

Nr. 4581 din 28.11.2022



## CAIET DE SARCINI

**Privind achiziția de Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar pentru prescolarii și elevii Școlii Gimnaziale nr.1 Letca, comuna Letca, jud. Salaj, acordat în baza OUG nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, cu modificările și completările ulterioare, cu modificările și completările ulterioare**

### 1. PREAMBUL

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering pentru școli Cod CPV 55524000-9 (Rev. 2).

Având în vedere ca ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 1 LETCA dispune de spațiu amenajabil servirii mesei calde la locația în care își desfășoară activitatea, s-a optat ca pentru prescolarii și elevii care învață la această grădiniță și școală suportul alimentar să fie masa caldă sub forma ambalată în recipiente de unică folosință, închise ermetic, în conformitate cu standardele de calitate în vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe, pahare.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară în conformitate cu:

- a) Legea privind achizițiile nr 98/2016
- b) Legea privind remediile și cauzele de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a Solutionare a Contestărilor nr 101/2016;
- c) [www.anap.gov.ro](http://www.anap.gov.ro)
- d) HG nr. 395/2016 din 2 iunie 2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice
- e) OUG nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, cu modificările și completările ulterioare;
- f) HG nr. 1152/2022 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat;
- g) Ordinul ministrului educației nr. 5369/2022 privind aprobarea listei unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor și a unităților-pilot în care se implementează Programul-pilot de acordare a unui suport alimentar, numărul de beneficiari și sumele alocate pentru finanțarea programului în anul școlar 2022-2023, cu modificările și completările ulterioare;
- h) Hotărârea consiliului local Letca nr. 37/25.11.2022 privind aprobarea implementării Programului - pilot de acordare a unui suport alimentar, respectiv tipul de suport alimentar care constă în masă caldă în regim de catering pentru prescolarii și elevii Școlii Gimnaziale nr. 1 Letca și Grădinița Letca;
- i) Standarde naționale și reglementări în domeniu.

ROMANIA  
JUDETUL SALAJ  
COMUNA LETCA

Loc. Letca, nr. 272, jud. Salaj, cod postal 457215  
tel +40 260634643, fax +40 260634643 cod fiscal 4495158  
E-mail: [primarialetca@yahoo.com](mailto:primarialetca@yahoo.com)

j) Ofertantilor le revine responsabilitatea de a cunoaște și respecta toate prevederile legale aplicabile pentru întocmirea ofertei, respectiv pentru execuția contractului.

## 2. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie: Prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar pentru preșcolarii și elevii ȘCOLII GIMNAZIALE NR.1 LETCA, com Letca, jud. Sălaj, în perioada desfășurării activității didactice al anului școlar 2022 – 2023.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea suportului alimentar pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile ȘCOLII GIMNAZIALE NR. 1 LETCA, în perioada desfășurării activității didactice al anului școlar 2022-2023 respectiv:

- 14 zile estimate, pentru anul 2022, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin legislația aplicabilă, respectiv a prevederilor OUG nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, cu modificările și completările ulterioare și HG nr. 1152/2022 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat;
- 99 de zile estimate, pentru anul 2023, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin legislația aplicabilă, respectiv a prevederilor OUG nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, cu modificările și completările ulterioare și HG nr. 1152/2022 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat.

## 3. CANTITĂȚI ESTIMATE:

Ofertantul se obligă să presteze serviciile de catering pentru asigurarea suportului alimentar acordat în baza OUG nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, cu modificările și completările ulterioare și HG nr. 1152/2022 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat.

Livrarea mesei calde se va face în perioadele și la toate locațiile în care își desfășoară activitatea ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 1 LETCA, Comuna Letca, o dată pe zi, după cum urmează:

### 3.1. Livrare MASA CALDĂ: - ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 1 LETCA: PERIOADA DE LIVRARE –an școlar 2022 – 2023

Nr. crt	Perioada	Nr. zile	Număr maxim elevi beneficiari an școlar 2022-2023 – ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 1 LETCA				Număr maxim portii masa calda
			Preșcolar	Primar	Gimnazial	Total	
1	01 decembrie 2022-31 decembrie 2022	14	32	47	47	126	1.764
2	01 ianuarie 2023- 31 ianuarie 2023	16	32	47	47	126	2.016
3	01 februarie 2023- 28 februarie 2023	15	32	47	47	126	1.890
4	01 martie 2023- 31 martie	23	32	47	47	126	2.898
5	01 aprilie 2023- 30 aprilie 2023	13	32	47	47	126	1.638

ROMANIA  
JUDETUL SALAJ  
COMUNA LETCA

Loc. Letca, nr. 272, jud. Salaj, cod postal 457215  
tel +40 260634643, fax +40 260634643 cod fiscal 4495158  
E-mail: [primarialetca@yahoo.com](mailto:primarialetca@yahoo.com)

6	01 mai 2023- 31 mai 2023	22	32	47	47	126	2.772
7	01 iunie 2023 -16 iunie 2023	10	32	47	47	126	1.260
Număr total porții estimate ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 1 LETCA: PERIOADA DE LIVRARE –an școlar 2022 – 2023							14.238

<b>Total estimat numar pachete suport alimentar - mese calde - an școlar 2022-2023</b>	<b>14.238</b>	<b>DIN CARE:</b>
Numar estimat mese calde - ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 1 LETCA	14.238	

#### LOCAȚIILE DE LIVRARE

Nr. crt	Localitatea	Locatia	Nr.maxim pachet alimentar/ zi	Condiții de livrare
1.	ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 1 LETCA Preșcolar/Primar/Gimnazial	Localitatea Letca, nr.1, comuna Letca	126 portii masa calda/zi	între orele 10 <sup>00</sup> -11 <sup>10</sup> se va livra/servii masa caldă/ pachetul alimentar din ziua respectivă

NOTĂ: În situația în care prestatorul câștigător al procedurii de achiziție are o locație amenajată corespunzător pentru servirea mesei, iar programul preșcolarilor și elevilor, inclusiv deplasarea acestora la locația respectivă, ar permite luarea mesei în spațiul amenajat al prestatorului, servirea mesei calde se poate face și în locația acestuia, în urma luării acestei hotărâri de comun acord între autoritatea contractantă, prestator și unitatea școlară, atât pentru toți preșcolarii și elevii sau doar pentru o parte din aceștia.

Valoarea estimată a unui suport alimentar zilnic va fi de maxim 15 lei inclusiv TVA, pentru un beneficiar, care cuprinde: prețul produselor inclusiv prepararea acestuia, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar va fi utilizată pentru achiziția materiei prime.

**Nota: Ofertele prin care se propune mai puțin de 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime va fi respinsă ca neconforma.**

#### 4. Specificații tehnice

Se vor respecta Specificațiile tehnice din Anexa nr. 2 la HG nr. 1152/2022 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat, după cum urmează:

##### 1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

a) masă caldă preparată conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 3 la HG nr. 1152/2022 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 50 de unități de învățământ preuniversitar de stat;

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

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, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt 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) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și 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 materiei prime.

## 2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului pilot 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.

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

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

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 distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. 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, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii Gimnaziale nr.1 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 înscrise prin etichetare elementele obligatorii 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.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sândvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- h) declarație nutrițională.

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

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

ROMANIA  
JUDETUL SALAJ  
COMUNA LETCA

Loc. Letca, nr. 272, jud. Salaj, cod postal 457215  
tel +40 260634643, fax +40 260634643 cod fiscal 4495158  
E-mail: [primarialetca@yahoo.com](mailto:primarialetca@yahoo.com)

Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

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

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

j) elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

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

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

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

#### 9. Informatii suplimentare

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

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

Controlul respectării prevederilor legislației în vigoare privind condițiile igienico-sanitare prin care masa caldă este oferită către elevi și preșcolari, 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-pilot sunt supuse inspecției sanitare de stat realizată, conform competențelor în domeniul alimentului, de către personalul împuternicit de ministrul sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene, în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 882/2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate animală și de bunăstare a animalelor, cu modificările și completările ulterioare.

Masa caldă și pachetul alimentar (dacă va fi cazul și numai solicitarea expresă a achizitorului) propuse de autoritatea contractantă are la baza variantele orientative de meniu, redate mai jos:

Variantele orientative de meniu se regăsesc în anexa nr. 3 la HG nr. 1152/2022 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat;

- Autoritatea contractantă propune următoarele variante de meniu pentru masa caldă, masa de prânz, cu respectarea informațiilor din anexa nr. 3 la HG nr. 1152/2022, ce va fi compusă din 3 (trei) feluri de mâncare:

- felul 1 – supe/ciorbe;
- felul 2 – fripturi, șnitele, etc. + garnitură/mâncăruri scăzute;
- felul 3 – desert: prăjituri, fructe proaspete, compot, budinci, iaurturi de fructe etc..

NOTA:

- In anexa la prezentul caiet de sarcini autoritatea contractanta propune cateva variante de meniuri orientative pe zile care pot fi preparate si livrate;
- Prestatorul trebuie sa livreze diferit pe zile ale saptamanii tipul de mancare;
- **Meniurile finale, pe zile, vor fi stabilite de comun acord cu prestatorul desemnat castigator al achiziției. Pe perioada derulării contractului, de comun acord, lista de meniu poate fi completată/modificată/ajustată și cu alte preparate, la solicitarea beneficiarului (Scoala Gimnazială nr. 1 Letca);**
- După caz, la fiecare preparat se adaugă produsul "pâine" (franzelă sau chiflă);
- Prestatorul poartă întreaga răspundere pentru calitatea preparatelor și a produselor livrate.

In vederea realizarii meniului, se vor respecta prevederile Ordinului ministrului sanatatii nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarii și școlarii și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

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

- lipide (grasimi);
- glucide (dulciuri, fructe, legume, etc);
- proteine (carne, branza, lapte, oua si proteine vegetale, etc);

Ca sa se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele sa fie combinate intr-un anumit mod si in anumite proportii conform nevoilor organismului.

Pentru Pachetul alimentar (daca va fi cazul si numai la solicitarea expresă a achizitorului):

1. Sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume (roșii, castravete, salată);
2. Sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude (gogoșar, varză, morcov);
3. Un fruct întreg.

- Autoritatea contractantă propune următoarele variante de meniu tip sandvici si fruct:

1. Sandvici cu șnițel de pui: baghetă/chiflă, șnițel, cașcaval, salată, ardei/roșii + mar.
2. Sandvici cu salam uscat pui/vita: baghetă/chiflă, salam uscat pui/vita, cașcaval, salată, ardei/roșii + banana.
3. Sandvici cu șuncă de porc/pui: baghetă, șuncă de porc/pui, cașcaval, salată, ardei/roșii + portocala/mandarina/clementina.
4. Sandvici cu felii de friptura de porc: baghetă, felii de friptura de porc, salată, ardei/roșii + mar.
5. Sandviș cu cașcaval/mozarella: baghetă/chiflă, cașcaval, salată, ardei/roșii. + banană

NOTA:

- Pachetul alimentar se va livra numai la solicitarea expresă a achizitorului, regula pentru suportul alimentar il reprezinta furnizarea de masa calda;
- Pachetul alimentar s-ar putea livra in situatia in care elevii si preșcolarii beneficiari participă la activități didactice prin intermediul tehnologiei și al internetului si nu prin prezenta fizica la scoala, din cauze legate de pandemia de SARS-Cov-2, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, si numai la solicitarea expresă a achizitorului;
- Prestatorul trebuie sa livreze diferit pe zile ale saptamanii si diferit pentru doua zile consecutive tipul de sandvici si fruct si poate sa propuna si alte variante de meniu.

– Prestatorul poartă întreaga ră spundere pentru calitatea preparatelor și a produselor livrate.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:

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 preșcolariilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.
  2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
  3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
  4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
  5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite (de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supa cu găluște și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume);
  6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile (cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot)
  7. Nu se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor, și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
  8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.
  9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte (nesectionate după fierbere)
  10. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
  11. 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.
- Ofertantul participănt la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății obiectul de activitate supus licitației;
    - Prestarea serviciului de catering se va face cu respectarea specificațiilor tehnice prevăzute în Normele metodologie de aplicare a OUG 105/2022.
    - Pachetul alimentar ( dacă va fi cazul si numai solicitarea expresă a achizitorului ) trebuie să conțină un meniu tip sandvici si un fruct.

#### **10. Informații suplimentare cu privire la distribuția alimentelor:**

- Distribuirea se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1225/5031/2003, privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii Gimnaziale nr.1 a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

- Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul prestatorului care distribuie porțiile de mâncare și/sau pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către preșcolari și elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.



**- In ce priveste masa calda pentru prescolarii si elevii prestatorului va furniza mancarea calda sub forma ambalata in recipiente de unica folosinta, inchise ermetic, in conformitate cu standardele de calitate in vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe, pahare.**

## **5. Conditii de participare:**

### **5.1 Situatia personala a candidatului sau ofertantului**

Informatii si formalitati necesare pentru evaluarea respectarii cerintelor mentionate:

I. Ofertanții, terții susținători și subcontractanții nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art.164, 165, 167 din Legea nr.98/2016

II. Ofertanții, terții susținători și subcontractanții nu trebuie sa se regaseasca in situatiile prevazute la art. 59 – 60 din Legea 98/2016.

Modalitate de demonstrare:

Documentele justificative care probează îndeplinirea cerinței de calificare sunt:

1. certificate constatatoare privind lipsa datoriilor restante, cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.) la momentul prezentării, pentru sediul principal, iar pentru sediile secundare/punctele de lucru, se va prezenta o declarație pe propria răspundere privind îndeplinirea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor sau contribuțiilor la bugetul general consolidat datorate;

2. Cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv;

3. după caz, documente prin care se demonstrează faptul ca operatorul economic poate beneficia de derogările prevăzute la art. 166 alin. (2), art. 167 alin. (2), art. 171 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice; alte documente edificatoare, după caz.

Nota: În cazul în care în țara de origine sau țara în care este stabilit ofertantul/terțul susținător/subcontractantul nu se emit documente de natura celor prevăzute mai sus sau respectivele documente nu vizează toate situațiile prevăzute la art.164, 165 și 167, autoritatea contractantă are obligația de a accepta o declarație pe proprie răspundere sau, dacă în țara respectivă nu există prevederi legale referitoare la declarația pe propria răspundere, o declarație autentică dată în fața unui notar, a unei autorități administrative sau judiciare sau a unei asociații profesionale care are competențe în acest sens.

4. Se va prezenta Declarație privind neincadrarea in prevederile art. 60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice (evitarea conflictului de interese) – Formular nr. 6 din Secțiunea Formulare, sub sancțiunea respingerii ofertei ca inacceptabila de catre toti participantii la procedura de atribuire (ofertant, asociat, subcontractant si tert sustinator).

Persoane cu functii de decizie din cadrul Autoritatii Contractante si persoanele din cadrul Autoritatii Contractante ce pot influenta continutul documentatiei de atribuire si/sau desfasurarea procedurii de atribuire, precum si persoanele care cu putere de reprezentare din partea furnizorului de servicii auxiliare implicati in procedura sunt:

Nr. crt. Numele și prenumele Funcția pe care o detine

1. Primar: MAN DOREL-LIVIU;

2. Viceprimar: MOLDOVAN IOAN-POMPILIU;

3. Secretar general comuna (membru comisia de evaluare): STANCIU ANA-MARCELA;

5. Inspector grad II (membru comisia de evaluare): TRIF VALERIA;

6. Referent superior (membru de rezerva in comisia de evaluare): ILIEȘ IULIANA ;

7. Consilieri locali : BORNA VASILE, CIORLĂUȘ CĂLIN-IOAN, COZMA PETRU, HOROTAN VIOREL, MATE NICOLAE-RADU, MUREȘAN VALER, POP ANDREI-BOGDAN, TIMAR IOAN, VALE GAVRIL, VALE MARIAN-ANDREI.

## **5.2 Capacitatea de exercitare a activitatii profesionale**

Informatii si formalitati necesare pentru evaluarea respectarii cerintelor mentionate:

Operatorii economici care depun ofertă trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență, din care să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna dintre situațiile de anulare a constituirii sale precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului.

Modalitate de demonstrare:

Documentul justificativ care probează îndeplinirea cerinței este certificatul constatator emis de ONRC, sau în cazul ofertanților persoane juridice/fizice străine, documentele echivalente emise în țara de rezidență, traduse în limba română.

În situația în care vor fi executate părți din contract de către subcontractanți/asociați, dovada înregistrării și corespondența activităților principale/secundare din cadrul acestuia cu obiectul achiziției se va prezenta obligatoriu și de către subcontractanți/asociați, pentru partea din contract pe care o vor realiza.

## **5.2 Capacitatea tehnica si/sau profesională**

Informatii si/sau nivel(uri) minim(e) necesare pentru evaluarea respectarii cerintelor mentionate:

Pentru contractele de achizitie de servicii: executarea de servicii de tipul specificat

Orice operator economic are dreptul de a participa la achizitie in calitate de ofertant, individual sau in comun cu alti operatori economici, inclusiv in forme de asociere temporara constituite in scopul participarii la procedura de atribuire. In cazul in care mai multi operatori economici participa in comun la procedura de atribuire, indeplinirea criteriilor privind capacitatea tehnica si profesională se demonstreaza prin luarea in considerare a resurselor tuturor membrilor grupului, iar autoritatea contractanta va solicita acestora sa raspunda in mod solidar pentru executarea contractului de achizitie publica.

Autoritatea contractanta poate solicita operatorilor economici participanti in comun la procedura de atribuire a caror oferta a fost desemnata castigatoare sa adopte sau sa constituie o anumita forma juridica in masura in care este necesar pentru executarea in mod corespunzator a contractului de achizitie publica.

Modalitatea de indeplinire:

In cazul depunerii ofertei in asociere: Ofertantul va complete ACORDUL DE ASOCIERE in vederea participarii la procedura de atribuire a contractului de achizitie publica (Formularul nr. 5) cu Anexa la Formularul 5 - Acordul de asociere.

Informatii si/sau nivel(uri) minim(e) necesare pentru evaluarea respectarii cerintelor mentionate:

### **Proportia de subcontractare**

In cazul subcontractarii unor parti din contract, ofertantul are obligatia de a cuprinde in oferta sa denumirea subcontractantilor si date de contact ale acestora, partea/partii din contract care urmeaza a fi indeplinite de catre acestia, valoarea la care se ridica partea/partii respectiva, precum si acordul subcontractantilor cu privire la aceste aspecte.

Modalitatea de indeplinire:

Subcontractantii propusi trebuie sa respecte aceleasi obligatii ca si ofertantul in domeniul mediului, social, si al relatiilor de munca stabilite prin legislatia adoptata la nivelul UE, legislatia nationala, prin acordurile colective sau prin tratatele si acordurile internationale in aceste domenii prevazute in documentatia de atribuire.

In situatia in care vor fi executate parti din contract de catre subcontractanti, ofertantul va transmite informatii si documente relevante referitoare la capacitatea tehnica a subcontractantilor proprii, cu privire la partea/partile din contract pe care acestia urmeaza sa o/le indeplineasca efectiv, conform art. 174 din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice.

Ofertantul va completa Acordul/acordurile de subcontractare cu subcontractantul/sucontractantii desemnati – Formular nr. 7 din sectiunea Formulare.

## **6. Modul de prezentare a propunerii tehnice**

1. Declarația ofertantului ca și-a însușit cerințele solicitate prin caietul de sarcini și ca prestarea serviciilor și fiecare dintre activitățile prevăzute în caietul de sarcini vor fi prestate. Se va prezenta Formular nr. 7: DECLARAȚIE PRIVIND INSUSIREA CERINTELOR SOLICITATE PRIN CAIETUL DE SARCINI;

2. Declarație (formulată de către operatorul economic) prin care acesta declară faptul că la elaborarea ofertei a ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii (conf.art.51 alin.2 din Lg 98/2016). Se va prezenta Formular nr. 8: DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA REGLEMENTĂRILOR OBLIGATORII ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELATIILOR DE MUNCĂ. Informații detaliate privind reglementările în vigoare referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii se pot obține de la Inspectoratul de Muncă, Ministerul Muncii, Familiei și Protecției Sociale și de pe site-ul [www.inspectmun.ro/Legislatie](http://www.inspectmun.ro/Legislatie). În cazul unei asocieri, aceasta declarație va fi asumată de către toți membrii asocierii.

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

a) dovada înregistrării sanitar-veterinare de pe teritoriul țării a producătorului ce va livra masa caldă și pachetele alimentare;

b) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităților din care se livrează masa caldă și pachetele alimentare;

c) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul mâncării (masa caldă și pachetele alimentare) către unitățile școlare.

La întocmirea propunerii tehnice operatorul economic va ține cont de eventualele modificări ale documentației de atribuire ca urmare a răspunsurilor la cererile de clarificări.

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 din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsă ca neconformă.

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

Propunerea tehnică conține și Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de către Autoritatea Contractantă.

## **7. Modul de prezentare a propunerii financiare**

Actul prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă îl reprezintă formularul de oferta.

Elementul principal al propunerii financiare este Formularul de oferta – Formular nr. 9, Detalierea costurilor pentru achiziția de servicii de catering - Formular nr. 10 și Defalcarea costurilor și ponderea acestor categorii de cheltuieli - Formular nr. 11.

Propunerea financiară va cuprinde prețul în lei, cu două zecimale cu toate taxele plătite și plătibile, indicând prețul fără TVA și separat valoarea TVA.

Propunerea financiară trebuie să se încadreze în fondurile care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică. Ofertele care vor depăși valoarea estimată vor fi respinse ca inacceptabile. Toate ofertele financiare ale căror valori sunt aparent neobișnuit de scăzute, prin raportare la prețurile pieței, vor fi temeinic justificate, Comisia de evaluare având dreptul de a solicita documente privind, după caz, prețurile la furnizori, situația stocurilor de materii prime și materiale, modul de organizare și metodele utilizate în cadrul realizării serviciilor, nivelul de salarizare a forței de

munca, performantele si costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru care concura la formarea preturilor si implicit conduc la valoarea ofertei.

Prețul total ofertat va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea la adresele indicate de achizitor prin caietul de sarcini.

Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei de minim 60 zile. Nu se accepta oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel încât aceasta sa furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum si la alte condiții financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publica, in concordanta cu propunerea tehnica.

In cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, se va lua in considerare prețul unitar. Preturile din propunerea financiara vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri daca sunt sub efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implica îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum si marja de profit.

#### 8.Criteriul de atribuire:

Criteriul de atribuire va fi cel mai bun raport calitate-preț.

**Masa calda** pe zi, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată. Limita valorică prevăzută cuprinde prețul produselor, cheltuielile cu prepararea si cheltuielile de transport si de distribuție, după caz.

Orice modificare legislative survenită cu privire la actele normative ce au stat la baza caietului de sarcini, conduce la modificarea conformă a contractului și a condițiilor depuse în caietul de sarcini, după caz.

In conformitate cu prevederile OUG 105/2022 cu modificarile si completarile ulterioare, pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții sunt obligati să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă; • • • •
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

#### **Cel mai bun raport calitate – pret**

##### DENUMIRE FACTOR EVALUARE, DESCRIERE, PONDERE

1. Pretul ofertei; Componenta financiara

85 % (85 de puncte)

Invers proportional

Algoritm de calcul: *Punctajul se acorda astfel:*

*a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respective 85 de puncte; b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel:  $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$ .*

2. Ponderea pentru materie primă din pretul total/portie; Componenta financiara

15 % (15 puncte)

Direct proportional

Algoritm de calcul: *Algoritm de calcul:*

*a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 15 puncte.*

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/portie, punctajul  $Pmp(n)$  se calculeaza astfel:  $Pmp(n) = (MP n / MP \text{ maxim} \times \text{punctajul maxim alocat})$ ,

Unde:  $Pmp(n)$  - punctajul acordat nivelului  $n$  al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

$MP n$  – nivelul  $n$  al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

$MP \text{ maxim}$  – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/portie este de: 40%.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acodra punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie mai mic decat nivelul minim indicat de (40%), oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarata neconforma si respinsa.

Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din pretul total/portie va fi exprimat cu maxim doua zecimale.

Este declarata castigatoare oferta care indeplineste cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, in urma aplicarii criteriului de atribuire "cel mai bun raport calitate –pret".

Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin insumarea punctajelor obtinute pentru fiecare factor de evaluare dupa formula " $P_{total} = P + Pmp$ ", exprimat cu maxim doua zecimale.

Se va intocmi, in ordine descrescatoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza caruia se stabileste oferta castigatoare.

In situatia in care doua sau mai multe oferte obtin acelasi punctaj in urma aplicarii algoritmului de calcul, clasamentul se va stabili in ordinea descrescatoare a pretului ofertat, iar oferta castigatoare va fi declarata cea care se claseaza pe pozitia 1 din clasamentului astfel refacut. In situatia in care prin aplicarea acestui sistem nu se obtine o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, autoritatea contractanta va solicita respectivilor ofertanti reofertarea prin prezentarea unei noi propuneri financiare. Noua propunere financiara va fi depusa doar si numai in urma solicitarii entitatii contractante.

Factorii de evaluare ai ofertei, punctajul acestora precum și algoritmul de calcul au fost definiți clar în documentația de atribuire a contractului de achiziție publică si au legatură concretă cu specificul contractului.

## 9. Alte informatii:

1. In cazul in care cursurile sau anul școlar se suspendă, din cauze legate de pandemia de SARS-Cov-2 sau orice alte cauze, furnizarea suportului alimentar se poate suspenda la solicitarea expresa a achizitorului.

2. In situatia in care elevii si preșcolarii beneficiari participă la activități didactice prin intermediul tehnologiei și al internetului si nu prin prezenta fizica la scoala, din cauze legate de pandemia de SARS-Cov-2 sau alte cauze, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, prestatorul, la solicitarea expresă a achizitorului, va furniza doar pachete alimentare pentru acesti elevi. Modalitatea concreta de furnizare a pachetului alimentar in aceste cazuri se va stabili in functie de scenariile de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare la momentul respectiv.

ROMANIA  
JUDETUL SALAJ  
COMUNA LETCA  
Loc. Letca, nr. 272, jud. Salaj, cod postal 457215  
tel +40 260634643, fax +40 260634643 cod fiscal 4495158  
E-mail: [primarialetca@yahoo.com](mailto:primarialetca@yahoo.com)

---

Întocmit,

**RESPONSABIL ACHIZITII PUBLICE**  
**Viceprimar , MOLDOVAN IOAN-POMPILIU**

Aprobat prin Hotărârea Consiliului local Letca , cu nr. 38 din 29.11.2022.

**PREȘEDINTE DE ȘEDINȚĂ,**

**TIMAR IOAN**



**Contrasemnează ,**

**Secretar general al comunei,**

**STANCIU ANA-MARCELA**



ROMANIA  
JUDETUL SALAJ  
COMUNA LETCA

Loc. Letca, nr. 272, jud. Salaj, cod postal 457215  
tel +40 260634643, fax +40 260634643 cod fiscal 4495158  
E-mail: [primarialetca@yahoo.com](mailto:primarialetca@yahoo.com)

Anexa la Caietul de sarcini

MENIURI ORIENTATIVE PENTRU MASA CALDA  
LISTA DE MENIU SAPTAMANA I

	LUNI	MARTI	MERCURI	JOI	VINERI
<b>Pranz</b>	<p><b>Supa de taitei</b> Taitei 30g, ceapa 10g, ulei 10g, morcov 30g, telina 10g, patrunjel 10g,</p> <p><b>Piure de cartofi cu pulpe de pui</b> Cartofi 400g, pulpe de pui 175g, lapte 20ml, ulei 70g, morcovi 20g ceapa 10g, patrunjel 10g Varza 40g Paine 40g Desert mar</p>	<p><b>Ciorba taraneasca</b> Cartofi 30g, ceapa 10g, morcovi 20g, fasole verde 20g, orez 5g, ulei 10g, telina 10g, mazare 20g, patrunjel 10g, varza 20g, pasta tomate 10g, carne 30g</p> <p><b>Friptura de porc cu garnitura de orez</b> Orez 70g, ceapa 10g, morcov 20g, ulei 30g, carne 100g, pasta de tomate 10g, patrunjel 10g Paine 40g Muratura castraveti Desert</p>	<p><b>Ciorba de fasole verde</b> Pastai 150g, ceapa 10g, ulei 10g, faina 10g, smantana 20g, pasta de tomate 10g, morcov 20g, usturoi 2g, afumatura 10g</p> <p><b>Cus -cus cu pulpa de pui la gratar</b> Pulpa de pui 200g, cus-cus 50g, ulei 20g, ceapa 10g, morcovi 20g, patrunjel 10g, pasta de tomate 10g, lapte, usturoi 10g Paine 40g Varza Desert</p>	<p><b>Ciorba de varza</b> Ceapa 10g, varza 100g, morcov 20g, ulei 10g, patrunjel 10g, foi de dafin, afumatura 10g, smantana 20g</p> <p><b>Piure de cartofi cu snitel</b> Carne 100g, Cartofi 400g, oua 30g, faina 20g, ulei 70g Paine 40g Desert</p>	<p><b>Ciorba de cartofi</b> Cartofi 200g, ceapa 10g, morcovi 10g, patrunjel 10g, faina 15g, ulei 15ml, smantana 20g, afumatura 10g</p> <p><b>Macaroane cu carne de porc</b> macaroane 100g, carne 100g, pasta de tomate 20g, ulei 15g, ceapa 10g Paine 40g Desert</p>

ROMANIA  
JUDETUL SALAJ  
COMUNA LETCA

Loc. Letca, nr. 272, jud. Salaj, cod postal 457215  
tel +40 260634643, fax +40 260634643 cod fiscal 4495158  
E-mail: [primarialetca@yahoo.com](mailto:primarialetca@yahoo.com)

LISTA DE MENIU SAPTAMANA II

	LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
<b>PRAN Z</b>	<p><b>Ciorba tarancasca</b> Cartofi 30g, ceapa 10g, morcovi 20g, fasole verde 20g, orez 5g, ulei 10g, telina 10g, mazare 20gr, patrunjel 10g, varza 20g, pasta tomate 10g, carne 30g</p> <p><b>Iahnie de fasole cu mezel</b> Mezel 100g, fasole 80g, faina 20g, pasta de tomate 20g, usturoi 5g salata de varza Paine 40g Desert</p>	<p><b>Ciorba de perisoare</b> Carne toccata 30g, morcovi 20g, telina 10 g, patrunjel 10g smantana 20g, faina 10g, pasta de rosii 10g, orez 5g, ceapa 5g</p> <p><b>tochitura din carne de porc cu orez</b> Carne 100g, orez 70 g, pasta de tomate 10g, ceapa 10, morcov 20g, ulei 30g Paine 40g Salata de varza Desert</p>	<p><b>Ciorba de fasole uscata</b> Fasole 50g, ceapa 10g, patrunjel 10g, ulei 10g, faina 10g, smantana 30g, pasta de tomate 10g, morcov 20g, afumtura 10g</p> <p><b>Cartofi copti cu pulpe de pui</b> Cartofi 400g, pulpe de pui 175g, lapte 20ml, ulei 70g, morcovi 20g ceapa 10g, patrunjel 10g Muratura castraveti Paine 40 gr Desert</p>	<p><b>Ciorba ardelenasca</b> Cartofi 30g, ceapa 10g, morcovi 20g, fasole verde 20g, orez 5g, ulei 10g, telina 10g, mazare 20gr, patrunjel 10g, varza 20g, carne 30g, smantana 20g</p> <p><b>Sarmale</b> Varza 250gr, carne 80gr Ulei 20gr, ceapa 10gr, orez 60gr, pasta de tomate 20gr Paine 40gr Desert</p>	<p><b>Ciorba radauteana</b> Piept de pui 70g, morcovi 20g, smantana 30g, patrunjel 10g, telina 5g, ulei 10ml, ou, faina 2.5g, usturoi 10g</p> <p><b>Ceafa de porc la gratar cu piure de cartofi</b> Cartofi 400g, carne 120g, lapte 20g Paine 40g Salata de varza Desert</p>