



ORAȘUL BUCECEA  
Str. Calea Națională nr. 70  
Tel. / Fax 0231550112  
E-mail: [primaria.bucecea@yahoo.com](mailto:primaria.bucecea@yahoo.com)  
Primar: ec. Angel Gheorghiu



Nr. 3920 /26.03.2026

Aprob,  
Primar,  
**EC. ANGEL GHEORGHIU**



**CAIET DE SARCINI**  
**privind achiziționarea de**  
**Servicii de catering „Masa sanatoasa” in Orasul Bucecea, judetul Botosani**  
cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli

Prezentul Caiet de Sarcini este intocmit in conformitate cu **HG nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"**, facand parte integranta din documentația de atribuire si constituie ansamblul cerințelor pe baza carora ofertantul isi va pregăti pachetele alimentare pentru **Liceul Tehnologic Bucecea, Oras Bucecea, judetul Botosani**.

Organizarea si desfasurarea procedurii de achiziție publica se efectuează conform prevederilor cuprinse in Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice si H.G. 395/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor in vederea atribuirii contractului de achiziție publică/acordului-cadru.

Procedura aplicata: PROCEDURA PROPRIE OPERAȚIONALĂ PRIVIND ACHIZIȚIA DE PRODUSE SAU SEVICII DIN ANEXA 2 LA LEGEA ACHIZITIILOR PUBLICE.

*Nota: Toate cerintele din prezentul caiet de sarcini sunt minime si obligatorii.*

**OBIECTUL CONTRACTULUI**

**Obiectul contractului** de achiziție publica este format din achiziționarea de Servicii de catering „Masa sanatoasa” pentru elevii Liceului Tehnologic Bucecea din Orasul Bucecea, judetul Botosani, pentru anul calendaristic 2026, **cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli**.

Obiectul contractului il reprezinta contractul privind serviciile de catering „Masa sanatoasa” pentru elevii **Liceului Tehnologic Bucecea** din **Orasul Bucecea**, judetul **Botosani** pentru anul calendaristic 2026. Prestatorul se obliga sa asigure zilnic un suport alimentar constând într-o masă caldă sau, după caz, într-un pachet alimentar, în cazul în care masa caldă nu poate fi asigurată, în limita unei valori zilnice de 16,50 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

În prezentul contract următorii termeni vor fi interpretați astfel:

a. Contract – prezentul contract și toate anexele sale, având drept scop înțelegerea scrisă între părțile-promitente a elementelor/condițiilor esențiale care vor guverna contractele subsecvente ce urmează a fi atribuite într-o perioadă dată, în special în ceea ce privește prețul și, după caz, cantitățile avute în vedere;

Modul de implementare a contractului: ordinele de incepere vor fi semnate în funcție de alocările bugetare și aprobarea bugetului, ambele condiții fiind necesare a fi indeplinite in mod cumulativ.

Nu se accepta actualizarea pretului contractului. Pretul ramane ferm pe toata durata de desfasurare a contractului. Autoritatea contractanta poate suplimenta ordinele de incepere cu o valoare de pana la 10% din pretul total, corespunzatoare numarului de beneficiari finali (elevi/ prescolari), respectandu-se pretul unitar din oferta prestatorului.



ORAȘUL BUCECEA  
Str. Calea Națională nr. 70  
Tel. / Fax 0231550112  
E-mail: [primaria.bucecea@yahoo.com](mailto:primaria.bucecea@yahoo.com)  
Primar: ec. Angel Gheorghiu



Durata prestării contractului este începând cu data constituirii garanției de bună execuție, după semnarea de către ambele părți și până la data de sfârșit al anului calendaristic 2026.

Precizare: Orice exprimare din Documentația de atribuire care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabricat sau de comerț, un brevet, de invenție, un standard, o normă, o licență de fabricație, este însoțită de mențiunea „sau echivalent”.

Termenul „zile” definește „zile calendaristice”, în afara cazului în care se prevede expres ca este zi lucrătoare.

### CONSIDERAȚII GENERALE

Având în vedere situația actuală a sistemului educațional preuniversitar, unde un număr semnificativ de elevi se confruntă cu riscul de abandon școlar din cauza condițiilor socio-economice și geografice defavorabile, se impune adoptarea unor măsuri urgente pentru sprijinirea accesului și participării acestora la educație. Factorii socio-economici continuă să afecteze capacitatea multor familii de a susține școlarizarea copiilor, inclusiv participarea acestora la activitățile școlare și extracurriculare esențiale pentru dezvoltarea lor.

În acest context, România trebuie să își intensifice eforturile pentru atingerea obiectivelor asumate ca Stat Membru al Uniunii Europene, în conformitate cu țintele strategice stabilite prin **Planul Național de Redresare și Reziliență (PNRR)** și **Strategia Națională pentru Reducerea Părăsirii Timpurii a Școlii 2021-2027**, care vizează reducerea abandonului școlar și asigurarea echității în educație. Conform datelor Eurostat și Institutului Național de Statistică, rata abandonului școlar timpuriu în România s-a menținut peste media europeană, fiind esențială implementarea unor măsuri suplimentare pentru atingerea pragului de sub 9% până în 2030, conform obiectivelor stabilite de **Cadrul Strategic pentru Cooperare Europeană în Educație și Formare (ET 2030)**.

În evaluarea impactului măsurilor de sprijin existente, inclusiv a **Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolari și elevii din unitățile de învățământ preuniversitar de stat**, derulat inițial prin **Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 72/2016**, aprobată prin **Legea nr. 92/2017**, și ulterior extins prin **OUG nr. 92/2017** și **OUG nr. 97/2018**, aprobate prin **Legea nr. 107/2018** și **Legea nr. 201/2019**, s-a constatat necesitatea extinderii acestuia la un număr mai mare de unități școlare și pentru o perioadă mai îndelungată, astfel încât să acopere întregul ciclu educațional.

Având în vedere faptul că, fără măsuri imediate și susținute, există riscul unei agravări a fenomenului de părăsire timpurie a școlii, se impune implementarea urgentă a acestor politici educaționale. În lipsa unor intervenții rapide și eficiente, România riscă să nu își îndeplinească obiectivele asumate privind **echitatea și accesul universal la educație**, în conformitate cu standardele europene și angajamentele asumate la nivel internațional.

Începând cu data intrării în vigoare a prezentei ordonanțe de urgență și până la sfârșitul anului calendaristic 2026 perioada desfășurării activității didactice, preșcolarilor și elevilor din unități de învățământ preuniversitar de stat, denumite în continuare unități-pilot, li se acordă, cu titlu gratuit, un suport alimentar, constând într-un pachet alimentar sau într-o masă caldă pe zi, în limita unei **valori zilnice de 16,50 lei cu TVA/beneficiar**.

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



ORAȘUL BUCECEA  
Str. Calea Națională nr. 70  
Tel. / Fax 0231550112  
E-mail: [primaria.bucecea@yahoo.com](mailto:primaria.bucecea@yahoo.com)  
Primar: ec. Angel Gheorghiu



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.

Autoritățile administrației publice locale, instituțiile și autoritățile cu atribuții în domeniul educației au obligația să urmărească și să verifice buna desfășurare a procesului de aprovizionare privind distribuția către elevi a pachetului alimentar.

Controlul respectării prevederilor legislației în vigoare privind condițiile igienico - sanitare prin care pachetul alimentar este oferit către elevi/ prescolari, precum și al respectării unei alimentații corespunzătoare din punct de vedere nutrițional, în unitățile de învățământ preuniversitar, se exercită de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București.

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- veterinar și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 625/2017 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.

Pachetul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale **Ordinului ministrului sănătății publice nr. 541/2025** pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți, conform Anexa 1 atasată.

Produsele provin din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României, și se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Transportul și distribuția zilnică pentru elevii/prescolarii **Liceului Tehnologic Bucecea** din **Orasul Bucecea**, judetul **Botosani**, în anul calendaristic 2026 se va realiza în conformitate cu prevederile H.G. 1171 /2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă".





ORAȘUL BUCECEA  
Str. Calea Națională nr. 70  
Tel. / Fax 0231550112  
E-mail: [primaria.bucecea@yahoo.com](mailto:primaria.bucecea@yahoo.com)  
Primar: ec. Angel Gheorghiu



**Durata contractului:**

Contractul se va derula în anul calendaristic 2026-de la semnarea acestuia de către ambele părți, pe perioada desfășurării cursurilor corespunzătoare anului calendaristic 2026, conform prevederilor din H.G. nr. 1171/2025. Suportul alimentară nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Contractul va avea următoarele perioade:

| Durata                        | Valoare cu TVA   |
|-------------------------------|------------------|
| 01.04.2026- 31.12.2026        | 1.468.629,70 lei |
| <b>Total beneficiari: 761</b> |                  |

Totusi, atat durata cat si valoarea pot suferi modificari, in functie de data semnarii contractului.

**Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate**

Numărul pachetelor alimentare se distribuie zilnic în funcție de numărul de prescolari și elevi prezenți la cursuri, care va fi comunicat de către coordonatorii pe structuri, respectiv coordonatorul local, operatorului economic, zilnic în intervalul orar 07.00 – 07.30. După semnarea acordului cadru, reprezentantul unității de învățământ (coordonatorii pe structuri), va stabili de comun acord, împreună cu reprezentantul operatorului economic, ora exactă la care se vor prelua comenzile și ora exactă la care se vor livra comenzile.

De menționat, faptul că, în timpul vacanțelor, numărul de prescolari și elevi se poate modifica prin transferuri ale elevilor în sau din unitatea de învățământ.

*Modalitatea de distribuire a suportului alimentară pentru Liceul Tehnologic Bucecea din Orasul Bucecea, judetul Botosani*

Reprezentantul unității de învățământ va notifica operatorul economic, cu privire la modificările care vor surveni cu privire la numărul de elevi/prescolari înscriși la cursuri, la începutul fiecărui modul de învățare. Totodată, reprezentantul unității de învățământ stabilește modalitatea prin care se va face prezența elevilor/prescolarilor și va comunica operatorului economic, zilnic, numărul de pachete alimentare care li se vor distribui elevilor/prescolarilor prezenți la cursuri.

**Cantități maxime zilnice: 761 pachete alimentare/zi de curs; 89037 pachete total.**

Cantitățile totale zilnice se pot modifica în funcție de numărul preșcolarilor, respectiv elevilor, prezenți în fiecare unitate școlară.

Fiecare unitate școlară beneficiară va tine evidența cantităților de produse consumate, care trebuie să conțină categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitate/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Fiecare unitate școlară beneficiară va răspunde, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuire a produselor alimentare, precum și confirmarea documentelor care să ateste calitatea și siguranța produselor alimentare distribuite.

Operatorul economic va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele care să ateste calitatea și siguranța produselor alimentare distribuite.

Avizele de însoțire a mărfii vor avea anexat declarația de conformitate.

Unitatea școlară are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.



• **Modalități și condiții de plată**

Plata produselor și serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ-pilot.

Autoritatea contractantă nu acordă avans de execuție. Plata valorii contractului se va efectua pe bază de procese-verbale de recepție lunare, în limita sumelor alocate de la bugetul de stat.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă care se va corela cu situația existentă la operatorul economic.

**SPECIFICAȚII TEHNICE**

Prestarea serviciilor de livrare a pachetului alimentar se va efectua o dată pe zi, după cum urmează:

| DENUMIRE<br>SERVICII                                                               | COD CPV                                                    | TERMEN PRESTĂRI SERVICII                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Servicii de catering<br>„Masa sanatoasa”<br>în Orasul Bucecea,<br>Judetul Botosani | cod CPV 55524000-9<br>Servicii de catering<br>pentru scoli | <b>Orientativ: Zilnic (de Luni - Vineri),<br/>între orele 8.30- 9.50,</b><br>- Elevi invatamant gimnazial, liceal si<br>profesional la ora 8.30<br>- Prescolari la ora 9.30<br>- Elevi invatamant primar la ora 9.50<br>Dupa semnarea contractului, reprezentantul unității de<br>învățământ (coordonatorii pe structuri), va stabili de<br>comun acord, împreună cu reprezentantul operatorului<br>economic, ora exactă la care se vor prelua comenzile și<br>ora exactă la care se vor livra comenzile. |

**Notificari privind modificarea numarului de elevi**

În cazul în care conform legislației în vigoare programul școlar se modifică iar numărul de elevi prezenți la cursuri scade unitatea de învățământ va notifica operatorul economic cu 24 ore înainte pentru diminuarea numărului de porții sau anunțarea suspendării obligației de a livra porții pe ziua/perioada respectivă.

Exemple de cazuri:

- suspendarea cursurilor în caz de pandemie cu SARS COV 2
- suspendarea cursurilor ca urmare a unor acte normative centrale sau locale
- implementarea unui sistem prin care elevii vor participa la cursuri prin rotație.
- întreruperea /suspendarea cursurilor în caz de dezinsecție a salilor de clasă, greve sau alte manifestări.

Exemplele de mai sus nu constituie o listă exhaustivă de motive pentru care unitatea de învățământ are dreptul să ceară suspendarea prestării serviciilor oferite.

**CENTRALIZATOR ESTIMATIV PRIVIND PERIOADELE DE DISTRIBUIRE A MESELOR**



ORAȘUL BUCECEA  
Str. Calea Națională nr. 70  
Tel. / Fax 0231550112  
E-mail: [primaria.bucecea@yahoo.com](mailto:primaria.bucecea@yahoo.com)  
Primar: ec. Angel Gheorghiu



| Nr. crt | Perioada               | Numar maxim de portii |
|---------|------------------------|-----------------------|
| 1       | 01.04.2026- 31.12.2026 | 89037                 |

**Numarul de zile si numarul de prescolari si elevi a fost estimat pentru a acoperi necesarul pentru tot anul calendaristic 2026.**

Cantitatile totale zilnice se vor modifica in functie de numarul real de prescolari si elevi prezenti in fiecare unitate scolara. Scoala, prin reprezentantii sai, va comunica zilnic prestatorului numarul de pachete necesare, iar acesta din urma va preda scolii numarul de pachete corespunzator numarului de beneficiari prezenti la cursuri. Fiecare unitate de invatamant beneficiara 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.

Furnizorul/ Prestatorul autorizat/ inregistrat in 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.

**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.**

Pachetul alimentar trebuie sa contina un **meniu tip sandvici si un fruct (care va fi diversificat).**

La prepararea pachetului alimentar se vor folosi ingrediente cu urmatoarele gramaje:

| Ingredient                                                                                                                                                                      | Cantitate | Procent din greutatea totală a pachetului |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------|
| Produse de panificație din faina integrala (paine feliata, batoane sau ciabatta)                                                                                                | 80 g      | Maxim 50%                                 |
| Produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte                                                                                                                          | 40 g      | Minim 25%                                 |
| Legume (rosii, castraveti, salata sau alte produse similare) minim doua tipuri de legume/pachet.                                                                                | 40 g      | Maxim 25%                                 |
| Fruct – la alegere: măr, portocala, banana, mandarina/clementina etc. (tipul de fruct livrat va fi diferit pentru doua zile consecutive, minim trei tipuri de fruct saptamanal) |           |                                           |



Exemplificare produse pentru pachet alimentar:

**Varianta nr. 1**

| Nr. crt | Aliment                                        | Grame |       |
|---------|------------------------------------------------|-------|-------|
|         |                                                | Minim | Maxim |
| 1       | Pâine feliată/baton/Ciabatta – făină integrală | 60    | 80    |
| 2       | Mușchi țigănesc                                | 50    | 60    |
| 3       | Cașcaval                                       | 20    | 30    |
| 4       | Salată verde                                   | 10    | 20    |
| 5       | Ardei roșu gras                                | 20    | 20    |
| 6       | Portocale                                      | 100   | 120   |

**Varianta nr. 2**

| Nr. crt | Aliment                                       | Grame |       |
|---------|-----------------------------------------------|-------|-------|
|         |                                               | Minim | Maxim |
| 1       | Pâine feliată/baton/ciabatta– făină integrală | 60    | 80    |
| 2       | Piept de pui                                  | 50    | 60    |
| 3       | Cașcaval                                      | 20    | 30    |
| 4       | Salată verde                                  | 10    | 20    |
| 5       | Roșii feliate                                 | 20    | 30    |
| 6       | Clementine                                    | 100   | 120   |

**Varianta nr. 3**

| Nr. crt | Aliment                                        | Grame |       |
|---------|------------------------------------------------|-------|-------|
|         |                                                | Minim | Maxim |
| 1       | Pâine feliată/baton/Ciabatta – făină integrală | 60    | 80    |
| 2       | Pulpe de pui dezosate                          | 50    | 60    |
| 3       | Unt minim 60%/Mozzarella                       | 20    | 30    |
| 4       | Salată verde                                   | 10    | 20    |
| 5       | Castraveți                                     | 20    | 30    |
| 6       | Mandarine                                      | 100   | 120   |



ORAȘUL BUCECEA  
Str. Calea Națională nr. 70  
Tel. / Fax 0231550112  
E-mail: [primaria.bucecea@yahoo.com](mailto:primaria.bucecea@yahoo.com)  
Primar: ec. Angel Gheorghiu



#### Varianta nr. 4

| Nr. crt | Aliment                                        | Grame |       |
|---------|------------------------------------------------|-------|-------|
|         |                                                | Minim | Maxim |
| 1       | Pâine feliată/baton/Ciabatta – făină integrală | 60    | 80    |
| 2       | Mușchi file                                    | 50    | 60    |
| 3       | Unt minim 60%                                  | 20    | 30    |
| 4       | Salată verde                                   | 10    | 20    |
| 5       | Roșii felii/ castraveți felii                  | 20    | 30    |
| 6       | Banane                                         | 100   | 120   |

#### Varianta nr. 5

| Nr. crt | Aliment                                        | Grame |       |
|---------|------------------------------------------------|-------|-------|
|         |                                                | Minim | Maxim |
| 1       | Pâine feliată/baton/Ciabatta – făină integrală | 60    | 80    |
| 2       | Pastramă                                       | 50    | 60    |
| 3       | Cremă de brânză                                | 20    | 30    |
| 4       | Roșii/morcov                                   | 10    | 20    |
| 5       | Varză                                          | 20    | 30    |
| 6       | Mere                                           | 100   | 120   |

Persoana desemnată din școală va realiza împreună cu furnizorul meniu pentru o perioadă de 10 zile cu tipul sandviciului și fructului ce vor fi livrate zilnic. Pachetele alimentare-tip sandwich vor fi vdate individual sau in atmosfera controlata.

Oferta va contine: sectiunea tehnica care va contine date privind autorizatiile, personalul, descrierea produselor, tratarea cazurilor speciale, gramaje, modul de ambalare si livrare, graficul de livrare, sectiunea financiara cu defalcarea costurilor cu materia prima, prepararea si distributia.

Pentru pachetul alimentar ofertat se va prezenta in cadrul propunerii tehnice depuse declaratia nutritionala vizata de medicul specialist(nutritionist).

Se va prezenta in cadrul propunerii tehnice contract de consultanta de specialitate in domeniul nutritional.

*Unitățile care produc, prepara, transporta si distribuie alimente in cadrul acestui program-pilot sunt supuse inspecției sanitare de stat realizata, conform competentelor in verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale si produse alimentare si cu normele de sanatate animala si de bunăstare a animalelor, cu modificările si completările ulterioare. (Se va prezenta contract de dezinfectie, dezinsectie si deratizare.)*

Se va prezenta contract încheiat cu firma de preluare deșeuri alimentare si non-alimentare.





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 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 ulterior semnării contractului, fiind specificate pentru fiecare școală și elev. După semnarea contractului, precum și pe parcursul derulării contractului, fiecare reprezentant al unității de învățământ, va informa prestatorul cu privire la numărul de copii din grupele speciale de consumatori.

Pentru copiii care din motive religioase nu pot consuma tipul de sandvici propus se va prezenta și livra o variantă de sandvici fără carne/vegetarian.

Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară vor fi comunicate operatorului economic cu o zi înainte, fiind specificate pentru elev.

La cererea motivată a elevului major/parintilor/reprezentantului legal/ocrotitorului legal, formulată în scris și însoțită, după caz, de un document justificativ, înregistrat la Secretariatul unității de învățământ, preșcolarii și elevii care din considerente de natură medicală sau religioasă, au restricții alimentare beneficiază de masă sanatoasă adecvată situației acestora, în limita valorii zilnice prevăzute. Documentele justificative care însoțesc cererea elevului major/parintilor/reprezentantului legal/ocrotitorului legal pot fi următoarele:

- a) Documente medicale care să ateste intoleranțe/alergii alimentare sau afecțiuni cronice, după caz, care să îl determine pe elevul major/parintilor/reprezentantului legal/ocrotitorului legal să formuleze o altă opțiune alimentară;
- b) Declarația pe propria răspundere a elevului major/parintilor/reprezentantului legal/ocrotitorului legal referitoare la apartenența lui la o religie care restricționează consumul anumitor alimente, potrivit modelului prevăzut în Hotărârea 1171/2025 privind instituirea Programului Național „Masă sanatoasă” în anul 2026.

#### **Calitatea produselor**

**Toate alimentele și ingredientele folosite la pregătirea și prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.**

Produsele alimentare trebuie să se încadreze în parametrii stabiliți de Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să se încadreze în prevederile Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 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. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului, SR 1286/A1/1997 –Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

În cadrul Propunerii Tehnice, ofertanții vor prezenta procedurile interne de verificare și menținere a calității produselor, care trebuie să includă: Descrierea procesului de control al calității, de la recepția ingredientelor până la livrarea produselor; Metode de verificare a proșpețimii și conformității materiilor prime utilizate; Monitorizarea condițiilor de producție și depozitare pentru prevenirea contaminării; Criterii de evaluare a conformității produselor finite și eliminarea celor neconforme; Proceduri de remediere și înlocuire a produselor care nu respectă standardele de calitate; Certificări relevante aplicabile procesului de control al calității (HACCP, ISO 22000 etc.). Lipsa acestor proceduri atrage respingerea ofertei ca neconformă.

Produsele intermediare și produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalității de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.



ORAȘUL BUCECEA  
Str. Calea Națională nr. 70  
Tel. / Fax 0231550112  
E-mail: [primaria.bucecea@yahoo.com](mailto:primaria.bucecea@yahoo.com)  
Primar: ec. Angel Gheorghiu



În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, coordonatorul local de program și/sau directorul unității de învățământ vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei, prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru acestea, în termen de două ore de la primirea notificării.

Dacă deficiențele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea.

#### **Siguranța și perisabilitatea microbiologică**

Data limită de consum a produselor transportate de la furnizor către unitatea școlară va fi de: 24 ore de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

Pentru depozitarea în școli, se vor folosi spații special amenajate pentru păstrare, până la servire, a produselor alimentare în condiții de igienă legal prevăzute, asigurate de către unitatea de învățământ, conform indicațiilor producătorului.

#### **Metode de testare și control**

Produsele alimentare distribuite se analizează doar în laboratoarele autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode 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 sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

*\*Unitatea de învățământ va păstra 48 de ore probe din suportul alimentar servit preșcolarilor și elevilor, iar operatorul economic are obligația ca fiecare livrare la fiecare structură a unității de învățământ să fie însoțită de o probă gratuită a suportului alimentar.*

*Probele alimentare pentru sandvișuri, ca parte a procesului de asigurare a siguranței alimentare, sunt eșantioane din produsele finite care trebuie păstrate în anumite condiții și pentru o perioadă specifică, pentru a putea fi testate în cazul apariției unor probleme de siguranță alimentară sau suspiciuni de contaminare.*

*Aceste probe sunt prelevate pentru a verifica dacă produsele finite (sandvișurile) respectă normele sanitare și de siguranță alimentară impuse de legislație. Iată câteva elemente importante despre probele alimentare pentru sandvișuri:*

##### **1. Obligația de prelevare și păstrare a probelor alimentare**

*Conform legislației în domeniul siguranței alimentare (Regulamentele UE și legislația națională, precum Ordinul nr. 111/2008 al ANSVSA în România), unitățile care prepară și servesc alimente sunt obligate să preleveze și să păstreze probe din produsele alimentare perisabile (precum sandvișurile).*

##### **2. Modalitatea de prelevare**

*Probele trebuie să fie prelevate la finalul procesului de preparare a sandvișurilor. Eșantionul trebuie să fie reprezentativ pentru lotul de produse preparate și să fie prelevat într-o manieră igienică.*

*O probă alimentară pentru sandvișuri trebuie să fie de minimum 100 de grame sau, dacă nu este posibil acest lucru (de exemplu, în cazul unui sandviș foarte mic), să fie prelevat un întreg sandviș pentru fiecare tip preparat.*

##### **3. Condiții de păstrare**



*Probele alimentare trebuie păstrate la o temperatură adecvată, de obicei în condiții de refrigerare, la temperaturi de 0-9°C.*

*Probele trebuie păstrate în containere sigilate și etichetate corespunzător, pentru a se evita contaminarea și pentru a facilita identificarea.*

*Eticheta trebuie să includă informații precum data și ora preparării, tipul de produs și lotul din care face parte.*

#### *4. Perioada de păstrare*

*Probele alimentare trebuie păstrate pentru o perioadă de 48 de ore. Această perioadă este stabilită pentru a permite verificarea eventualelor reclamații sau investigații în cazul unor toxinfecții alimentare sau altor probleme legate de consumul produsului.*

#### *5. Utilitatea probelor alimentare*

*În cazul în care apare o suspiciune de toxinfecție alimentară, autoritățile de control (precum Direcția Sanitar-Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor - DSVSA) pot solicita probele alimentare pentru a le analiza în laborator.*

*Analiza probelor poate detecta eventuale contaminări microbiologice sau chimice care ar fi putut afecta sănătatea consumatorilor.*

#### *6. Tipuri de contaminanți verificați în analize*

*Bacterii patogene: precum Salmonella, Listeria monocytogenes, Escherichia coli.*

*Contaminanți chimici: cum ar fi reziduurile de pesticide sau metale grele.*

*Aspecte de igienă generală: verificarea încărcăturii microbiene generale a produsului.*

#### *7. Conformitatea cu HACCP*

*Prelevarea și păstrarea probelor alimentare face parte din sistemul HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), care urmărește identificarea și gestionarea riscurilor din lanțul alimentar, de la preparare la servire.*

*Respectarea acestor norme este esențială pentru prevenirea riscurilor legate de siguranța alimentară și pentru protejarea consumatorilor*

### **Cerințe privind ambalarea, etichetarea și marcarea**

*Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare urmatorul element: **PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT** În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat” trebuie îndeplinite următoarele cerințe: a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intolerante, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;*

Operatorul economic are obligația de a executa serviciile prevăzute în contract cu profesionalism și promptitudine.

Operatorul economic se obligă să supravegheze prestarea serviciilor, să asigure resursele umane, materiale, echipamentele și orice altele asemenea, fie de natură provizorie, fie definitivă cerute de și pentru contract, în măsura în care necesitatea asigurării acestora este prevăzută în contract sau se poate deduce în mod rezonabil din contract.

Produsele furnizate trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și elevilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Produsele furnizate trebuie să provină din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României și se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la





ORAȘUL BUCECEA  
Str. Calea Națională nr. 70  
Tel. / Fax 0231550112  
E-mail: [primaria.bucecea@yahoo.com](mailto:primaria.bucecea@yahoo.com)  
Primar: ec. Angel Gheorghiu



condițiile igienico-sanitare și la etichetare, fiind transportate numai în mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranță a alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către unitățile de învățământ numai cu mijloace auto special frigorifice, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Distribuția alimentelor se face numai de către persoane care dețin certificate de absolvire a unui curs de noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 2.209/4.469/2022, privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, în conformitate cu prevederile Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Operatorul economic este pe deplin responsabil pentru execuția serviciilor în conformitate cu graficul de prestare convenit. Totodată este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Operatorul economic va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele care să ateste calitatea și siguranța produselor alimentare distribuite.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentului (CE) 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei nr. 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.

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

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Declarație nutrițională    | 100 g |
| Valoare energetică KJ/kcal |       |
| Grăsimi, g, din care       |       |
| Acizi grași saturați, g    |       |
| Glucide g, din care        |       |
| Zaharuri g                 |       |
| Fibre g                    |       |
| Proteine g                 |       |
| Sare g                     |       |

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în formă liniară.

i) Mențiune privind lotul, în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub formă zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j) Elemente de aventizare, astfel “ Produs distribuit gratuit”;





k) Denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor;

#### ***Condiții pentru transport și distribuție***

Suportul alimentar este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 3, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau prescolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Operatorii economici vor respecta următoarele **PRINCIPII în pregătirea pachetului alimentar pentru elevi:**

#### **Hotărârea nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"**

##### ***NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi (Anexa 2)***

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente. |
| 2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 4. 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, de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.                                                                                                                                                                                                                  |
| 5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte nesectionate după fierbere.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 8. 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.                                                                                                                                                                                                                               |
| 9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |



ORAȘUL BUCECEA  
Str. Calea Națională nr. 70  
Tel. / Fax 0231550112  
E-mail: [primaria.bucecea@yahoo.com](mailto:primaria.bucecea@yahoo.com)  
Primar: ec. Angel Gheorghiu



**SPECIFICAȚII TEHNICE**  
**pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii**

Specificații tehnice:

**1. Caracteristici generale** Se vor furniza:

**a)** masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la hotărâre;

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

**1.1.** Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

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

**1.3.** Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

**a)** contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor;

**b)** contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

**2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate**

**2.1.** Fiecare unitate de învățământ beneficiară a Programului național „Masă sănătoasă” va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

**2.2.** Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

**2.3.** Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

**3. Calitatea produselor** Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare. Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

**4. Siguranță și perisabilitate microbiologică** Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de:

**a)** ziua producerii pentru masa caldă;



b) 24 de ore de la momentul ambalării, pentru sandviciuri. În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate. Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ. Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

5. Condiții pentru transport și distribuție Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

6. Metode de testare și control Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de instruire privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”. În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat” trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

#### 9. Prevenirea risipei alimentare

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

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

Conform **HG 1171/ 2025** – Hotărâre privind instituirea Programului National “Masa sanatoasa”, art. 8, alin (4): În vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate **în porții individuale, în ambalaje alimentare** care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, **însoțite de tacâmuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă** – ofertantii vor livra pachetele alimentare în porții individuale, în ambalaje alimentare, însoțite de tacâmuri de unică folosință.

**Produsele alimentare livrate cu ambalajul deteriorat sau nesigilat corespunzător vor fi respinse, nefiind conforme cu cerințele de igienă și siguranță prevăzute de legislația în vigoare.**





ORAȘUL BUCECEA  
Str. Calea Națională nr. 70  
Tel. / Fax 0231550112  
E-mail: [primaria.bucecea@yahoo.com](mailto:primaria.bucecea@yahoo.com)  
Primar: ec. Angel Gheorghiu



Ofertanții trebuie să asigure înlocuirea produselor neconforme prin livrarea a 3 sandwichuri suplimentare, în fiecare zi, pentru fiecare unitate de învățământ, astfel încât să fie acoperite eventualele neconformități, fără costuri suplimentare pentru beneficiar. Se va prezenta în cadrul propunerii tehnice planul de rezervă în caz de probleme logistice sau indisponibilitate temporară a ingredientelor și procedura de gestionare a eventualelor sesizări privind calitatea produselor.

- **Garanția de bună execuție**

Operatorul economic va constitui garanția de bună execuție în cuantum de 5% din valoarea contractului, în termen de 5 zile lucrătoare, de la data semnării contractului, prin virament bancar sau printr-un instrument de garantare emis de o instituție de credit din România sau din alt stat sau de o societate de asigurări, în condițiile legii și devine anexă la contract, conform prevederilor art. 39 din H. G. nr. 395/2016 sau prin rețineri succesive din sumele datorate pentru facturile parțiale, conform prevederilor art. 40 din H. G. nr. 395/2016.

Autoritatea contractantă are dreptul de a emite pretenții asupra garanției de bună execuție, în limita prejudiciului creat, dacă operatorul economic nu livrează, livrează cu întârziere sau livrează necorespunzător suportul alimentar prin raportare la obligațiile asumate prin prezentul contract. Anterior emiterii unei pretenții asupra garanției de bună execuție, autoritatea contractantă are obligația de a notifica acest lucru furnizorului, precizând totodată obligațiile care nu au fost respectate.

Garanția astfel constituită este destinată acoperirii eventualelor prejudicii suferite de autoritatea contractantă în executarea prezentului contract, inclusive în perioada de garanție sau în cazul rezilierii contractului din motive imputabile de autoritatea contractantă, precum și în cazul prejudiciilor produse în execuția obiectului contractului, din vina furnizorului, ori în alte situații prevăzute în lege. În cazul în care prejudiciul produs de operatorul economic este mai mare decât cuantumul garanției de bună execuție, operatorul economic este obligat să despăgubească autoritatea contractantă integral și întocmai.

Autoritatea contractantă se obligă să restituie garanția de bună execuție, în termen de 14 zile de la data încheierii procesului-verbal de predare-primire, receptie calitativă, dacă achizitorul nu a ridicat până la acea dată pretenții asupra ei.

- **Pretul pe unitate de produs**

Limita valorică zilnică este de 16,50 lei (inclusiv TVA)/ pachet alimentar pentru elev. Acest preț cuprinde prețul produselor, cheltuielile privind depozitarea, transportul și distribuția acestora la beneficiarul final.

- **Cantitățile totale contractate**

Pachete alimentare – maximum 89037 pachete

Pentru pachetul alimentar acordat elevilor Liceului Tehnologic Bucecea, valoarea maximă a contractului este de 1.468.629,70 ( inclusiv TVA) (valoarea a rezultat ca urmare a aplicării următoarei formule de calcul: nr. maxim preșcolari/elevi X nr. zile curs X valoarea suportului alimentar). Achizitorul nu este obligat să cheltuiască întreaga sumă.

## MODUL DE INTOCMIRE A OFERTELOR

### **Informații generale referitoare la modul de prezentare a ofertei**

Ofertantul elaborează oferta în conformitate cu prevederile documentației de atribuire și indică, motivat, în cuprinsul acesteia care informații din propunerea tehnică și/sau din propunerea financiară sunt confidențiale, clasificate sau protejate de un drept de proprietate intelectuală, în baza legislației în vigoare.





ORAȘUL BUCECEA  
Str. Calea Națională nr. 70  
Tel. / Fax 0231550112  
E-mail: [primaria.bucecea@yahoo.com](mailto:primaria.bucecea@yahoo.com)  
Primar: ec. Angel Gheorghiu



Oferta, în original, trebuie tipărită sau scrisă olograf și va fi semnată de reprezentantul autorizat corespunzător să angajeze ofertantul în contract. În cazul în care aceasta este semnată de o altă persoană, aceasta va prezenta o împuternicire în acest sens.

Ofertantul va înscrie pe plic următoarele informații:

- Numele și adresa ofertantului;
- Numele și adresa autorității contractante;
- Titlul contractului;
- Termenul limită;
- Mențiunea de a nu se deschide plicul până la data de .....(data deschiderii conform anuntului)

Dacă plicul nu este marcat conform prevederilor de mai sus, autoritatea contractantă nu își asumă nicio responsabilitate pentru rătăcirea ofertei.

Documentele de participare la procedură se primesc de autoritatea contractantă numai dacă sunt intacte, sigilate și se păstrează de aceasta, până la data și ora deschiderii procedurii.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punct de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate stabilită de către autoritatea contractantă și trebuie numerotată fiecare pagină, de către ofertant sau de către o persoană împuternicită legal de acesta și să fie însoțită de un OPIS.

Operatorul economic are obligația de a depune oferta în forma stabilită în documentația de atribuire, la adresa și până la data și ora limită pentru depunere, stabilite în anunțul de publicitate/documentația de atribuire a achiziției și își asumă riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră.

Oferta care este depusă la o altă adresă decât cea stabilită de autoritatea contractantă prin documentația de atribuire/anunțul de publicitate sau după expirarea datei limită pentru depunerea ofertei, va fi respinsă, urmând a se returna nedeschisă.

Ofertantul are dreptul de a depune o singură ofertă, cu obligația ca aceasta să nu se abată de la cerințele prevăzute în documentația de atribuire.

**Notă:**

- În cazul în care există incertitudini sau neclarități în ceea ce privește anumite documente prezentate, Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a solicita detalii, precizări sau confirmări suplimentare atât de la ofertantul în cauză, cât și de la autoritățile competente care pot furniza informații în acest sens.
- Riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră, cad în sarcina operatorului economic. Ofertele depuse la o altă adresă decât cea stabilită în cadrul anunțului de publicitate sau după expirarea datei pentru depunere vor fi respinse din cadrul procedurii.
- În cazul documentelor emise de instituții/organisme oficiale abilitate în acest sens documentele respective trebuie să fie semnate și parafate conform prevederilor legale.

Propunerea tehnică se elaborează în concordanță cu cerințele cuprinse în prezentul caiet de sarcini în așa fel încât să asigure furnizarea tuturor informațiilor necesare evaluării tehnice.

Propunerea financiară se elaborează în așa fel încât să asigure furnizarea tuturor informațiilor necesare evaluării financiare.

Se depune împreună cu oferta și următoarele documente:

1. Scrisoarea de înaintare (**Formularul nr. 1**);
2. Împuternicirea legală (semnată de către reprezentantul legal, în original, în situația în care documentele nu sunt semnate de către administrator/ reprezentant legal. Prin împuternicire se va autoriza semnatarul ofertei să angajeze ofertantul în procedura pentru atribuirea contractului.

**Oferta și modul de prezentare**

Oferta va conține următoarele documente:

1. Documente de calificare;
2. Propunere tehnică;
3. Propunere financiară.



Se va prezenta Opis oferta, impreuna cu oferta numerotata, conform sectiunii formulare.

## DOCUMENTE DE CALITATE

Se vor prezenta urmatoarele documente:

1. **Formularul nr 0** – Scrisoare de inaintare, impreuna cu Opisul numerotat;
2. **Ofertanții participanți la procedură trebuie să dovedească o formă de înregistrare** în conformitate cu cerințele legale din țară în care este stabilit operatorul economic, conform art. 173 alin.(1) din Legea nr. 98/2016. În domeniul de activitate al acestora trebuie să se regăsească corespondentul CAEN aferent obiectului contractului, respectiv *Cod CAEN 5621 Activități de alimentație (catering) pentru eveniment, dar si Cod CAEN 1071 Fabricarea painii; fabricarea prajiturilor si a produselor proaspete de patiserie. Aceasta clasa include: fabricarea produselor proaspete de brutarie: paine si alte specialitati de paine (chifle).*

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței:

- Ofertantul va prezenta certificat constatator emis de ONRC, nu mai vechi de 30 de zile;
  - Ofertantul va prezenta autorizațiile/avizele sanitar-veterinar emise de autoritățile competente:
    - a) dovada înregistrării sanitar-veterinare de pe teritoriul țării a furnizorului/ producătorului ce va livra pachetul alimentar, pentru CAEN 5621 Activități de alimentație (catering), CAEN 1071 Fabricarea painii; fabricarea prajiturilor si a produselor proaspete de patiserie. Aceasta clasa include: fabricarea produselor proaspete de brutarie: paine si alte specialitati de paine (chifle).
    - b) dovada autorizării/inregistrării DSP pentru CAEN 5621 Activități de alimentație (catering), CAEN 1071 Fabricarea painii; fabricarea prajiturilor si a produselor proaspete de patiserie. Aceasta clasa include: fabricarea produselor proaspete de brutarie: paine si alte specialitati de paine (chifle)..
    - c) dovada autorizării/inregistrării unui sistem HACCP;
    - d) ofertantul va prezenta autorizația DSVSA pentru mijlocul/mijloacele de transport al produselor alimentare, sau echivalent, conform Ordinului MR 976/1998;
  - dovada ca persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.
3. **Neîncadrarea ofertanților, terților susținători și subcontractanților în situațiile prevăzute la art. 164, 165, 167 și 59, 60 din Legea nr. 98/2016.**

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: se vor prezenta formularele:

- **Formularul nr. 2**- Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările ulterioare;
- **Formularul nr. 3** – Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările ulterioare;
- **Formularul nr. 4** – Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările ulterioare ;
- **Formularul nr. 5** – Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 59-60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările ulterioare.



ORAȘUL BUCECEA  
Str. Calea Națională nr. 70  
Tel. / Fax 0231550112  
E-mail: [primaria.bucecea@yahoo.com](mailto:primaria.bucecea@yahoo.com)  
Primar: ec. Angel Gheorghiu



- Lista subcontractorilor (formular 9) + acordul/acordurile de subcontractare – doar dacă este cazul;
- Acordul de asociere (formularul 8) – doar dacă este cazul;
- Caziere judiciare- pentru societate si pentru asociati/ administratori in termen de valabilitate (6 luni dela data emiterii);
- Certificat de atestare fiscala pentru societate, emis de ANAF, din care sa reiasa ca ofertantul nu are datorii la bugetele consolidate de stat (valabilitate 30 de zile de la data emiterii);
- Certificat de atestare fiscala pentru sediul principal, din care reiese ca ofertantul nu are datorii la bugetele locale (valabilitate 30 de zile de la data emiterii); pentru sediile secundare, se va prezenta declaratie pe propria raspundere privind lipsa datoriilor la bugetele locale;
- **Formularul nr. 12- FORMULAR DE CONȘIMȚĂMÎNT PENTRU PRELUCRAREA DATELOR CU CARACTER PERSONAL**

4. **Formularul nr 1 - Declaratie privind principalele prestari de servicii similare in ultimii 3 ani;**

5. **Experienta similara**

In conformitate cu art. 179 lit. b) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, coroborat cu art. 178, alin. (2) din același act normativ, se solicită ca ofertanții să prezinte o listă a serviciilor furnizate în ultimii 3 ani (calculați de la data limită pentru primirea ofertelor; modul de calcul al perioadei nu va fi afectat de eventualele decalări ale termenului limită prevăzut în anunțul de participare publicat inițial) din care să rezulte că ofertantul a furnizat servicii de natură similară, celor care fac obiectul contractului ce urmează a fi atribuit, în valoare de minim **1.323.089,82 lei fara TVA**. Prin servicii de natura similara celor care fac obiectul contractului se intelege servicii de catering, servicii de organizare evenimente/conferinte care include si servicii de catering.

Operatorul economic are obligatia de a arata gradul de indeplinire al contractelor.

Documentele prin care operatorii economici pot indeplini cerinta privind experienta similara sunt urmatoarele, fara a se limita la, enumerarea nefiind cumulativa:

- copii ale unor părți relevante ale contractelor pe care le-au îndeplinit;
- certificate de predare-primire;
- recomandări;
- procese-verbale de recepție;
- certificări de bună execuție;
- certificate constatatoare
- si / sau orice alte documente emise sau contrasemnate de catre o autoritate sau de catre clientul beneficiar, din care sa rezulte beneficiarul, serviciile prestate, perioada (inclusiv data incheierii contractului).

In cazul in care documentele prezentate nu sunt relevante, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a solicita informatii si documente suplimentare, inclusiv de la beneficiarul/beneficiarii final(i) al serviciilor care fac obiectul contractului prezentat drept experienta similara, pentru confirmarea celor prezentate de ofertant.

Precizari: Pentru contractele a caror valoare este exprimata in alta valuta decat in lei, pentru calculul echivalentei se va avea in vedere cursul mediu anual in lei/valuta comunicat de BNR pentru fiecare an in parte. Documentele prezentate pentru îndeplinirea cerinței privind experiența similara trebuie sa ateste faptul ca serviciile au fost prestate de către un ofertant, solicitându-se dovedirea faptului că au fost recepționate de beneficiar în cadrul perioadei de 3 ani calculată conform art. 13 alin (1), lit.b) din Instrucțiune ANAP nr. 2/2017.

Nota: In cazul in care mai multi operatori economici participa in comun la procedura de atribuire, indeplinirea cerintelor privind capacitatea tehnica si profesionala se demonstreaza prin luarea in considerare a resurselor tuturor membrilor grupului, iar autoritatea contractanta solicita ca acestia sa raspunda in mod solidar pentru





executarea contractului de achiziție publică. În conformitate cu art 14 alin. 3 lit. b) din Instrucțiune ANAP nr. 2/2017, în situația în care operatorul economic, ce prezintă respectiva experiență, a realizat servicii în calitate de subcontractant în contractul prezentat drept experiență similară pentru un antreprenor general, cu condiția ca respectivele servicii să fie confirmate de antreprenorul general, iar beneficiarul final a atestat faptul că respectivul operator economic a avut calitatea de subcontractor.

## PROPUNEREA TEHNICA

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va depune următoarele documente:

### 1. Resurse umane:

Operatorul economic va prezenta o listă cu persoanele implicate în derularea contractului. Trebuie să dovedească că are un număr minim de 4 angajați din care cel puțin unul să fie calificat bucătar. Se va atașa propunerea tehnică documentul de calificare și documentul care atestă forma de colaborare (contract de muncă/colaborare sau alte forme contractuale). Aceasta va conține și dovada absolvirii cursurilor de igienă.

Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține un grad ridicat de igienă personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

Oricărui lucrător care suferă de o boală (leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese, toxiinfecții alimentare, etc) sau purtător a unei boli ce poate fi transmisă prin alimente, nu i se va permite să manipuleze alimentele ori să intre într-un spațiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare direct sau indirectă.

### 2. Resurse tehnice:

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către unitățile școlare, numai cu mijloace auto speciale, frigorifice, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare. Se solicită minim următoarele:

- Mijloace de transport: minim 3 autovehicule care detin Autorizație sanitar veterinară pentru mijloace de transport al produselor de origine animală emisă de DSVSA; se va face dovada modului de acces la mijloacele de transport (lista mijloacelor fixe, contracte de închiriere cu valabilitate minimă de un an, etc.)
- Punct de lucru autorizat DSVSA pentru obiectivul catering valabil la momentul prezentării, precum și pe perioada derulării contractului conform Ordinului ANSVSA 111/2018;

### 3. Cerințe specifice privind deșeurile alimentare

- deșeurile alimentare nu trebuie lăsate să se acumuleze în camera pentru alimente;
- deșeurile alimentare trebuie depozitate în containere închise; aceste containere trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte, și unde este necesar, ușor de curățat și dezinfectat;
- spațiile de depozitare a deșeurilor trebuie create și administrate în așa fel încât să poată fi menținute curate și pentru a se preveni apariția și răspândirea germenilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului și a spațiilor;
- copie xerox contract încheiat cu firma de preluare deșeurilor alimentare și non-alimentare.



ORAȘUL BUCECEA  
Str. Calea Națională nr. 70  
Tel. / Fax 0231550112  
E-mail: [primaria.bucecea@yahoo.com](mailto:primaria.bucecea@yahoo.com)  
Primar: ec. Angel Gheorghiu



#### 4. Garanția de participare

Ofertantul va constitui garanția de participare de 1 % din valoarea contractului în suma de **13.230,90 lei**.

Perioada de valabilitate a garanției de participare va fi cel puțin egală cu perioada de valabilitate a ofertei, respectiv 4 luni la data limita de depunere a ofertei stabilită prin anunțul de participare publicat.

Garanția de participare trebuie să fie irevocabilă și să fie constituită în suma și pentru perioada de valabilitate prevăzute în documentația de atribuire.

Garanția de participare sau, după caz, garanția de bună execuție trebuie să fie irevocabilă, necondiționată și se constituie prin:

a) virament bancar;

b) instrumente de garantare emise în condițiile legii, astfel:

(i) scrisori de garanție emise de instituții de credit bancare sau de instituții financiare nebancare din România sau din alt stat;

(ii) asigurări de garanții emise:

- fie de societăți de asigurare care dețin autorizații de funcționare emise în România sau într-un alt stat membru al Uniunii Europene și/sau care sunt înscrise în registrele publicate pe site-ul Autorității de Supraveghere Financiară, după caz;

- fie de societăți de asigurare din state terțe prin sucursale autorizate în România de către Autoritatea de Supraveghere Financiară;

c) prin depunerea la casierie a unor sume în numerar dacă valoarea este mai mică de 5.000 lei;

d) prin rețineri succesive din sumele datorate pentru facturi parțiale, în cazul garanției de bună execuție;

e) prin combinarea a două sau mai multe dintre modalitățile de constituire prevăzute la lit. a) - c), în cazul garanției de bună execuție.

Instrumentul de garantare sau ordinul de virament se transmite împreună cu oferta și celelalte documente ale acesteia, cel mai târziu la data și ora-limită de depunere a ofertelor.

În cazul viramentului bancar, plata se va realiza în contul **contul RO 73TREZ1165006XXX000282 deschis la Trezoreria Municipiului BOTOSANI**.

După această dată, autoritatea contractantă solicită ofertanților clarificări în scopul prezentării în original a documentului privind garanția de participare, în cazul în care acesta face parte din categoria documentelor cu regim special a căror valabilitate este condiționată de prezentarea în forma originală.

În cazul participării în comun la procedura de atribuire, garanția de participare trebuie constituită în numele asocierii și să menționeze că acoperă în mod solidar toți membrii grupului de operatori economici.

Garanția de participare emisă în altă limbă se va depune împreună cu oferta, însoțită de traducerea autorizată în limba română, urmând ca ulterior, la solicitarea autorității contractante să fie prezentată în forma originală emisă în statul de reședință.

Garanția de participare se returnează de către autoritatea contractantă în cel mult 3 zile lucrătoare de la data constituirii garanției de bună execuție. În cazul atribuirii unui contract pentru care nu este obligatorie constituirea garanției de bună execuție, garanția de participare constituită de ofertantul a cărei ofertă a fost stabilită câștigătoare se restituie de către autoritatea contractantă în cel mult 3 zile lucrătoare de la data semnării contractului.



ORAȘUL BUCECEA  
Str. Calea Națională nr. 70  
Tel. / Fax 0231550112  
E-mail: [primaria.bucecea@yahoo.com](mailto:primaria.bucecea@yahoo.com)  
Primar: ec. Angel Gheorghiu



Garanția de participare, constituită de ofertanții a căror ofertă nu a fost stabilită câștigătoare, se restituie de către autoritatea contractantă după semnarea contractului de achiziție publică cu ofertantul/ofertanții ale cărei/căror oferte au fost desemnate câștigătoare, dar nu mai târziu de 3 zile lucrătoare de la data semnării contractului de achiziție publică cu ofertantul declarat câștigător.

În cazul în care autoritatea contractantă se află, în situația de a anula procedura de atribuire, garanția de participare se restituie după data expirării termenului de depunere a unei contestații cu privire la această decizie, dar nu mai târziu de 3 zile lucrătoare de la această dată.

După primirea comunicării privind rezultatul procedurii de atribuire, ofertanții ale căror oferte au fost declarate necâștigătoare au dreptul de a obține eliberarea garanției de participare înainte de expirarea termenului de depunere a unei contestații dacă transmit autorității contractante o solicitare în acest sens. Autoritatea contractantă va restitui garanția de participare în cel mult 3 zile lucrătoare de la primirea unei solicitări în acest sens.

5. Se va prezenta Oferta tehnică conform **Formularului nr. 8 – Formular de ofertă tehnică**

În propunerea tehnică, se va demonstra îndeplinirea cerințelor minime prevăzute în caietul de sarcini.

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.

În situația în care se constată că anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerințelor Caietului de sarcini, aceasta va fi respinsă ca neconformă.

În situația în care un ofertant nu depune propunerea tehnică, se consideră că nu are ofertă, drept urmare nu are calitatea de participant la procedură și va fi exclus din aceasta.

Propunerea tehnică conține și Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de către autoritatea contractantă.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un raport nutrițional adecvat, ofertanții trebuie să prezinte o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

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

În cadrul procesului de selecție vor fi considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț **acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția de materie primă.**

Ofertele cu o pondere mai mică de 40% a materiei prime sunt considerate neconforme. În acest sens, operatorii economici trebuie să prezinte și să fundamenteze, în cadrul ofertei tehnice, o defalcare privind ponderea materiei prime în prețul total al unui pachet alimentar, iar în cadrul ofertei financiare, să indice defalcarea prețului per porție în cele trei categorii precizate.

Propunerea tehnică va fi întocmită în conformitate cu specificațiile tehnice din Caietul de sarcini, astfel încât să rezulte că sunt îndeplinite în totalitate cerințele Caietului de sarcini.

Propunerea tehnică se întocmește astfel încât informațiile cuprinse în aceasta să permită identificarea facilă a corespondenței cu specificațiile tehnice minime din caietul de sarcini, facilitând procesul de evaluare a ofertelor.

Va fi considerată neconformă acea propunere tehnică care preia prin copiere, sau fără detaliere, termenii de referință sau/si fără a respecta ordinea și conținutul minim solicitat.





6. Ofertantul va completa prezenta "Declaratie pe propria raspundere privind respectarea obligatiilor relevante din domeniile mediului, social si al relatiilor de munca" pentru fiecare operator economic (ofertant unic/ofertant asociat/ subcontractant). Informatii detaliate privind reglementarile in vigoare la nivel national si trimiterile la conditiile de munca si de protectie a muncii, securitatea si sanatatea muncii pot fi obtinute de la Inspectia muncii sau de pe site-ul: <http://www.inspectmun.ro/site/Legislatie/legislatie.html> - Formularul nr 9.
7. Ofertantul va prezenta Declaratie pe proprie raspundere privind acceptarea conditiilor contractuale (Clauzele obligatorii sunt imperative). Eventualele propuneri cu privire la clauzele contractului si eventualele propuneri cu privire la clauzele specifice contractuale se vor formula in scris sub forma de clarificari, inainte de depunerea ofertei. – Formularul nr 10.
8. Capacitatea de inlocuire a produselor neconforme: Ofertanții trebuie să asigure înlocuirea produselor neconforme prin livrarea a 3 sandvichuri suplimentare, în fiecare zi, pentru fiecare unitate de învățământ, astfel încât să fie acoperite eventualele neconformități, fără costuri suplimentare pentru beneficiar. In acest sens, in cadrul propunerii tehnice, ofertantul va depune o Declaratie pe propria raspundere privind Capacitatea de inlocuire a produselor neconforme (formular propriu). Lipsa declaratiei din propunerea tehnica initiala duce la declararea ofertei ca fiind neconforma, acesta neputand fi depusa dupa data limita de depunere a ofertelor.

Toate costurile necesare implementarii oricaror activitati sau documentatii solicitate prin contract pe baza acestui caiet de sarcini vor fi suportate de catre prestator, inclusiv costurile cu etichetarea produselor, profitul si cheltuielile directe si indirecte.

Orice modificare a propunerii tehnice venite din partea prestatorului nu este admisa. Orice modificari ale propunerii tehnice pot fi aduse numai la solicitarea Autoritatii Contractante si cu acordul prestatorului prin semnarea unui act aditional la contract. Modificarile care pot fi aduse propunerii tehnice vor fi in limitele permise de legislatie si cerintele finantatorului, fara a modifica substantial obiectul contractului.

Prestatorul va elabora oferta sa tinand cont de toate costurile ce vor fi necesare pentru prestarea serviciilor, inclusiv eventuale deplasari.

Nu sunt acceptate limitari ale obligatiilor ofertantului fata de cerintele prezentate in documentatia de atribuire.

Fumizorul/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.

**Nota:** In cadrul documentatiei de atribuire orice referire la origine, sursa, productie, un procedeu special, o marca de fabrica sau de comert, un brevet de inventie, o licenta de fabricatie, norme, standard, calificari, autorizari, atestari, certificate, etc. vor fi considerate ca fiind insotite de mentiunea "sau echivalent".

9. Modul de indeplinire a factorilor de evaluare- propunerea tehnica.



**Factorul de evaluare nr 1: Numărul de variante orientative de suport alimentar – tip PACHET ALIMENTAR-SANDVICI LA CARE SE ADAUGA UN FRUCT.**

Descriere: Componenta tehnică;

Pondere: 10%;

*Direct proportional, Punctaj maxim factor: 10 puncte*

Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel:

Dacă sunt prezentate mai puțin de 5 variante, oferta va fi declarată inadmisibilă din punct de vedere tehnic și nu va primi puncte.

Punctaj maxim (10 puncte):

- Se acordă 10 puncte pentru prezentarea a 10 de variante de pachet alimentar.
- Calculul punctajului pentru variante între 5 și 10:
- Pentru 5 variante prezentate se acordă 0 puncte.
- Pentru fiecare variantă suplimentară începând de la a 6-a variantă, se acordă 0.5 puncte.
- Punctajul maxim de 10 puncte se obține la 10 de variante.
- Pentru mai mult de 10 de variante, oferta nu va primi puncte suplimentare (punctajul rămâne maxim de 10 puncte).

Se vor evidenția pentru fiecare variantă de pachet alimentar gramajele propuse de ofertant care trebuie să respecte prevederile OUG 77/2023, Ordinul nr. 541/2025 pentru aprobarea listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și elevilor și respectiv Legea 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă.

Prin pachet alimentar se înțelege „pachet tip sandwich+fruct”. Variantele orientative de suport alimentar vor conține minim și varianta de sandwich aleasă de Autoritatea contractantă, descrisă la cap. Pachetul alimentar propus de autoritatea contractantă din cadrul prezentului caiet de sarcini. Variantele orientative de suport vor avea în mod obligatoriu detaliate gramajele de produs, cu încadrarea în gramajele detaliate de beneficiar în prezentul caiet de sarcini. Din cele 10 variante se vor regăsi minimul pentru următoarele variante propuse de unitatea de învățământ:

1. Sandwich cu muschi tiganesc, cascaval și legume (salata verde, ardei roșu) + portocala;
2. Sandwich cu piept de pui, cascaval și legume (salata verde, roșii) + clementina;
3. Sandwich cu pulpe de pui dezosate, unt min 60%/mozzarella și legume (salata verde, castraveti) + mandarina;
4. Sandwich cu muschi file, unt min 60% și legume (salata verde, roșii/castraveti) + banana;
5. Sandwich cu pastrama, crema de branza și legume (varza, roșii/morcov) + mar.

**Factorul de evaluare nr 2: Ponderea pentru materie primă din preț total/porție MP (n)**

Descriere: Componenta tehnică;

Pondere: 10%;

*Direct proportional, Punctaj maxim factor: 10 puncte;*

Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel:

a) Pentru un nivel al ponderii materiei prime sub 40% din preț total/porție, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

b) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din preț total/porție se acordă punctajul maxim alocat acestui factor de evaluare, respectiv 10 puncte;

c) Pentru alt nivel de pondere a materiei prime din preț total/porție, punctajul se calculează astfel:

$$PF5(n) = [MP\ n / MP\ maxim] \times 10\ puncte$$

PF5 (n) – punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din preț total/porție;

MP n – nivelul n al ponderii materiei prime din preț total/porție;

MP maxim – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din preț total/porție.

Pentru justificarea procentului la categoria materie primă, ofertantul va depune un calcul detaliat, susținut de facturi/oferte de preț pentru fiecare aliment din componența variantelor de pachet alimentar oferite.



### **Factorul de evaluare nr 3: Lanțul de aprovizionare**

Descriere: Componenta tehnică;

Pondere: 20%;

*Direct proportional, Punctaj maxim factor: 20 puncte*

Prin lanț de aprovizionare scurt se înțelege relația directă dintre producător/procesator și furnizor/prestator, între care nu poate exista decât maximum un intermediar, unde:

- a) producătorul este persoana fizică sau juridică de pe a cărei exploatare se obțin fructe și/sau produsele din carne și/sau produsele lactate și/sau produse de panificație componente aferente meniurilor prezentate de fiecare ofertant.

Grupurile și organizațiile de producători de fructe recunoscute conform legislației în vigoare, precum și cooperativele de producători de fructe și legume sunt considerate producători;

- b) procesatorul este persoana juridică al cărei obiect principal de activitate îl reprezintă procesarea laptelui.

Cooperativele de procesare a laptelui sunt considerate procesatori;

- c) consumatorul este preșcolarul/elevul beneficiar al Programului pentru școli al României;

- d) intermediar este orice distribuitor/depozitar/comerciant care asigură furnizarea produselor de la producător/procesator la furnizor/prestator.

Algoritm de calcul:

- Pentru livrările directe (de la producătorul original/procesator la furnizor/prestator) se acordă punctajul maxim de 20 puncte;
- Pentru un singur intermediar implicat în lanțul de aprovizionare – se acordă 10 puncte;
- Pentru doi intermediari implicați în lanțul de aprovizionare – se acordă 5 puncte;

Ofertele care propun mai mult de doi intermediari implicați în lanțul de aprovizionare nu vor obține punctajul pentru acest factor de evaluare. Factorul de evaluare Lanțul de aprovizionare se referă la următoarele categorii de produse ce fac obiectul prezentei proceduri: fructe, produse de panificație, produse lactate, produse din carne.

În vederea acordării punctajului, se vor prezenta următoarele documente:

- precontracte/ contracte valabile la data prezentării cu producătorii de fructe și produse panificație și produse carne și produse lactate.
- Documente relevante din care să reiasă calitatea de producător; în lipsa depunerii documentelor din care reiese calitatea de producător, autoritatea contractantă nu va acorda punctajul maxim, considerând că acesta este intermediar. De asemenea, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a consulta alte surse (surse online) în vederea stabilirii dacă producătorul/ intermediarul are intradevar calitatea propusă și de a acorda punctaj în funcție de propriile verificări, fără solicitarea de clarificări.

### **Factorul de evaluare nr 4: Termenul de livrare**

Descriere: Componenta tehnică;

Pondere: 20%;

*Direct proportional, Punctaj maxim factor: 20 puncte*

Se acceptă un timp de livrare de maxim 45 de minute (oferta care prezintă un timp de livrare de peste 45 de minute, va fi respinsă), un timp oferit sub 10 de minute nu va fi punctat suplimentar.

Algoritm de calcul: Timpul de livrare se va exprima în minute.

Punctajul se acordă astfel:





ORAȘUL BUCECEA  
Str. Calea Națională nr. 70  
Tel. / Fax 0231550112  
E-mail: [primaria.bucecea@yahoo.com](mailto:primaria.bucecea@yahoo.com)  
Primar: ec. Angel Gheorghiu



a) Pentru timpul minim ofertat (care nu se punctează suplimentar dacă este mai mic de 10 minute), se va acorda punctajul maxim alocat;

b) Pentru celelalte termene ofertate, punctajul  $T(n)$  se calculează proporțional, astfel:  
 $T(n) = (\text{Timpul minim ofertat} / \text{Timp } n) \times \text{punctajul maxim alocat}$ .

În vederea acordării punctajului, se vor prezenta următoarele documente:

- Declarație pe propria răspundere privind timpul de livrare – de la punctul de lucru autorizat, până la fiecare unitate de învățământ, cu mențiunea că se va lua în considerare un termen de 5 minute pentru fiecare descărcare la unitatea de învățământ;
- În cadrul declarației se vor evidenția și numărul de autovehicule cu care se va realiza livrarea în timpul ofertat, astfel încât să se poată realiza livrarea în timpul ofertat, nu doar la nivel declarativ;
- De asemenea, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a consulta alte surse (surse online) în vederea stabilirii dacă timpul de livrare este intradevar cel propus și de a acorda punctaj în funcție de propriile verificări, fără solicitarea de clarificări.

## PROPUNEREA FINANCIARĂ

Propunerea financiară va conține următoarele:

Factorul de evaluare nr 5: Prețul ofertei –  $P(n)$

Descriere: Componenta financiară;

Pondere : 40%

*Invers proporțional, Punctaj maxim factor : 40 puncte;*

Algoritmul de calcul: Punctajul se acordă astfel:

a) Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat (40 puncte);

b) Pentru celelalte prețuri ofertate punctajul  $PF1(n)$  se calculează astfel:

$$PF1(n) = [\text{Preț min ofertat} / \text{Preț } n] \times 40 \text{ puncte}$$

$PF1(n)$  – prețul ofertei evaluate;

Preț min ofertat – prețul cel mai scăzut din ofertele admisibile;

Preț  $n$  – prețul ofertei evaluate.

**Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii: contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.**

Notă:

Ofertantul câștigător va fi cel care va obține punctajul cel mai mare, în urma aplicării criteriului de atribuire “cel mai bun raport calitate-preț”. Punctajul pentru fiecare ofertă se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare, exprimat cu maxim două zecimale.

Oferta se depune pentru întregul pachet alimentară de care vor beneficia și prescolarii și elevii **Liceului Tehnologic Bucecea din Orasul Bucecea, județul Botosani**

Oferta financiară va fi exprimată în lei cu TVA inclus, reprezentând prețul tuturor serviciilor ofertate (**Formularul nr. 11 și Anexa la Formularul nr. 11 Centralizatorul de prețuri**).

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutritional adecvat, ofertanții vor realiza o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

-valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentară, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor..



ORAȘUL BUCECEA  
Str. Calea Națională nr. 70  
Tel. / Fax 0231550112  
E-mail: [primaria.bucecea@yahoo.com](mailto:primaria.bucecea@yahoo.com)  
Primar: ec. Angel Gheorghiu



Oferta financiară va fi prezentată atât ca preț unitar – tarif unitar/școlar/zi, cât și ca preț total.

În cazul unei discrepanțe între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar. Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

Oferta are un caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei. În cadrul propunerii financiare, ofertantul va transmite o Declarație pe proprie răspundere (formular propriu) prin care își menține valoarea ofertată (per portie), pe întreaga perioadă de derulare a acordului cadru. Lipsa acestei declarații din propunerea financiară inițială duce la declararea ofertei ca fiind neconformă, acesta neputând fi adăugată ulterior depunerii ofertelor.

În cadrul ofertei financiare se vor evidenta în mod distinct cheltuielile directe (materie primă/ produse alimentare; prepararea hranei; transport; etichetare; testare produse; tacamuri; probe alimentare; 3 bucati de sandwich-uri suplimentare pentru produse neconforme, etc.) și cheltuielile indirecte (deseuri alimentare; utilaje pentru prepararea și resurse tehnice necesare; personalul necesar preparării; soferii; combustibilul; mașinile de transport; etc.), inclusiv profitul.

Astfel, cheltuielile directe sunt cele care pot fi asociate direct cu fiecare sandwich produs și livrat, în timp ce cheltuielile indirecte reprezintă costuri generale care susțin procesul de producție și livrare, dar nu sunt legate direct de un singur produs. Lista cheltuielilor directe și indirecte nu este exhaustivă, fiecare ofertant având libertatea de a o adapta și completa în funcție de specificul propriei societăți.

### **Modul de prezentare și evaluare a ofertelor prezentate**

**Criteriul de atribuire** al contractului de achiziție publică stabilit de autoritatea contractantă este “**Cel mai bun raport calitate-preț**”, criteriu expres prevăzut în art. 187 alin. (3) lit. a) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare, respectiv prevederile art. 3 alin. (5) din Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolari și elevii din unități de învățământ preuniversitar de stat, cu modificările și completările ulterioare.

Factorii de evaluare folosiți de Autoritatea Contractantă pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate-preț sunt următorii:

Oferta va fi prezentată într-un exemplar original și va conține următoarele documente:

1. Scrisoare de înaintare;
2. Documentele de calificare și formularele din anexa formulare;
3. Propunerea tehnică;
4. Propunerea financiară, formular de oferta și centralizatorul de prețuri.

Ofertele se vor depune prin plic la PRIMARIA Orașului Bucecea, JUDEȚUL Botosani, cu sediul în Orașul Bucecea, jud Botosani.

Ofertantul trebuie să sigileze originalul marcând corespunzător plicurile cu ORIGINAL (1ex). Plicurile se vor introduce într-un plic exterior, închis corespunzător și netransparent.

Plicurile interioare trebuie să fie marcate cu denumirea și adresa ofertantului, pentru a permite returnarea ofertei fără a fi deschisă, în cazul în care oferta respectivă este declarată întârziată.

Documentele care însoțesc oferta, propunerea tehnică și propunerea financiară pot fi introduse în același plic.

Plicul exterior trebuie să fie marcat astfel:

- ORASUL BUCECEA, JUDEȚUL BOTOSANI.

Oferta pentru: **Servicii de catering „Masa sanatoasa” în ORASUL BUCECEA, judetul BOTOSANI**



ORAȘUL BUCECEA  
Str. Calea Națională nr. 70  
Tel. / Fax 0231550112  
E-mail: [primaria.bucecea@yahoo.com](mailto:primaria.bucecea@yahoo.com)  
Primar: ec. Angel Gheorghiu



- A nu se deschide înainte de data de ... ora ... (data și ora stabilite în anunțul/ invitația de participare).

Atenție: Scrisoarea de înaintare se va prezenta separat, în afara plicurilor.

### **Modul de derulare a procedurii:**

**Clarificări înainte de data limită de depunere a ofertelor** și întocmirea și transmiterea răspunsurilor la întrebările formulate de către operatorii economici interesați, în vederea clarificării unor elemente cuprinse în documentația de atribuire:

Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificări privind documentația de atribuire. Solicitățile de clarificări privind documentația de atribuire se transmit de către operatorii economici autorității contractante prin email la adresa: . Autoritatea contractantă are obligația de a răspunde, în mod clar, complet și fără ambiguități, cât mai repede posibil, la orice clarificare solicitată, într-o perioadă de timp care nu trebuie să depășească, de regulă **1 zi lucrătoare** de la primirea unei astfel de solicitări din partea operatorului economic, dar numai acelor solicitări primite cu **1 zi lucrătoare** înainte de data- limită stabilită pentru depunerea ofertelor, cu condiția transmiterii solicitării de clarificări în timp util de către operatorii economici. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a nu mai răspunde la solicitările de clarificări transmise în aceeași zi cu de termenul de depunere a ofertelor.

Autoritatea contractantă are dreptul de a publica clarificări la documentația de atribuire și din proprie inițiativă, dacă acest fapt nu afectează participarea la procedura în cauză.

Autoritatea contractantă are dreptul de a prelungi depunerea ofertelor prin publicarea unui anunț de tip erată pe site-ul propriu [www.primariabucecea.ro](http://www.primariabucecea.ro), în cazul în care răspunsul la solicitările de clarificări modifică specificațiile tehnice cuprinse în documentația de atribuire.

Răspunsurile la solicitările de clarificări: se elaborează de către Autoritatea contractantă -UAT Orașul Bucecea și se publică și pe site-ul propriu./ (răspunsurile însoțite de întrebările aferente fără a dezvălui identitatea solicitanților).

### **Elaborarea și prezentarea ofertei:**

- (1) Ofertantul elaborează oferta în conformitate cu prevederile documentației de atribuire și indică, motivat, în cuprinsul acesteia care informații din propunerea tehnică și/sau din propunerea financiară sunt confidențiale, clasificate sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuală, în baza legislației aplicabile.
- (2) Propunerea tehnică se elaborează în concordanță cu cerințele cuprinse în caietul de sarcini în așa fel încât să asigure furnizarea tuturor informațiilor necesare evaluării tehnice.
- (3) Propunerea financiară se elaborează în așa fel încât să asigure furnizarea tuturor informațiilor necesare evaluării financiare.
- (4) Oferta are un caracter ferm și obligatoriu, din punct de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate stabilită de către autoritatea contractantă și trebuie să fie numerotată, fiecare pagină, de către ofertant sau de către o persoană împuternicită legal de acesta.
- (5) Prestatorul are obligația de a depune oferta în forma stabilită în documentația de atribuire, la adresa și până la data și ora limită pentru depunere, stabilite în anunțul de participare /documentația de atribuire a achiziției și își asumă riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră.
- (6) Oferta care este depusă la o altă adresă decât cea stabilită de către autoritatea contractantă pe calea documentației de atribuire/anunțului de participare sau după expirarea datei-limită pentru depunere va fi respinsă, urmând a se returna nedeschisă .





ORAȘUL BUCECEA  
Str. Calea Națională nr. 70  
Tel. / Fax 0231550112  
E-mail: [primaria.bucecea@yahoo.com](mailto:primaria.bucecea@yahoo.com)  
Primar: ec. Angel Gheorghiu



(7) Ofertantul are dreptul de a depune o singura oferta, cu obligatia ca aceasta sa nu se abata de la cerintele prevazute in documentatia de atribuire.

(8) Autoritatea contractanta are obligatia de a pastra confidentialitatea asupra continutului ofertei, precum si asupra oricarei informatii suplimentare solicitate ofertantului si a carei dezvaluire ar putea sa aduca atingere dreptului ofertantului de a-si proteja proprietatea intelectuala sau secretele comerciale. In acest caz ofertantul indica, motivat, in cuprinsul ofertei care informatii din propunerea tehnica si/sau din propunerea financiara sunt confidentiale, clasificate sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuala, in baza legislatiei aplicabile.

### **Depunerea ofertelor**

Autoritatea contractanta are obligatia de a stabili si de a include in anuntul de participare/documentatia de atribuire a achizitiei, data si ora limita pentru depunerea/ transmiterea ofertelor.

Autoritatea contractanta are obligatia de a stabili perioada de depunere/transmitere a ofertelor in functie de complexitatea contractului de achizitie publica/acord cadru si de cerintele specifice, astfel incat operatorii economici interesati sa beneficieze de un interval de timp adecvat si suficient pentru elaborarea ofertelor si pentru pregatirea documentelor de calificare, daca acestea sunt solicitate prin documentatia de atribuire .

Perioada minima intre data transmiterii anuntului de participare si data limita de depunere/transmitere a ofertelor este de **5 zile lucratoare**, in functie de complexitatea obiectului achizitiei publice si de cerintele specifice, astfel incat operatorii economici interesati sa beneficieze de un interval de timp adecvat si suficient pentru elaborarea ofertelor.

**Ofertele pot fi transmise prin posta, curierat, depuse personal de catre potentialii ofertanti, la sediul Primariei Orasului Bucecea, judetul Botosani. Nu se accepta si nu vor fi luate in considerare ofertele transmise pe e-mail.**

Oferta care este depusa la o alta adresa decat cea stabilita de catre autoritatea contractanta in cuprinsul documentatiei de atribuire/anuntului de participare sau dupa expirarea datei si orei limita pentru depunere/transmitere, va fi respinsa, urmand a se returna nedeschisa.

### **Modificarea, retragerea si valabilitatea ofertei**

Orice ofertant are dreptul de a modifica sau retrage oferta numai inainte de data si ora limita stabilita de catre autoritatea contractanta pentru depunerea ofertei.

Ofertantul nu are dreptul de a retrage sau de a modifica oferta dupa expirarea datei si orei limita pentru depunerea ofertelor, sub sanctiunea executarii garantiei de participare, daca a fost ceruta, sau excluderii acestuia de la procedura pentru atribuirea acordului cadru/contractului de achizitie publica .

Ofertantul are obligatia de a mentine oferta valabila pe toata perioada de valabilitate stabilita de catre autoritatea contractanta pe calea anuntului de participare.

Autoritatea contractanta are dreptul de a solicita ofertantilor, in circumstante exceptionale, inainte de expirarea perioadei de valabilitate a ofertei, prelungirea acestei perioade.

### **Evitarea conflictului de interese**

Pe parcursul aplicarii procedurii, autoritatea contractanta are obligatia de a lua toate masurile necesare pentru a preveni, identifica si remedia situatiile de conflict de interese, in scopul evitarii denaturarii concurentei si al asigurarii tratamentului egal pentru toti operatorii economici.

### **Criteriul de atribuire al acordului cadru/ contractului de achizitie publica**

Autoritatea contractanta are obligatia de a preciza in anuntul de participare si in documentatia de atribuire criteriul de atribuire al acordului cadru/contractului de achizitie publica, care odata stabilit, nu poate fi schimbat pe toata perioada de aplicare a procedurii de atribuire.



**Criteriul de atribuire va fi: „Cel mai bun raport calitate-pret”.**

Stabilirea ofertei catigatoare se realizeaza in baza punctajului obtinut. Oferta cu punctajul cel mai mare va fi declarata castigatoare.

In cazul in care doua sau mai multe oferte sunt situate pe primul loc, autoritatea contractanta va solicita ofertantilor o noua propunere financiara, iar contractul va fi atribuit ofertantului a carui noua propunere financiara are pretul cel mai scazut.

**Metodologia de evaluare a ofertelor prezentate:**

Criteriul de atribuire a fost stabilit in conformitate cu prevederile Alin. 187 din Legea m. 98/2016 care prevede:

- "(1) Fara a aduce atingere dispozitiilor legate sau administrative privind pretul anumitor produse ori remunerarea anumitor servicii, autoritatea contractanta atribuie contractul de achizitie public/acordul-cadru ofertantului care a depus oferta cea mai avantajoasa din punct de vedere economic.

*In sensul dispozitiilor alin. (1), autoritatea contractanta stabileste oferta cea mai avantajoasa din punct de vedere economic pe baza criteriului de atribuire si a factorilor de evaluare prevazuti in documentele achizitiei. Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic in conformitate cu dispozitiile alin. (2), autoritatea contractanta are dreptul de a aplica: Cel mai bun raport calitate-pret".*

Achizitorul isi rezerva dreptul de a verifica, prin solicitarea de documente justificative suplimentare, corectitudinea informatiilor prezentate.

Respectand prevederile art. 187, alin (5) din Legea nr.98/2016, factorii de evaluare utilizati includ aspecte calitative, in legatura cu obiectul contractului de achizitie publica si vizeaza calitatea, avantajele tehnice, modul de organizare a livrarii, serviciile postvanzare si procesul si termenele de livrare. Totodata, factorii de evaluare utilizati au legatura directa cu obiectul contractului, astfel cum este mentionat la art. 188, alin (1) din Legea nr. 98/2016.

**Deschiderea 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.

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 process-verbal semnat de membrii comisiei de evaluare in care se consenmeaza 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.

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.

**Oferta este inacceptabila atunci cand:**

- ✚ a fost depusa de catre un ofertant care nu indeplineste unul sau mai multe dintre criteriile de calificare stabilite in documentatia 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 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;
- ✚ ofertantul refuza sa prelungeasca perioada de valabilitate a ofertei;
- ✚ in cazul in care unei oferte ii lipseste una din componente (propunere financiara/propunere tehnica/alte documente stabilite prin documentatia de atribuire) asa cum sunt precizate la art. 3 alin. lit. h din Legea nr.98/2016;
- ✚ in cazul in care ofertantul modifica prin raspunsurile pe care le prezinta comisiei de evaluare continutul propunerii tehnice sau propunerii financiare, oferta sa va fi considerata inacceptabila;
- ✚ in cazul in care ofertantul nu este de acord cu indreptarea erorilor aritmetice oferta sa va fi considerata inacceptabila.

**Oferta este neconforma atunci cand:**

- ✚ nu satisface in mod corespunzator cerintele caietului de sarcini;
- ✚ contine propuneri de modificare a clauzelor contractuale, dezavantajoase pentru AC UAT Orasul Bucecea, iar ofertantul nu accepta renuntarea la acestea;
- ✚ 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 legislatia incidenta, alta decat cea in domeniul achizitiilor publice;
- ✚ 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;
- ✚ in urma verificarilor prevazute la art 210 din Legea nr.98/2016 se constata ca oferta are un pret neobinuit de scazut in raport cu serviciile, astfel incat sa nu se poata asigura indeplinirea contractului la parametrii cantitativi si calitativi solicitati prin caietul de sarcini.
- ✚ 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.

**Oferta va fi considerata admisibila in masura in care modificarile operate de ofertant in legatura cu propunerea tehnica sunt:**

- ✚ incadrate in categoria viciilor de forma (erori sau omisiuni din cadrul unui document, a caror corectare/completare este sustinuta in mod neechivoc de sensul si continutul altor informatii existente initial, in alte documente prezentate de ofertant a caror corectare/completare are rol de clarificare/de confirmare, fara a fi susceptibile de a produce un avantaj incorect fata de ceilalti ofertanti);
- ✚ reprezinta corectari ale unor abateri tehnice minore (abateri/omisiuni in propunerea tehnica), iar o eventuala modificare a pretului total al ofertei inclusa in aceste corectari, nu ar fi condus la modificarea clasamentului ofertantilor la procedura de atribuire;
- ✚ 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 calculului aferente.

**Oferta este considerata neadecvata atunci cand:**

- ✚ este lipsita de relevanta fata de obiectul contractului, neputand in mod evident satisface, fara modificari substantiale, necesitatile si cerintele autoritatii contractante indicate in documentele achizitiei.

**Oferte admisibile:**

- ✚ ofertele care nu au fost respinse de comisia de evaluare in urma verificarii si evaluarii reprezinta oferte





ORAȘUL BUCECEA  
Str. Calea Națională nr. 70  
Tel. / Fax 0231550112  
E-mail: [primaria.bucecea@yahoo.com](mailto:primaria.bucecea@yahoo.com)  
Primar: ec. Angel Gheorghiu



- admisibile;
- ✚ comisia de evaluare are obligatia de a stabili oferta catigatoare dintre ofertele admisibile, clasamentul ofertelor se stabilete prin ordonarea crescatoare a punctajelor obtinute, oferta catigatoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu punctajul cel mai mare.
  - ✚ in cazul in care doua sau mai multe oferte sunt situate pe primul loc, autoritatea contractanta solicita ofertantilor o noua propunere financiara, iar contractul va fi atribuit ofertantului a carui noua propunere financiara are pretul cel mai scazut.
  - ✚ in cazul in care la prezenta procedura proprie se prezinta un singur ofertant, oferta acestuia poate fi acceptata, daca este admisibila.

Intocmit,  
Consilier Achizitii Publice,  
Aungurenci Andreea Lavinia



ORAȘUL BUCECEA  
Str. Calea Națională nr. 70  
Tel. / Fax 0231550112  
E-mail: [primaria.bucecea@yahoo.com](mailto:primaria.bucecea@yahoo.com)  
Primar: ec. Angel Gheorghiu



**Anexa nr. 1** - Lista alimentelor nerecomandate pentru a fi comercializate în unitățile de învățământ preuniversitar și tabelul de alegeri alimentare

| Nr. crt. | Alimente nerecomandate pentru comercializare                   | Limita de la care alimentele devin nerecomandate pentru comercializare                                                                   |
|----------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.       | Alimente cu conținut mare de zaharuri*                         | Peste 15g zaharuri/100g produs                                                                                                           |
| 2.       | Alimente cu conținut mare de grăsimi                           | Peste 20 g/100 g produs, din care, cumulativ:<br>- grăsimi saturate peste 5g/100 g produs;<br>- acizi grași trans peste 1g/100 g produs, |
| 3.       | Alimente cu conținut mare de sare                              | Peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,6g sodiu/100g produs)                                                                         |
| 4.       | Băuturi racoritoare, energizante și băuturi pentru sportivi**  | Băuturi calde de tip cafea/ceai instant                                                                                                  |
| 5.       | Alimente cu conținut ridicat de calorii pe unitatea de vânzare | Peste 300 kcal pe unitatea de vânzare                                                                                                    |
| 6.       | Alimente neambalate***                                         |                                                                                                                                          |
| 7.       | Alimente neetichetate****                                      |                                                                                                                                          |

\* Fac excepție fructele proaspete, fructele uscate/ deshidratate neîndulcite și legumele proaspete.

\*\* În incinta școlilor se va vinde numai apă potabilă sau minerală îmbuteliată pentru a crea copiilor deprinderea de a o bea.

\*\*\* Se exceptează fructele și legumele proaspete.

\*\*\*\* Conform legii în vigoare



### **Tabel de alegeri alimentare•**

Alimentele și băuturile oferite copiilor din colectivități sunt împărțite în tabele, conform grupelor alimentare: fructe și legume, cereale, produse din cereale și amidonase, lapte, derivate din lapte și alternative, carne, produse din carne și alternative. În fiecare tabel al grupelor alimentare, alegerile alimentare sunt clasificate ca „A se servi cel mai des”, „A se servi ocazional” și „A nu se servi”, astfel:

#### **„A se servi cel mai des”:**

- Alimentele din această categorie sunt cele mai sănătoase opțiuni cu adaos minim de grăsimi, zahăr sau sare și surse bogate de nutrienți esențiali dezvoltării optime.
- Alimentele din această categorie sunt recomandate a fi servite cel mai des, la toate mesele și gustările, în cantități adecvate în funcție de vârstă.

#### **„A se servi ocazional”:**

- Alimentele din această categorie conțin cantități mai mari de grăsimi, zahăr sau sare adăugate și/sau cantități reduse de nutrienți esențiali.
- Nu este permisă servirea mai mult de trei porții de alimente pe săptămână calculate cumulativ din toate listele, din această categorie.

#### **„A nu se servi”:**

- Alimentele din această categorie conțin cantități foarte mari de grăsimi, zahăr sau sare adăugate și/sau cantități reduse de nutrienți esențiali.

Există, de asemenea, un tabel dedicat „**Alte ingrediente alimentare**” care nu se încadrează în niciunul dintre grupurile de alimente menționate mai sus și un ultim tabel „**A nu se servi**” care conține alimente cu un risc de sufocare, care nu pot fi servite din considerente de siguranță sau din cauza unei valori nutriționale foarte scăzute.

### **a) FRUCTE și LEGUME**

Se recomandă alegerea legumelor și a fructelor preparate cu puține sau fără adaos de grăsimi, zahăr sau sare; limitarea sucului de fructe pentru copii; alegerea legumelor și a fructelor proaspete și neprocesate, cât mai des.

Se recomandă consumul zilnic de minim o porție de legume verzi și/ sau o porție de legume sau fructe portocalii.

Exemple de legume verzi: fasole verde, broccoli, varză, gulie, praz, salată verde, mazăre verde, spanac, dovlecei, sparanghel, varză de Bruxelles, rucola și ierburi aromatice verzi (patrunjel, mărar, mentă, busuioc, frunze de țelină etc.).

Exemple de legume și fructe portocalii: morcovi, dovleac, caisă, mango, nectarină, piersică, portocală, mandarină, clementină.

• Ghid de prevenție. Stilul de viață sănătos și alte intervenții preventive prioritare pentru boli netransmisibile, în asistența medicală primară. Vol 1.

[https://insp.gov.ro/download/cnepss/metodologii\\_ghiduri\\_recomandari\\_si\\_evidente\\_stintifice/ghiduri\\_si\\_recomandari/Ghid-Volumul-1-web.pdf](https://insp.gov.ro/download/cnepss/metodologii_ghiduri_recomandari_si_evidente_stintifice/ghiduri_si_recomandari/Ghid-Volumul-1-web.pdf)





|                                                                                         | A se servi cel mai des                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | A se servi ocazional                                                                                                                                                                                                                                                                           | A nu se servi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Fructe și legume proaspete, congelate, gătite, conservate și uscate/deshidratate</b> | Exemple:<br>- fructe și legume proaspete;<br>- fructe și legume congelate fără adaos de sare sau zahăr;<br>- sosuri de legume sau fructe fără adaos de sare sau zahăr;<br>- legume și fructe gătite;<br>- mâncare pentru copii 1-3 ani din fructe sau legume la borcan fără adaos de sare și zahăr;<br>- legume conservate (conservă sau borcan) fără lichidul de conservare;<br>- sos de tomate sau bulion cu conținut redus de sodiu/ sare. | Exemple:<br>- suc de fructe sau legume între 50%-100%;<br>- fructe uscate sau deshidratate neîndulcite<br>- fructele din compotul de fructe fără adaos de îndulcitori ;<br>- sos de tomate sau bulion care nu are un conținut redus de sare.<br>- murături cu conținut redus de sare și zahăr. | Exemple:<br>- suc de fructe îndulcit;<br>- legume și fructe prăjite în baie de ulei/ pane;<br>- compot de fructe în sirop sau cu îndulcitori artificiali;<br>- legume și fructe ambalate cu sos;<br>- piure de fructe cu adaos de zahăr;<br>- mâncare pentru copii 1-3 din fructe sau legume la borcan cu adaos de sare și/sau zahăr. |

#### b) CEREALE, PRODUSE DIN CEREALE și AMIDONOASE

Se recomandă ca cel puțin jumătate din produsele cerealiere oferite în fiecare zi să fie cereale integrale și ca produsele din cereale / amidonoasele alese să fie cu adaos redus de grăsimi, zahăr și sare.

|              | A se servi cel mai des                                                                                                       | A se servi ocazional                                                                                                                                  | A nu se servi                                                                                                                                   |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pâine</b> | <i>Cerealele integrale sunt primele menționate/ enumerate pe lista ingredientelor produsului (sunt în cantitatea cea mai</i> | <i>Cerealele integrale nu sunt primele menționate/ enumerate pe lista ingredientelor</i><br><b>Exemple:</b><br>- pâine, covrigi, chifle multicereale; | <i>Cerealele integrale nu sunt primele menționate/ enumerate pe lista ingredientelor și au adaos de sare, zahăr și/ sau grăsimi nesănătoase</i> |



|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                           | <p><i>mare sau unic ingredient)*cu condiția să se ia în considerare recomandările zilnice de fibre pentru categoria de vârstă aferentă</i><br/><b>Exemple:</b><br/>- pâine, chiflă, covrig, brioșă, lipie, tortilla;<br/>- aluat de pizza din cereale integrale;<br/>- clătite sau vafe din cereale integrale.</p>                                                                                                                                                | <p>- pâine, chiflă, covrig, brioșă, lipie, tortilla din făină albă;<br/>- aluat de pizza din făină albă.</p>                                                                      | <p><i>(saturate/ trans)</i><br/><b>Exemple:</b><br/>- pâine îndulcită sau aromată;<br/>- pizza congelată.</p>                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Paste, orez și alte cerealiere/ produse cerealiere</b> | <p><i>Cerealele integrale sunt primele menționate/ enumerate pe lista ingredientelor (sunt în cantitatea cea mai mare sau unic ingredient)* cu condiția să se ia în considerare recomandările zilnice de fibre pentru categoria de vârstă aferentă</i><br/><b>Exemple:</b><br/>- grâu, porumb, orez, ovaz, secară, bulgur, hrișcă, couscous, amarant, tapioca, mei, quinoa;<br/>- orez brun, sălbatic sau integral, tăiței din orez integral;<br/>- paste din</p> | <p><i>Cerealele integrale nu sunt primele menționate/ enumerate pe lista ingredientelor</i><br/><b>Exemple:</b><br/>- orez alb;<br/>- paste albe;<br/>- tăiței din orez albi;</p> | <p><i>Cerealele integrale nu sunt primele menționate/ enumerate pe lista ingredientelor și au adaos de sare, zahăr și/ sau grăsimi nesănătoase (saturate/ trans)</i><br/><b>Exemple:</b> cereale, orez sau paste aromatizate/ condimentate și preambalate (de exemplu cu: usturoi, ierburi, pui, legume), orez instant.</p> |
| <b>Cartofi și cartofi dulci</b>                           | <p><b>Exemple:</b><br/>- cartofi piure, copti sau fierți.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                   | <p><b>Exemple:</b><br/>- cartofi prăjiți în baie de ulei</p>                                                                                                                                                                                                                                                                |



|                                               |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | - cartofi ambalați (de exemplu: chipsuri)                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Produse preparate prin coacere</b>         | <i>Produse coapte preparate la fața locului/ în unitate cu cereale integrale ca ingredient și fără ingrediente din categoria „A nu se servi”.</i><br><b>Exemple:</b><br>- plăcinte cu făină integrală coapte<br>- brișe din cereale integrale | <i>Produse la cuptor preparate la fața locului/ în unitate fără cereale integrale și cu oricare ingredient din categoria „A nu se servi”.</i><br><b>Exemple:</b><br>- batoane de tip granola sau de cereale;<br>- biscuiți, checuri, brișe;<br>- vafe și clătite preambalate;<br>- produse la cuptor preparate dintr-un amestec sau aluat prefabricate. | <i>Produse de patiserie cumpărate din magazin în care cerealele integrale nu se află în primele 3 ingrediente</i><br><b>Exemple:</b><br>- prăjituri din comerț, plăcinte, produse de patiserie, cornuri, gogoși;<br>- biscuiți, prăjiturele graham, brișe cu ciocolată sau bucăți de bomboane;<br>- batoane de granola sau de cereale glazurate. |
| <b>Gustări / Snack-uri pe bază de cereale</b> | <i>Biscuiți și gustări pe bază de cereale integrale ca prim ingredient (sunt în cantitatea mai mare sau unic ingredient)</i><br><b>Exemple:</b><br>- rondele de orez brun;<br>- biscuiți/ crackers de cereale integrale.                      | <i>Biscuiți și gustări pe bază de cereale, care nu au cereale integrale ca prim ingredient</i><br><b>Exemple:</b><br>- covrigi (ușor sărați sau nesărați);                                                                                                                                                                                              | <i>Biscuiți și gustări pe bază de cereale, care nu au cereale integrale ca prim ingredient și au cantități de grăsime, zahăr sau sare mai mari decât cele recomandate (conf. Anexei 1 A)</i><br><b>Exemple:</b><br>- popcorn ambalat pentru cuptor cu microunde**;<br>- rondele de orez aromate;<br>- rondele din orez alb.                      |
| <b>Cereale reci și calde gata de consum</b>   | <i>Cerealele integrale sunt primele pe lista de ingrediente</i><br>Zahăr: ≤ 8 g la 30 g porție                                                                                                                                                | <i>Cerealele integrale sunt primele pe lista de ingrediente</i><br>Zahăr: 8-12 g la 30 g porție<br><b>Exemple:</b>                                                                                                                                                                                                                                      | <i>Cerealele integrale nu sunt primele pe lista de ingrediente</i><br>Zahăr > 12 g la 30 g porție<br><b>Exemple:</b>                                                                                                                                                                                                                             |





|                                      |                                                                                                                                                                                                                         |                              |                                                                                                    |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                      | <b>Exemple:</b><br>- fulgi de ovăz, fulgi de porumb, fulgi de orez, fulgi de hrișcă, fulgi de quinoa, fulgi de orz, fulgi de secară, fulgi de amarant;<br>- alte cereale reci/uscate.                                   | - unele cereale reci/uscate. | - cereale cu ciocolată/miere;<br>- fulgi de ovăz îndulciți preambalați.                            |
| <b>Cereale pentru copii 1- 3 ani</b> | <b>Exemple:</b><br>- cereale simple, fortificate cu fier, de exemplu, orz, grâu, cereale amestecate, fulgi de ovăz, orez);<br>- cereale aromatizate cu fructe (de exemplu cu: banane, căpșuni, etc) fără zahăr adăugat. |                              | <b>Exemple:</b><br>- cereale aromatizate (de exemplu cu: banane, iaurt, căpșuni) cu zahăr adăugat. |

\* a nu se confunda produsele cerealiere integrale cu cele negre (făina neagră, pâine neagră) sau cu cele din grâu dur (de exemplu: paste);

\*\* acest aliment are un risc de sufocare pentru copiii cu vârsta sub 4 ani.



**c) LAPTE, DERIVATE DIN LAPTE ȘI ALTERNATIVE**

Se recomandă alăptarea exclusiv în primele șase luni de viață a copilului, cu continuarea alăptării până în jurul vârstei de doi ani, conform OMS.

|                                                        | <b>A se servi cel mai des</b>                                                                                                                                         | <b>A se servi ocazional</b>                                                                                                                                                                                                            | <b>A nu se servi</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Lapte și băuturi pe bază de lapte</b>               | <i>Exemple:</i><br>- formulă de lapte pentru copii de vârstă mică (1-3 ani)<br>- lapte pasteurizat parțial degresat de 1,5% pentru copiii cu vârstă peste 3 ani.      | <i>Exemple:</i><br>- lapte integral pasteurizat, în preparate, pentru copiii cu vârstă sub 3 ani<br>- lapte cu cacao pentru copiii cu vârstă peste 3 ani<br>- lapte integral pentru copiii cu vârstă peste 3 ani                       | <i>Exemple:</i><br>- lapte degresat servit ca atare în locul unei mese pentru copiii cu vârstă sub 3 ani;<br>- lapte integral servit ca atare în locul unei mese pentru copiii cu vârstă sub 3 ani<br>- lapte pasteurizat cu arome (de exemplu: ciocolată/ cacao, vanilie, căpșuni) pentru copiii cu vârstă peste 3 ani<br>- milkshake- uri din comerț<br>- lapte nepasteurizat |
| <b>Băuturi și produse fermentate pe bază de plante</b> | <i>Exemple:</i><br>- băutura de soia, migdale, ovăz, caju, orez neîndulcit și fortifiat pentru copii peste 2 ani;<br>- iaurt de soia, cocos, migdale, caju neîndulcit | <i>Exemple:</i><br>- băutura de soia, migdale, ovăz, caju, orez îndulcit în limita recomandărilor Anexa 1 A, aromat și fortifiat.<br>- iaurt de soia, cocos, migdale, caju îndulcite în limita recomandărilor Anexa 1 A și aromatizate |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Iaurt și lactate de băut</b>                        | <i>Exemple:</i><br>- iaurt, sana, chefir, lapte bătut neîndulcit din lapte pasteurizat                                                                                | <i>Exemple:</i><br>- iaurturi din comerț cu preparate de fructe care                                                                                                                                                                   | <i>Exemple:</i><br>- iaurturi sub 1,5% procent de grăsime.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |



|                                   |                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                   | - iaurt cu adaos de fructe proaspete, preparat în unitate                                                                                                                                                             | se înscriu în limita recomandărilor din Anexa 1 A                                                                                                            | - iaurturi sau lactate de băut din lapte nepasteurizat                                                                                                                                                           |
| <b>Deserturi pe bază de lapte</b> |                                                                                                                                                                                                                       | <b>Exemple:</b><br>- budincă preparată în blocul alimentar din unitatea de învățământ/ catering                                                              | <b>Exemple:</b><br>- înghețată, prăjitura/tort de înghețată și sandvișuri de înghețată;<br>- budinci instant sau preambalate;<br>- mâncăruri pentru copii 1-3 ani cu „desert”, „cremă” în denumirea produsului.  |
| <b>Brânzeturi</b>                 | <b>Exemple:</b><br>- brânzeturi slabe (sub 20% grăsime) din lapte pasteurizat: branză de vacă proaspătă, cottage cheese, telemea proaspătă, mozzarella proaspătă, ricotta, urdă proaspătă, cremă de brânză slabă etc. | <b>Exemple:</b><br>- brânzeturi semigrase (între 20 40% grăsime) și grase (între 40-60% grăsime) din lapte pasteurizat: feta, mozzarella, cheddar, parmezan. | <b>Exemple:</b><br>- branză topită (felii, triunghiuri);<br>- brânzeturi prăjite în baie de ulei.<br>- brânzeturi afumate<br>- brânzeturi din lapte nepasteurizat: brie, brânza de burduf, roquefort, gorgonzola |

#### d) CARNE, PRODUSE DIN CARNE ȘI ALTERNATIVE

Se recomandă introducerea cu regularitate și a altor surse de proteine pe lângă cele de origine animală (carne, pește, ouă și lactate) și a celor de origine vegetală cum sunt leguminoasele (fasole uscată, mazăre uscată, linte, năut, soia și produse de soia) și fructele oleaginoase (nuci, migdale, caju, alune de pădure, fistic, semințe de dovleac, floarea soarelui, susan etc.). Se recomandă carnea slabă și prepararea ei cu adaos mic sau deloc de grăsimi sau sare.

|              | A se servi cel mai des                                                                                        | A se servi ocazional                                                                                               | A nu se servi                                                                                    |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Carne</b> | <b>Exemple:</b><br>- pui, curcan, fără condimente, cu excepția cazului în care condimentele se adaugă la fața | <b>Exemple:</b><br>- carne de vită slabă (sub 10g grăsimi/ 100g), carne de porc slabă (sub 15g grăsimi/ 100g) fără | <b>Exemple:</b><br>- carne prăjită/ pane în baie de ulei;<br>- mezeluri: cârnăciori, crenvurști, |



|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                          |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                | locului;<br>- carne tocată* foarte slabă de pui, curcan                                                                                                                                                                                                                                                                                        | condimente, cu excepția cazului în care se adaugă la fața locului;<br>- carne tocata* foarte slabă de vită, porc, chiftele pentru burgeri din carne slabă, realizate în blocul alimentară al unității de învățământ/ firmei de catering;<br>- șunca de pui, curcan sau porc<br>- organe și preparate din organe (ex.pate) pregătite în blocul alimentară din unitatea de învățământ/ firma catering | salam, pastramă, parizer, bacon, kaiser;<br>- pui rotisit din comerț;<br>- aripioare și/ sau costițe.                                                    |
| <b>Pește**</b> | <b>Exemple:</b><br>- pește proaspăt, congelat sau conservat, cu conținut scăzut de mercur (de exemplu: sardine, macrou, heringi, crap, somn, somon, păstrăv, doradă) fără excepția cazului în care se adaugă la fața locului.<br>sosuri, sare sau condimente, cu - baghete sau chiftele de pește preparate la fața locului și gătite la cuptor | <b>Exemple:</b><br>- conservă de sardine, ton sau somon cu adaos de sare și fără adaos de zahăr sau grăsimi                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Exemple:</b><br>- pește prăjit/ pane în baie de ulei;<br>- pește proaspăt, congelat sau la conservă cu un conținut mare de mercur;<br>- pește afumat. |
| <b>Ouă</b>     | <b>Exemple:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Exemple:</b>                                                                                                                                          |





|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                              | - ouă preparate termic fără sau cu minim de adaos de ulei.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                    | - ouă prăjite în baie de ulei.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Fructe oleaginoase și leguminoase (fasole, linte, năut, mazăre, soia)</b> | <b>Exemple:</b><br>- fructe oleaginoase crude (nesărate și neprăjite): nuci, alune, migdale, alune de pădure, caju, fistic, semințe de in, semințe de susan, semințe de chia, semințe de floarea soarelui, semințe de dovleac***;<br>- unt de arahide, caju, migdale, pasta tahini (fără adaos de zaharuri, sare și grăsimi);<br>- leguminoase uscate gătite;<br>- leguminoase uscate, la conservă fără lichid;<br>- humus; | <b>Exemple:</b><br>- burger vegetal/ chiftele vegetale pregătite în blocul alimentar din unitatea de învățământ/ firma de catering | <b>Exemple:</b><br>- fructe oleaginoase cu arome (ciocolată, miere, zahăr) sau prăjite și sărate;<br>- fructe oleaginoase mai mari decât semințele de susan pentru copiii cu vârsta sub 4 ani;<br>- unt din fructe oleaginoase cu adaos de zaharuri, sare, grăsimi sau arome;<br>- leguminoase la conservă cu adaos de zahăr și sau carne;<br>- mezeluri vegetale din comerț. |

\* carnea se va toca în blocul alimentar din cadrul unității de învățământ/ catering

\*\* a se alterna în meniu peștele slab cu peștele gras

\*\*\* aceste alimente pot fi aspirate de copiii cu vârsta sub 4 ani, ceea ce poate conduce la sufocare. Nucile și semințele trebuie tocate sau măcinate pentru copiii sub această vârstă.



### ALTE INGREDIENTE ALIMENTARE

Ingredientele care nu se calculează ca atare, pot fi servite/utilizate în cantități limitate. Cumulativ cantitatea permisă într-o zi dintre ingredientele enumerate mai jos este: de 1 linguriță (5 ml) până la 2 linguri (30 ml), atât ca ingredient folosit în prepararea alimentelor, cât și servite lângă/împreună cu preparatele principale.

#### Exemple:

- sosuri: muștar și smântână slabă din comerț, sos pesto, ketchup, sos de brânză sau alte sosuri preparate în blocul alimentar din cadrul unității de învățământ/ firma de catering
- grăsimi și uleiuri: ulei de rapiță, ulei de soia, ulei de măsline, ulei de floarea soarelui, unt, topping-uri: cocos, parmezan, măsline;
- miere (peste vârsta de 1 an),
- dulceață/gem îndulcit, siropuri, zahăr – conform recomandărilor din Anexa nr. 1 A

**NU SUNT RECOMANDATE: Sunt alimente care trebuie evitate sau servite rar și în cantități mici.**

| Alimente sărace în nutrienți și bogate în zaharuri și grăsimi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Alimente cu risc de sufocare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Alimente cu risc pentru siguranță                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Următoarele ingrediente/ alimente/băuturi nu vor fi servite deoarece nu conțin sau au cantități minime de nutrienți esențiali și/sau conțin cantități mari adăugate de sare, zahăr sau grăsimi nesănătoase:<br>- băuturi aromate de fructe<br>- prăjituri, gogoși, plăcinte, frișcă din comerț<br>- bomboane (inclusiv cele gumate), jeleuri, acadele, caramele, bezele;<br>- ciocolată;<br>- deserturi înghețate (de exemplu: înghețată, tort de înghețată) ;<br>- ulei de cocos;<br>- untură;<br>- ulei de palmier; | Alimentele tari, mici, rotunde, netede și lipicioase pot provoca sufocarea copiilor mici.<br>Următoarele alimente nu sunt sigure pentru copiii cu vârsta sub 4 ani:<br>- pești cu oase;<br>- gumă de mestecat.<br>Pentru evitarea riscului de sufocare, următoarele alimente pot fi servite copiilor sub 4 ani, sub următoarele forme:<br>- alimente cu texturi fibroase (de exemplu: țelină, ananas) tocate mărunt;<br>- legume sau fructe tari, crude, tăiate felii subțiri sau răzuite;<br>- unturi din fructe oleaginoase (de exemplu unt de arahide) doar întins subțire pe pâine;<br>- fructe oleaginoase mai mari | Următoarele alimente nu se servesc din cauza riscului ridicat pentru sănătate (de ex. provocarea toxii infecțiilor alimentare):<br>- miere (sub orice formă, inclusiv sub cea prezentă în compoziția altor alimente), pentru copiii cu vârsta sub 1 an;<br>- laptele nepasteurizat;<br>- brânzeturi și iaurturi din lapte nepasteurizat (de exemplu: brie, camembert, roquefort și gorgonzola etc.);<br>- pește afumat la rece;<br>- ouă crude sau insuficient gătit;<br>- preparate care conțin următoarele: înghețată, mousse, maioneză și |



ORAȘUL BUCECEA  
Str. Calea Națională nr. 70  
Tel. / Fax 0231550112  
E-mail: [primaria.bucecea@yahoo.com](mailto:primaria.bucecea@yahoo.com)  
Primar: ec. Angel Gheorghiu



|                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- murături cu conținut crescut de sare;</li><li>- chipsuri (de cartofi, de legume), tortilla, sărățele, salatini, covrigei, pufuleți, nachos).</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>decât semințele de susan se servesc doar tocate sau mărunțite;</li><li>- struguri întregi și roșii cherry doar tăiate în sferturi.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>sosuri;</li><li>- carne preparată termic insuficient;</li><li>- fructe de mare, crustacee sau pește crude;</li><li>- suc sau cidru nepasteurizat.</li><li>- băuturi energizante.</li></ul> |
|                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                  |