarea calorica		14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%
Proteine animale								
- necesar mediu		31-36 g	40-46 g	49-56 g	52-55 g	60-69 g	49-55 g	48-54 g
- variatii posibile in functie de		22-49 g	29-59 g	35-77 g	41-79 g	51-76 g	34-64 g	34-59 g
nivelul caloric								
- % din cantitatea proteinelor totale		70%	65%	60%	55%	50%	55%	50%
Proteine vegetale								
- necesar mediu		13-15 g	21-24 g	33-38 g	54-66 g	60-69 g	40-46 g	48-55 g
- variatii posibile in functie de		9-21 g	15-31 g	23-52 g	34-65 g	51-76 g	25-55 g	34-58 g
nivelul caloric								
- % din cantitatea proteinelor totale		30%	35%	40%	45%	50%	45%	50%
Lipide totale								
- necesar mediu		49-60 g	58-68 g	65-77 g	83-100 g	94-113 g	70-84 g	75-90 g
- variatii posibile in functie de		34-77 g	42-87 g	46-106 g	71-119 g	81-126 g	49-87 g	54-97 g
nivelul caloric								
- % din valoarea calorica		35-40%	30-35%	25-30%	25-30%	25-30%	25-30%	25-30%
Lipide animale								
- necesar mediu		37-45 g	44-51 g	49-58 g	58-70 g	60-79 g	50-59 g	53-63 g
- variatii posibile in functie de		26-58 g	32-65 g	35-80 g	50-83 g	57-88 g	37-68 g	38-68 g
nivelul caloric								
- % din cantitatea lipidelor totale		75%	75%	75%	70%	70%	70%	70%
Lipide vegetale								
- necesar mediu		12-15 g	14-17 g	16-19 g	25-30 g	28-47 g	20-25 g	22-27 g
- variatii posibile in functie de		8-19 g	10-22 g	11-26 g	21-36 g	24-38 g	11-29 g	16-29 g
nivelul caloric								
- % din cantitatea lipidelor totale		25%	25%	25%	30%	30%	30%	30%

Glucide

- necesar mediu	143-168 g	220-240 g	322-351 g	416-454 g	470-521 g	349-380 g	376-410 g
- variatii posibile in functie de nivelul caloric	100-222 g	174-309 g	228-483 g	295-541 g	402-571 g	241-439 g	268-439 g
- % din valoarea calorica	45-53%	50-55%	55-60%	55-60%	55-60%	55-60%	55-60%

B. Necesarul zilnic de elemente minerale pentru copii si adolescenti

Grupa de varsta	Elemente minerale					
	Calciu - mg -	Fosfor - mg -	Magneziu - mg -	Fier - mg -	Zinc - mg -	Iod - µg -
Copii						
0-12 luni	800	400	70	7	4	40
1-3 ani	900	400	125	8	7	60
4-6 ani	900	500	180	9	9	80
7-9 ani	1.100	700	220	10	10	100
10-12 ani	1.200	800	270	12	12	120
Baieti						
13-15 ani	1.200	1.000	330	13	14	140
16-19 ani	1.300	1.100	360	16	15	150
Fete						
13-15 ani	1.100	900	310	15	14	130
16-19 ani	1.200	1.000	310	18	14	140

ECHIVALENTELE ALIMENTARE,
necesarul estimativ zilnic al diferitelor grupe de alimente pentru
alcatuirea dietei la copii si adolescenti, datele orientative privind
valoarea calorica a alimentelor si caracteristicile nutritionale ale
grupelor alimentare utilizate pentru alcatuirea meniurilor la copii si
adolescenti (cantitati comerciale bruto)

Art. 1. - Pentru aprecierea cantitatilor de alimente consumate in medie pe zi de un copil, se va realiza un calcul pe baza foilor de alimente scoase din magazie zilnic, pe o perioada de 10 zile lucratoare (in doua saptamani consecutive) in lunile februarie, mai si octombrie. Cantitatile din grupele de alimente cumulate pe cele 10 zile se vor imparti la numarul total de consumatori din cele 10 zile, obtinandu-se ratia medie pe copil, care se va compara cu ratiile recomandate din tabelul nr. 1 "Necesarul estimativ zilnic al diferitelor grupe de alimente pentru alcatuirea dietei la copii si adolescenti".

Art. 2. - Continutul alimentelor in calorii si in anumite substante nutritive (proteine, lipide si glucide) se va stabili prin calcul, folosindu-se tabele de compozitia alimentelor, rezultatele obtinute comparandu-se cu necesarul zilnic consemnat in anexa nr. 3 "Necesarul zilnic de calorii, substante nutritive si elemente minerale pentru copii si adolescenti".

Art. 3. - Se permite depasirea ratiilor recomandate cu pana la 20% la lapte si produse lactate, carne si preparate din carne, peste, legume si fructe. La copiii anteprescolari si prescolari nu se recomanda untura, ca grasime animala, ci numai untul sau smantana.

Art. 4. - In cresele cu orar de zi si in gradinitele cu orar prelungit ratiile realizate trebuie sa reprezinte 75-80% din ratiile recomandate in tabelul nr. 1 "Necesarul estimativ zilnic al diferitelor grupe de alimente pentru alcatuirea dietei la copii si adolescenti".

Art. 5. - 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 tiganesec, 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 (inclusiv biscuiti 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 concentrat = 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 bulion sau pasta de rosii = 600 g patlagele 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.

Tabelul nr. 1

Necesarul estimativ zilnic al diferitelor grupe de alimente
pentru alcatuirea dietei la copii si adolescenti

Grupa de alimente (g)	Copii			Adolescenti				
	1-3 ani		4-6 ani	7-10 ani	Baieti		Fete	
					11-14 ani	15-19 ani	11-14 ani	15-19 ani
	1	2	3	4	5	6	7	
Lapte si produse lactate (in echivalent lapte)		700	700	800	750	700	700	700
Carne si preparate din carne (in echivalent carne)		60	85	110	190	230	170	190
Peste si preparate din peste (in echivalent peste)		0	15	25	35	35	30	30
Oua (g)	30	35	40	50	50	50	50	
Grasimi								
- 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 (in echivalent faina)			90	160	230	380	460	330
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
Fructe	100	130	150		180	200	180	180
Zahar si produse zaharoase			35	45	50	70	80	55

Tabelul nr. 2

Valoarea calorica a alimentelor

Valoare calorica	kcal/100 g	Alimente
Minima	Sub 5	Apa, apa minerala, ceai neindulcit, supe clare
Scazuta	5-60	Fructe: mere, capsuni, caise, piersici, prune, cirese, visine, pepene, portocale, mandarine, grepfrut, mango, ananas Legume: fasole verde, varza, conopida, morcovi, patrunjel, castraveti, usturoi, ceapa, salata, ciuperci, spanac, sparanghel, broccoli Lapte degresat, branza proaspata de vaca
Moderata	60-120	Fructe: pere, struguri, banane, fructe uscate, fructe glasate Legume: porumb, mazare, soia, fasole boabe, cartofi fierti/copti Carne slaba, pui Ou, branza telemea, peste Cereale simple, paine Lapte integral, iaurt integral, iaurt cu fructe cu continut redus de grasime Crescuta 120-300 Inghetata, iaurt gras, smantana, cascaval, branza topita, carne grasa, salam, carnati, paste cu sos, biscuiti, prajituri, cereale imbogatite, musli, sosuri
Foarte crescuta	Peste 300	Placinta cu carne, cartofi prajiti, pui/peste/carne prajit/prajita, hamburger, pizza, dulciuri (prajituri cu crema, ciocolata, bomboane), margarina, unt, maioneza, alune, seminte

Tabelul nr. 3

Caracteristici nutritionale ale grupelor alimentare

Grupa alimentara	Paine, cereale, orez, paste	Legume si vegetale	Fructe	Lapte si derivate	Oua	Carne, peste
Principalii nutrienti	Carbohidrati Fier Vitamina B1 Vitamina E	Vitamine si minerale	Vitamine si minerale	Calciu Proteine	Proteine cu valoare biologica inalta	Proteine Fier Acizi grasi omega 3
Alte componente nutritive	Fibre Proteine Magneziu Zinc Vitamina B2 Vitamina B3 Folati Sodiu	Fibre	Carbohidrati Fibre	Grasimi Carbohidrati Magneziu Zinc Vitamina B2 Vitamina B12 Sodiu Potasiu	Colesterol Fier Vitaminele B1, B2, B12, A, D	Grasimi Niacina Vitamina B12

PIRAMIDA ALIMENTARA
 pentru nutritia copiilor si adolescentilor, in functie de necesarul
 caloric, grupele de alimente si grupa de varsta

A. Piramida alimentara pentru nutritia copiilor si adolescentilor in functie de necesarul caloric

Aliment / / kcal	1.600	1.800	2.000	2.200	2.400	2.600	2.800	3.200
Cereale	150 g	180 g	180 g	210 g	240 g	270 g	300 g	300 g
Legume	2 cesti *	2 ½ cesti	2 ½ cesti	3 cesti	3 cesti	3 ½ cesti	3 ½ cesti	4 cesti
Fructe	1 ½ cesti	1 ½ cesti	2 cesti	2 cesti	2 cesti	2 cesti	2 ½ cesti	2 ½ cesti
Lapte	3 cesti	3 cesti	3 cesti	3 cesti	3 cesti	3 cesti	3 cesti	3 cesti
Carne	150 g	150 g	165 g	180 g	195 g	195 g	210 g	210 g
Varsta (ani)	4-6	4-6	7-10	11-13	11-13	11-13	11-13	14-18

* 1 ceasca = 100 ml.

B. Piramida alimentara pentru nutritia copiilor raportata la aliment si la grupa de varsta

Nota: In cadrul fiecarei grupe de alimente (nivel al piramidei) se vor include in alimentatia zilnica produse cat mai diversificate (de exemplu, la categoria lactate se recomanda consumul cate unei portii de lapte, branza si iaurturi).

Grupa alimentara	Marimea portiei	Numar maxim de portii/zi la 2-6 ani	Numar maxim de portii/zi la 7-10 ani	Numar maxim de portii/zi la 11-13 ani
Paine, cereale si paste	- paine = 1 felie - cereale uscate = 1/3 ceasca - cereale fierte, orez sau paste = ½ ceasca - cereale fierte pentru micul dejun = 30 g	6	5-6	6-7
Legume	- legume cu frunze verzi = 1 ceasca - legume crude taiate = ½ ceasca - legume fierte = ½ ceasca - 1 cartof mediu fiert - suc de legume = ½ ceasca	3	4-5	5-6
Fructe	- mar, banana, portocala = 1 fruct mediu - fructe crude taiate in bucati =	2-4	3	3-4

	$\frac{1}{2}$ ceasca - suc de fructe neindulcit = $\frac{1}{2}$ ceasca - fructe uscate = $\frac{1}{2}$ ceasca			
Lactate	- lapte degresat sau partial degresat = 1 ceasca - iaurt partial degresat = 1 ceasca - iaurt cu fructe cu continut scazut in grasimi = 1 ceasca - cascaval = 30 g - branza de vaci partial degresata = $\frac{1}{2}$ ceasca	3	3	3
Carne*, pui, peste, fasole uscata, mazare, oua	- carne slaba fiarta/la gratar, pui sau peste = 90 g - 1 ou	1	2	2-3
Dulciuri Produse cu continut ridicat de grasimi	- inghetata = $\frac{1}{2}$ ceasca - budinca = $\frac{1}{2}$ ceasca - 1 croissant mic = 1 portie ciocolata = 15 g - branza topita = 35 g - mezeluri = 50 g - cartofi prajiti = 10 felii - unt, margarina = 20 g	1, ocazional	1, ocazional	1, ocazional

* Carnea rosie se consuma ocazional.