



COMUNA GILĂU

GILĂU, str.1 Decembrie 1918, nr.237, CIF. 4485421, Cluj,
telefon: 0264-371646, fax: 0264-371709, CP-407310
e-mail:office@comunagilau.ro site: www.comunagilau.ro

Nr.înreg. 218/05.03.2025

Aprobat
Primar
Topan Gelu Vasile



CAIET DE SARCINI

PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE PRESTARI
SERVICII DE CATERING Furnizare masă caldă pentru elevii din
cadrul LICEULUI TEORETIC „GELU VOIEVOD” GILAU, a
punctelor secundare de lucru si a structurilor arundate conform
Hotărârii nr.23/28.01.2025 privind instituirea Programului național
”Masă sănătoasă” în anul 2025

Cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

1. OBIECTUL ACHIZITIEI:

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și conține indicații privind regulile de bază care trebuie respectate astfel încât potențialii ofertanți să elaboreze propunerea tehnică corespunzător cu necesitățile autorității contractante.

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

Prezentul caiet de sarcini are ca obiect achiziționarea de servicii de catering pentru prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii din cadrul LICEULUI TEORETIC „GELU VOIEVOD” GILAU.

Valoarea maximă/beneficiar este de 13,76 fără TVA, respectiv 15 lei cu T.V.A., valoare ce cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Număr total de copii:1132



COMUNA GILĂU

GILĂU, str.1 Decembrie 1918, nr.237, CIF. 4485421, Cluj,
telefon: 0264-371646, fax: 0264-371709, CP-407310
e-mail:office@comunagilau.ro site: www.comunagilau.ro

Locatia	Adresa	Nr. elevi/prescolari
LOCATIA 1	GRADINITA UZINA SOMESU RECE loc UZINA SOMESU RECE str Avram Iancu 99	10
LOCATIA 2	GRADINITA SOMESU RECE loc SOMESU RECE str Bisericii nr. 28	34
LOCATIA 3	SCOALA SOMESU RECE loc SOMESU RECE str Eroilor nr. 99	47
LOCATIA 4	LICEU - SEDIU PRINCIPAL Gilau, str Eroilor nr 5	367
LOCATIA 5	SCOALA PRIMARA Gilau, str Suceag nr 12	404
LOCATIA 6	GRADINITA "POIANA VESELIEI" Gilau, Gilau, str Cresei nr 32	145
LOCATIA 7	Grădinița PN Gilău, Strada Școlii nr 4	70
LOCATIA 8	CRESA Gilau, str Cresei nr. 38	55



COMUNA GILĂU

GILĂU, str.1 Decembrie 1918, nr.237, CIF. 4485421, Cluj,
telefon: 0264-371646, fax: 0264-371709, CP-407310
e-mail:office@comunagilau.ro site: www.comunagilau.ro

LICEUL TEORETIC „GELU VOIEVOD” GILAU, va achizitiona urmatoarele:

Pentru Locatia 6 GRADINITA "POIANA VESELIEI"

Se dorește achizitionarea produselor alimentare pentru masa caldă preparată în regim propriu potrivit art.3 alin.1 litera a) din Hotărârea nr.23/28.01.2025, în limita a 15,00 lei cu TVA/elev/zi.

Achizitionarea de produse alimentare in limita a 15 lei cu TVA/copil zilnic, astfel încât să se asigure masa caldă zilnică preparată în regim propriu.

Ofertanților li se va pune la dispoziție în cadrul caietului de sarcini variante minimale exemplificative de meniu propuse de Autoritatea contractanta, inclusiv lista produselor alimentare necesare, astfel încât ofertanții să poată întocmi și depune oferta avand în vedere produsele alimentare necesare producerii meniurilor propuse, astfel încât să se asigure masă caldă, preparată în regim propriu pentru preșcolari în limita a 15 lei cu TVA/copil/zi.

Ofertanții vor întocmi lista cu produsele alimentare (inclusiv cantitate) necesare fabricării meniurilor conform centralizatorului pus la dispoziție de Autoritatea contractanta. Această listă a produselor alimentare cuprinde 5 variante de meniu inclusiv o variantă de meniu vegetarian și o variantă de meniu pentru preșcolari cu intoleranță la lactoza și alte afecțiuni medicale.

În prezent, în Locatia 6 GRADINITA "POIANA VESELIEI", exista **145** de prescolari.

Pentru Locatia 8 CRESA - Gilau, str Creșei nr. 38

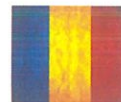
Se dorește achizitionarea produselor alimentare pentru masa caldă preparată în regim propriu potrivit art.3 alin.1 litera a) din Hotărârea nr.23/28.01.2025, în limita a 15 lei cu TVA/elev/zi.

Achizitionarea de produse alimentare in limita a 15 lei cu TVA/copil zilnic, astfel încât să se asigure masa caldă zilnică preparată în regim propriu;

Ofertanților li se va pune la dispoziție în cadrul caietului de sarcini variante minimale exemplificative de meniu propuse de Autoritatea contractanta, inclusiv lista produselor alimentare necesare, astfel încât ofertanții să poată întocmi și depune oferta avand în vedere produsele alimentare necesare producerii meniurilor propuse, astfel încât să se asigure masă caldă, preparată în regim propriu pentru preșcolari în limita a 15 lei cu TVA/copil/zi.

Ofertanții vor întocmi lista cu produsele alimentare (inclusiv cantitate) necesare fabricării meniurilor conform centralizatorului pus la dispoziție de Autoritatea contractanta. Această listă a produselor alimentare cuprinde 5 variante de meniu inclusiv o variantă de meniu vegetarian și o variantă de meniu pentru preșcolari cu intoleranță la lactoza și alte afecțiuni medicale.

În prezent în Locatia 8 CREȘA- Gilău, str. Creșei nr.38, exista **55** de prescolari.



COMUNA GILĂU

GILĂU, str.1 Decembrie 1918, nr.237, CIF. 4485421, Cluj,
telefon: 0264-371646, fax: 0264-371709, CP-407310
e-mail:office@comunagilau.ro site: www.comunagilau.ro

Pentru locatiile: 1,2,3,4,5,7 masă caldă, în regim catering - felul 2

Se dorește achiziționarea suportului alimentar de tip masa caldă – felul II potrivit art.3 alin.1 litera b), în limita a 15 lei cu TVA/elev/zi.

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

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natura medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrana de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare scoala si elev.

Elevi cu regim special:

- a) învățământ primar: 2 elevi cu intoleranță la gluten; 1 elev cu alergie la căpșuni
- b) gimnaziu: 1 elev cu intoleranță la secară, grâu, orz; 1 elev cu intoleranță la proteina din lapte
- c) liceu: 1 elev fără carne de porc și iepure (motive religioase)

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor catre unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi: ziua producerii pentru masa caldă.

Dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, suportul alimentar va fi păstrat, până la servire, în spații amenajate, în care există condiții adecvate de manipulare și depozitare, la temperaturi care să poată fi monitorizate și controlate;

Potrivit art. 34 din Ordinul nr. 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor: aducerea tuturor produselor alimentare de la blocul alimentar (bucătărie) al altei unități de alimentație colectivă sau publică în sistem catering numai cu mijloace de transport auto autorizate sanitar, care să nu fie folosite în alte scopuri, în recipiente cu capace etanșe, care să asigure o ermetizare perfectă.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform prevederilor legale:

Legea nr.123/2008 și Ordinul ministrului sănătății publice nr.1.563/2008, precum și posibile variante de meniu sunt prevăzute în prezentul caiet de sarcini.

În conformitate cu principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, produsele alimentare sunt



COMUNA GILĂU

GILĂU, str.1 Decembrie 1918, nr.237, CIF. 4485421, Cluj,
telefon: 0264-371646, fax: 0264-371709, CP-407310
e-mail:office@comunagilau.ro site: www.comunagilau.ro

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.

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar, prevazut la art.2, îl au elevii/prescolarii prezenti la activitatile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar. Suportul alimentar nu se acorda pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucratoare.

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

Preluarea suportului alimentar se realizeaza in situatiile prevazute la alin. (2) de catre parinti/reprezentati legali/ocrotitori legali sau, acolo unde acest lucru este posibil, de catre elevi, pe baza evidentelor de participare la cel putin o ora de curs/zi.

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

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Legii nr.123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Distribuirea pachetului alimentar in cadrul unitatii de invatamant se face de catre persoane desemnate de conducerea acesteia, cu exceptia personalului de ingrijire si de intretinere care a participat, in prealabil, la curatenie grupurilor sanitare, cu respectarea legislatiei aplicabile in materie referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena si cele referitoare la supravegherea sanatatii lucratorilor.

Coordonarea programului la nivel de unitate de invatamant consta in diverse tipuri de activitati si, fara a se limita la acestea, printre care: receptie de produse alimentare, efectuata cu respectarea legislatiei aplicabile in materie de servicii, evidenta zilnica a livrarii mesei calde, completarea formularelor de raportare periodica.

Unitatile de invatamant raspund, in mod direct, de asigurarea conditiilor de primire, receptie si distributie a suportului alimentar, prin nominalizarea persoanelor responsabile in acest sens, precum si de confirmarea documentelor ce stau la baza platii produselor alimentare.

Plata produselor si a serviciilor contractate se efectueaza de catre ordonatori principali de credite ai unitatilor/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor, la solicitarea furnizorilor, pe



COMUNA GILĂU

GILĂU, str.1 Decembrie 1918, nr.237, CIF. 4485421, Cluj,
telefon: 0264-371646, fax: 0264-371709, CP-407310
e-mail:office@comunagilau.ro site: www.comunagilau.ro

baza documentelor de receptie calitativa si cantitativa, intocmite si aprobate de unitatile de invatamant.

Conducerea unității de învățământ va desemna un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere.

Predarea pachetelor continand masă caldă, în regim catering, catre coordonatorul local de program se va face de catre operatorul economic castigator, zilnic, cu semnarea obligatorie a unui Proces verbal de predare/primire in 2 exemplare, cate unul pentru fiecare parte.

La nivelul unității de învățământ se elaborează și se transmite inspectoratului școlar un raport lunar cu privire la derularea programului.

DURATA CONTRACTULUI:

Durata contractului este stabilita potrivit Hotărârii nr.23/28.01.2025 privind instituirea Programului "Masă sănătoasă" în anul 2025, conform:

Art. 1. - (1) La nivelul sistemului național de învățământ preuniversitar se instituie Programul național Masa sănătoasă, denumit în continuare PNMS derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025. Durata: **decembrie 2025**.

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

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

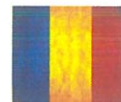
Autoritatea Contractantă își rezervă dreptul de a achiziționa cantitatea estimată pe parcursul derulării contractului, în funcție de nivelul creditelor bugetare alocate.

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

Potrivit principiilor 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, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- materie primă;



COMUNA GILĂU

GILĂU, str.1 Decembrie 1918, nr.237, CIF. 4485421, Cluj,
telefon: 0264-371646, fax: 0264-371709, CP-407310
e-mail:office@comunagilau.ro site: www.comunagilau.ro

- prepararea hranei;
- 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.

Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Fiecare unitate de invatamant beneficiara a programului 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 în 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.

Lunar, autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantitatii de produse consumate per categorie de produs, in functie de situatia numarului de copii scolarizati în luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la furnizor. Toate partile implicate in procesul de distributie a produselor alimentare mentionate mai sus vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel putin 3 ani, incepand de la sfarsitul anului intocmirii acestora.

Calitatea produselor

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

Produsele lactate - unt, branzeturi trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (UE)nr.1.308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizari comune a pietelor produselor agricole si de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr.922/72, (CEE) nr.234/79, (CE) nr. 1.037/2001 si (CE) nr.1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Branzeturi cu pasta oparita - cascaval.

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



COMUNA GILĂU

GILĂU, str.1 Decembrie 1918, nr.237, CIF. 4485421, Cluj,
telefon: 0264-371646, fax: 0264-371709, CP-407310
e-mail:office@comunagilau.ro site: www.comunagilau.ro

Siguranță si perisabilitate microbiologica

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

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

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

Produsele alimentare vor fi pastrate pana la servire in conditiile indicate de producator, cu respectarea legislatiei aplicabile in materie.

Conditii pentru transport si distributie:

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

Metode de testare si control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor hotărârii Guvernului privind aprobarea Programului de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din invatamant preuniversitar de stat se analizeaza doar in laboratoare autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor care au metodele de analiza acreditate.

Persoanele angajate in producerea, manipularea si distributia produselor alimentare

sunt obligate sa detina certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei nr.2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, si fisa de aptitudini specifică activitatii desfasurate sau echivalent, conform Hotararii Guvernului nr.355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie sa aiba inscise prin etichetare elementele obligatorii prevazute de Regulamentul (UE) nr.1.169/2011 al Parlamentului European si al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr.1.924/2006 si (CE) nr.1.925/2006 ale Parlamentului European si ale Consiliului si de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei



COMUNA GILĂU

GILĂU, str.1 Decembrie 1918, nr.237, CIF. 4485421, Cluj,
telefon: 0264-371646, fax: 0264-371709, CP-407310
e-mail:office@comunagilau.ro site: www.comunagilau.ro

90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European si a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE si 2008/5/CE ale Comisiei si a Regulamentului (CE) nr.608/2004 al Comisiei.

Produsele alimentare preambalate trebuie sa aiba inscise prin etichetare urmatoarele elemente obligatorii:

- denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu sunca si rosii, sandvici cu unt, cascaval si salata;
- lista ingredientelor;
- substante care provoaca alergii sau intolerante: sunt puse in evidenta printr-un set de caracteristici grafice care le diferentiaza de restul ingredientelor;
- cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: sunca x%; cascaval%;
- cantitatea neta;
- data-limita de consum, sub forma: „expira la data de“, cu inscrierea necodificata a zilei, lunii si anului;
- conditii de depozitare - se mentioneaza inclusiv intervalele de temperatura pentru mentinerea parametrilor de calitate si siguranta ai produselor alimentare;
- declaratie nutritionala.

Etichetarea nutritionala trebuie sa contina urmatoarele elemente: valoare energetica, grasimi, acizi grasi saturati, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, in aceasta 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	



COMUNA GILĂU

GILĂU, str.1 Decembrie 1918, nr.237, CIF. 4485421, Cluj,
telefon: 0264-371646, fax: 0264-371709, CP-407310
e-mail:office@comunagilau.ro site: www.comunagilau.ro

- 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;
- mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub formă zi, luna, an, nu este necesară înscrierea lotului;
- elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;
- denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar imputernicit cu informarea consumatorilor.

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

- 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“;
- 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.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru prescolari și elevi:

- Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.
- Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate.
- Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
- Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
- Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluște și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
- Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.
- Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor, și nu ca ochiuri românești sau prăjite.



COMUNA GILĂU

GILĂU, str.1 Decembrie 1918, nr.237, CIF. 4485421, Cluj,
telefon: 0264-371646, fax: 0264-371709, CP-407310
e-mail:office@comunagilau.ro site: www.comunagilau.ro

- Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.
- Se interzice folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
- Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
- Unitățile de învățământ au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

NOTĂ:

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

- ciorbă de legume;
- supă de pui cu legume;
- ciorbă de vacuță cu legume;
- legume cu piept de pui la grătar;
- mâncare de mazăre cu piept de pui;
- pilaf cu legume și ficăței de pui;
- piure de morcov cu grătar de pui;
- piure de cartofi cu piept de curcan;
- mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
- ghiveci de legume cu pui;
- orez cu legume și pui la tavă;
- sufleu de broccoli cu brânză;
- cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
- tocană de legume cu orez brun;
- piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume;
- omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
- sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
- dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
- ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
- macaroane cu brânză;
- cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
- quinoa cu legume;
- sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;



COMUNA GILĂU

GILĂU, str.1 Decembrie 1918, nr.237, CIF. 4485421, Cluj,
telefon: 0264-371646, fax: 0264-371709, CP-407310
e-mail:office@comunagilau.ro site: www.comunagilau.ro

- sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov;
- un fruct întreg.

În funcție de modificările intervenite în frecvența numărului de beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau de a diminua numărul de porții, fără modificarea pretului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de persoane cuprins în comenzile lansate de către beneficiar, pretul contractului modificându-se corespunzător.

Ofertanții vor avea în vedere posibilitatea ca media comenzilor zilnice efectuate să difere de cifrele mai sus prezentate ținând cont de vacanțele intersemestriale și de alte situații incidente.

Ofertarea se va face pentru cantitatea maximă de elevi.

Dacă pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale beneficiarilor, se vor putea solicita meniuri adecvate bolilor respective, Prestatorul având obligația de a se conforma întocmai.

Fiecare dintre aceste meniuri vor fi însoțite de calculul kaloriilor, conținutul de proteine, lipide și glucide.

Prestatorul are obligația de a prezenta liste de alimente detaliate către personalul de specialitate al autorității contractante în scopul întocmirii de anchete alimentare (lunile martie – mai - octombrie) conform Ordinului nr. 438/4629/2021 ordin privind asigurarea asistenței medicale a preșcolarilor elevilor din unitățile de învățământ preuniversitar și studenții din instituțiile de învățământ superior pentru menținerea stării de sănătate a colectivităților și pentru promovarea unui stil de viață sănătos.

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

- ✚ realizarea unui aport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.) pentru categoria de vârstă a beneficiarilor;
- ✚ utilizarea în mod preponderent de alimente proaspete, neprocesate, corelate anotimpului în care se aplică meniurile;
- ✚ planurile de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni să nu se repete felurile de mâncare;
- ✚ în cadrul fiecărei grupe de alimente (nivel al piramidei) se vor include în alimentația zilnică produse cât mai diversificate (de exemplu, la categoria lactate se recomandă consumul câte unei porții de lapte, brânză și iaurturi);



COMUNA GILĂU

GILĂU, str.1 Decembrie 1918, nr.237, CIF. 4485421, Cluj,
telefon: 0264-371646, fax: 0264-371709, CP-407310
e-mail:office@comunagilau.ro site: www.comunagilau.ro

✚ in cazul in care la masa de pranz sunt servite paste fainoase, cartofi sau alte legume cu putere calorica mare;

✚ evitarea mancarurilor care solicita un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a caror combinatie produce efecte digestive nefavorabile (cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot);

✚ se vor permite mancarurile gen tocaturi prajite, numai daca sunt prelucrate termic, in prealabil, prin fierbere sau pregatite la cuptor;

sa se asigure 2 oua/saptamana/persoana sub diverse forme ;

✚ nu se vor folosi creme cu oua, frisca sau maioneza din comert;

✚ mancarurile sa nu fie grase, sosurile sa nu contina faina sau alte adaosuri de ingrosare, sa nu fie prea condimentate, sa fie moderat sarate;

- carnea de la masa de pranz (felul II) trebuie sa fie portionata la gramajul prevazut in particularitatile prevazute de legislatia sanitara si pentru siguranta alimentelor;

LISTA ALIMENTELOR NERECOMANDATE PREȘCOLARILOR ȘI ȘCOLARILOR

NR. CRT.	ALIMENTE NERECOMANDATE	LIMITA DE LA CARE ALIMENTELE DEVIN NERECOMANDATE	EXEMPLE DE CATEGORII DE ALIMENTE CARE PRIN CONȚINUT SAU FORMA DE PREZENTARE POT FI NERECOMANDATE
1	Alimente cu conținut mare de zahăr*	Peste 15g zahar/100g produs	prăjituri, bomboane, acadele, alte produse similare
2	Alimente cu conținut mare de grăsimi	peste 20 g/100 g produs, din care, cumulativ: - grăsimi saturate peste 5 g/ 100 g produs :	hamburgeri, pizza, produse tip patiserie,



COMUNA GILĂU

GILĂU, str.1 Decembrie 1918, nr.237, CIF. 4485421, Cluj,
 telefon: 0264-371646, fax: 0264-371709, CP-407310
 e-mail:office@comunagilau.ro site: www.comunagilau.ro

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

* Fac excepție fructele și legumele proaspete



COMUNA GILĂU

GILĂU, str.1 Decembrie 1918, nr.237, CIF. 4485421, Cluj,
telefon: 0264-371646, fax: 0264-371709, CP-407310
e-mail:office@comunagilau.ro site: www.comunagilau.ro

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

*** Se exceptează bananele și citricele.

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

NECESARUL ZILNIC DE CALORII ȘI SUBSTANȚE NUTRITIVE PENTRU COPII ȘI ADOLESCENȚI

Adolescenți

Copii Băieți Fete

1 - 3 4 - 6 7 - 10 11 - 14 15 - 19 11 - 14 15 - 19

ani ani ani ani ani ani ani

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Calorii

- necesar mediu 1.300 1.800 2.400 3.100 3.500 2.600 2.800

- variații posibile 900 - 1.300 - 1.700 - 2.200 - 3.000 - 1.800 - 2.000 -

în funcție de 1.800 2.300 3.300 3.700 3.900 3.000 3.000

caracteristicile grupului

Proteine totale - necesar mediu 44 - 61 - 82 - 106 - 120 - 89 - 96 -

51 g 70 g 94 g 121 g 137 g 101 g 109 g

- variații posibile 31 - 44 - 58 - 75 - 102 - 61 - 68 -

în funcție de 70 g 90 g 129 g 144 g 152 g 117 g 117 g

nivelul caloric

- % din valoarea 14 - 14 - 14 - 14 - 14 - 14 -

calorică 16% 16% 16% 16% 16% 16% 16%

Proteine animale



COMUNA GILĂU

GILĂU, str.1 Decembrie 1918, nr.237, CIF. 4485421, Cluj,
 telefon: 0264-371646, fax: 0264-371709, CP-407310
 e-mail:office@comunagilau.ro site: www.comunagilau.ro

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

Proteine vegetale

- necesar mediu 13 - 21 - 33 - 54 - 60 - 40 - 48 -
 15 g 24 g 38 g 66 g 69 g 46 g 55 g
 - variații posibile 9 - 15 - 23 - 34 - 51 - 25 - 34 -
 în funcție de 21 g 31 g 52 g 65 g 76 g 55 g 58 g
 168 g 240 g 351 g 454 g 521 g 380 g 410 g
 - variații posibile 100 - 174 - 228 - 295 - 402 - 241 - 268 -
 în funcție de 222 g 309 g 483 g 541 g 571 g 439 g 439 g
 nivelul caloric - % din cantitatea 30% 35% 40% 45% 50% 45% 50% proteinelor totale

Lipide totale - necesar mediu 49 - 58 - 65 - 83 - 94 - 70 - 75 -

60 g 68 g 77 g 100 g 113 g 84 g 90 g

- variații posibile 34 - 42 - 46 - 71 - 81 - 49 - 54 -

în funcție de 77 g 87 g 106 g 119 g 126 g 87 g 97 g

nivelul caloric

- % din valoarea 35 - 25 - 25 - 25 - 25 - 25 -

calorică 40% 35% 30% 30% 30% 30% 30%

Lipide animale

- necesar mediu 37 - 40 - 49 - 58 - 60 - 50 - 53 -

45 g 51 g 58 g 70 g 79 g 59 g 63 g

- variații posibile 26 - 32 - 35 - 50 - 57 - 37 - 38 -

în funcție de 58 g 65 g 80 g 83 g 88 g 68 g 68 g



COMUNA GILĂU

GILĂU, str.1 Decembrie 1918, nr.237, CIF. 4485421, Cluj,
telefon: 0264-371646, fax: 0264-371709, CP-407310
e-mail:office@comunagilau.ro site: www.comunagilau.ro

nivelul caloric - % din cantitatea 75% 75% 75% 70% 70% 70% 70% 70% lipidelor totale

Lipide vegetale

- necesar mediu	12 - 14 -	16 -	25 -	28 -	20 -	22
	15 g 17 g	19 g	30 g	47 g	25 g	27 g

- variații posibile	8 - 10 -	11 -	21 -	24 -	11 -	16
---------------------	----------	------	------	------	------	----

în funcție de	19 g 22 g	26 g	36 g	38 g	29 g	29 g
---------------	-----------	------	------	------	------	------

nivelul caloric - % din cantitatea 25% 25% 25% 30% 30% 30% 30% lipidelor totale

Glucide

- necesar mediu	143 - 220 -	322 -	416 -	470 -	349 -	376 -
-----------------	-------------	-------	-------	-------	-------	-------

- % din valoarea	45 - 50 -	55 -	55 -	55 -	55 -	55 -
------------------	-----------	------	------	------	------	------

calorică	53%	55%	60%	60%	60%	60%
----------	-----	-----	-----	-----	-----	-----



COMUNA GILĂU

GILĂU, str.1 Decembrie 1918, nr.237, CIF. 4485421, Cluj,
telefon: 0264-371646, fax: 0264-371709, CP-407310
e-mail:office@comunagilau.ro site: www.comunagilau.ro

Necesarul zilnic de elemente minerale pentru copii și adolescenți

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

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

GRUPA DE ALIMENTE (G)	COPII (VARSTA-ANI)			ADOLESCENȚI VARSTA-ANI)			
	1-3	4-6	7-10	Baieți		Fete	
				11-14	15-19	11-14	15-19
Lapte și produse lactate (în echivalent lapte)	700	700	800	750	700	700	700



COMUNA GILĂU

GILĂU, str.1 Decembrie 1918, nr.237, CIF. 4485421, Cluj,
telefon: 0264-371646, fax: 0264-371709, CP-407310
e-mail:office@comunagilau.ro site: www.comunagilau.ro

Carne și preparate din carne (în echivalent carne)	60	85	110	190	230	170	190
--	----	----	-----	-----	-----	-----	-----

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



COMUNA GILĂU

GILĂU, str.1 Decembrie 1918, nr.237, CIF. 4485421, Cluj,
telefon: 0264-371646, fax: 0264-371709, CP-407310
e-mail:office@comunagilau.ro site: www.comunagilau.ro

VALOAREA CALORICĂ A ALIMENTELOR

VALOARE CALORICA	KCAL/100 G	ALIMENTE
Minimă	Sub 5	Apă, apă minerală, ceai, suc de lămâie, supe clare
Scăzută	5 - 60	Fructe: mere, căpșuni, caise, piersici, prune, cireșe, vișine, pepene, portocale, mandarine, grapefruit, mango, ananas. Legume: fasole, varză, conopidă, morcovi, pătrunjel, castraveți, usturoi, ceapă, salată, ciuperci, spanac, sparanghel, brocoli. Lapte degresat, brânză de casă
Moderată	60 - 120	Fructe: pere, struguri, banane, fructe uscate, fructe glasate Legume: porumb, mazăre, cartofi cu ulei, margarina, boabe de soia Carne slabă, pui Ou, brânză, pește Cereale neîndulcite, pâine Lapte integral, iaurt integral,
Crescută	120 - 300	Înghețată, iaurt îndulcit, smântână, cașcaval, carne grasă, salam, cârnați, paste cu sos, hamburger, biscuiți, prăjituri, cereale îndulcite, musli, sosuri și maioneze.
Foarte crescută	300-1000	Plăcintă cu carne, pește prăjit cu cartofi prăjiți, pui prăjit, pizza, dulciuri, prăjituri cu cremă, ciocolată.



COMUNA GILĂU

GILĂU, str.1 Decembrie 1918, nr.237, CIF. 4485421, Cluj,
telefon: 0264-371646, fax: 0264-371709, CP-407310
e-mail:office@comunagilau.ro site: www.comunagilau.ro

Caracteristici nutriționale ale grupelor alimentare

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



COMUNA GILĂU

GILĂU, str.1 Decembrie 1918, nr.237, CIF. 4485421, Cluj,
telefon: 0264-371646, fax: 0264-371709, CP-407310
e-mail:office@comunagilau.ro site: www.comunagilau.ro

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

Piramida alimentară pentru nutriția copiilor în funcție de necesarul caloric

Aliment Calorii	1600	1800	2000	2200	2400	2600	2800	3200
cereale	150 g	180 g	180 g	210 g	240 g	270 g	300 g	300 g
legume	2 cești	2 ½ cești	2 ½ cești	3cești	3 cești	3 ½ cești	3 ½ cești	4 cești
fructe	1 ½ cești	1 ½ cești	2 cești	2 cești	2 cești	2 cești	2 ½ cești	2 ½ cești
lapte	3 cești	3 cești	3 cești	3 cești	3 cești	3 cești	3 cești	3 cești
carne și fasole	150 g	150 g	165 g	180 g	195 g	195 g	210 g	210 g

Vârstă (ani)	4-6	4-6	7-10	11-13	11-13	11-13	11-13	14-18
--------------	-----	-----	------	-------	-------	-------	-------	-------



COMUNA GILĂU

GILĂU, str.1 Decembrie 1918, nr.237, CIF. 4485421, Cluj,
telefon: 0264-371646, fax: 0264-371709, CP-407310
e-mail:office@comunagilau.ro site: www.comunagilau.ro

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

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



COMUNA GILĂU

GILĂU, str.1 Decembrie 1918, nr.237, CIF. 4485421, Cluj,
telefon: 0264-371646, fax: 0264-371709, CP-407310
e-mail:office@comunagilau.ro site: www.comunagilau.ro

lapte, iaurt, brânză	lapte degresat parțial degresat = 1 ceașcă iaurt parțial degresat = 1 ceașcă iaurt de fructe cu conținut scăzut în grăsimi = 1 ceașcă cașcaval = 30 – 45 g brânză topită = 45-60 g	4	2	3
----------------------	---	---	---	---

	brânză de vaci parțial degresată = ½ de ceașcă înghețată = ½ de ceașcă budincă = ½ de ceașcă			
carne, pui, pește, fasole uscată mazăre, ouă, nuci	carne slabă fiartă, pui sau pește = 90g lou	1	2	2 – 3

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

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

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



COMUNA GILĂU

GILĂU, str.1 Decembrie 1918, nr.237, CIF. 4485421, Cluj,
telefon: 0264-371646, fax: 0264-371709, CP-407310
e-mail:office@comunagilau.ro site: www.comunagilau.ro

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

Pentru calcularea meniurilor se vor folosi următoarele echivalente alimentare

- 100 ml lapte concentrat (condensat) = 250 ml lapte proaspăt
- 100 g lapte praf integral = 800 ml lapte proaspăt
- 100 g cascaval = 700 ml lapte proaspăt
- 100 g branza telemea de vaca = 550 ml lapte proaspăt
- 100 g branza telemea de oi = 450 ml lapte proaspăt
- 100 g branza proaspata de vaca = 400 ml lapte proaspăt
- 100 g cas = la fel ca la branza telemea
- 100 g mezeluri = 125 g carne
- 100 g specialitati din carne (sunca de Praga,muschi file,muschi tiganesec,ceafa pastrama etc.) = 135 g carne
- 100 g smantana = 40 g unt
- 100 g paine neagra = 71 g faina
- 100 g paine semialba (intermediara) = 73 g faina
- 100 g paine alba = 76 g faina
- 100 g paste fainoase (inclusive biscuit fara crema) = 100 g faina
- 100 g malai, orez, gris = 100 g faina
- 100 g compot = 15 g zahar
- 100 g dulceata = 70 g zahar
- 100 g gem, peltea, marmelada = 40 g zahar
- 100 g nectar de fructe = 30 g zahar
- 100 g sirop de fructe concentrate = 60 g zahar
- 100 g bomboane = 90 g zahar
- 100 g miere = 80 g zahar
- 100 g ciocolata = 50 g zahar si 30 g grasime vegetala
- 100 g bullion sa pasta de rosii = 600 g platagele rosii(tomate)
- 100 g suc de rosii = 135 g tomate
- 100 g varza acra = 130 g
- varza cruda 100 g
- muraturi = 125g legume crude
- 100 g fructe deshidratate, afumate, uscate = 400 g fructe crude
- 100 g morcovi deshidratati = 1.700 g morcovicruzi
- 100 g conserve de legume = 100 g legume crude



COMUNA GILĂU

GILĂU, str.1 Decembrie 1918, nr.237, CIF. 4485421, Cluj,
telefon: 0264-371646, fax: 0264-371709, CP-407310
e-mail:office@comunagilau.ro site: www.comunagilau.ro

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL ȘI DISTRIBUIREA HRANEI:

- transportul și distribuirea hranei se va face de către prestator, cu mijloace de transport autorizate sanitar veterinar conform Ordinului nr.57/2010 (*actualizat* cu modificările și completările ulterioare) pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitară veterinară a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală, în recipiente inoxidabile, închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare sau produs alimentar, în conformitate cu normele de igienă în vigoare;
- mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare;
- pe parcursul derulării contractului, prestatorul are obligația de a menține curate și în bună stare de funcționare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării. În acest sens după semnarea contractului, se va prezenta, contractul de prestare a serviciilor privind dezinfecția și igienizarea mijloacelor de transport folosite la distribuirea hranei;
- Mijloacele de transport al produselor alimentare (de tip izoterm) trebuie să aibă autorizație A.N.S.V.S.A.;
- recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor; aceste recipiente vor fi curățate și dezinfectate zilnic.
- costurile legate de transportul alimentelor sunt suportate de către prestator și vor fi incluse de acesta în preț unitar oferit;
- mijloacele de transport și/sau containerele ce sunt folosite la transportul produselor adiționale alimentelor sau la transportul diferitelor alimente în același timp se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminării;
- atunci când mijloacele de transport și/sau containerele au fost folosite la transportul unor alimente diferite, se vor spăla de fiecare dată înainte de a fi reumplute pentru evitarea contaminării;
- alimentele din mijloacele de transport și/sau containere trebuie plasate și protejate împotriva contaminării;
- Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.
- Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.



COMUNA GILĂU

GILĂU, str.1 Decembrie 1918, nr.237, CIF. 4485421, Cluj,
telefon: 0264-371646, fax: 0264-371709, CP-407310
e-mail:office@comunagilau.ro site: www.comunagilau.ro

LIVRAREA:

Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare (produsele alimentare si masă caldă felul 2, în regim catering) 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.

Comanda pentru numarul de portii ce vor trebui preparate si servite beneficiarilor se va transmite conform ANEXA II: LOCATII LIVRARE

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

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

Prestarea serviciului se va efectua zilnic, pe parcursul derulării anului școlar, conform ANEXA III: LOCATII LIVRARE .

Livrarea se consideră îndeplinită pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă.

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

Transportul hranei/produselor alimentare se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar - veterinar pentru transport alimente, autorizația însoțind permanent mijlocul de transport, dotate corespunzător, folosite numai în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical.

RECEPTIA PRODUSELOR:

Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate (comisia de recepție desemnată de către beneficiar).

Prestatorul va prezenta zilnic la livrare factura/ avizul de expediție a hranei/produselor alimentare, însoțit de declarația de conformitate, de gramajul pe porție/cantitate și de calculul caloriilor.

Nu se va distribui hrană fără avizul persoanelor desemnate, respectiv membrii comisiei de recepție a serviciilor de catering, desemnați de către achizitor.



COMUNA GILĂU

GILĂU, str.1 Decembrie 1918, nr.237, CIF. 4485421, Cluj,
telefon: 0264-371646, fax: 0264-371709, CP-407310
e-mail: office@comunagilau.ro site: www.comunagilau.ro

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

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

La sediul unitatii beneficiare, recoltarea se va face de personalul prezent al Prestatorului.

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

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

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

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

In cazul in care se vor constata abateri ce pot conduce la consecinte pentru starea de sanatate a beneficiarilor, personalul desemnat sa receptioneze serviciile de catering va semnala aceste abateri catre medicul/asistentul si/sau directorul institutiei, care are dreptul sa dispuna, in acest caz, sistarea distributiei hranei.

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

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

Prestatorul va trebui sa permita exercitarea controlului efectuat de catre reprezentantii autoritatii contractante in ceea ce priveste modul de depozitare a alimentelor si de preparare a hranei, ori de cate ori se considera necesar.

CERINTE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALA:

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



COMUNA GILĂU

GILĂU, str.1 Decembrie 1918, nr.237, CIF. 4485421, Cluj,
telefon: 0264-371646, fax: 0264-371709, CP-407310
e-mail:office@comunagilau.ro site: www.comunagilau.ro

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

CERINTE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:

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

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

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

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

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

CERINTE SPECIFICE PRIVIND DESEURILE ALIMENTARE:

Deseurile alimentare trebuie colectate in recipiente inchise si etichetate; aceste recipiente trebuie sa fie de o constructie adecvata, pastrate intacte, si usor de curatat si dezinfectat.

Transportul deseurilor alimentare se va face de catre ofertant, pe cheltuiala acestuia, cu mijloace de transport autorizate.

Ofertantul are obligatia evacuarii zilnice a deseurilor alimentare.

Oferta financiara va fi completata conform Anexei: Centralizator oferta financiara.

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

In centralizatorul de preturi se va evidentia in mod clar o defalcare a costurilor, per porție, per total, pe următoarele categorii:



COMUNA GILĂU

GILĂU, str.1 Decembrie 1918, nr.237, CIF. 4485421, Cluj,
telefon: 0264-371646, fax: 0264-371709, CP-407310
e-mail:office@comunagilau.ro site: www.comunagilau.ro

- materie primă;
- prepararea hranei;
- 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.

În vederea aplicării criteriului de atribuire, ofertanții vor indica în lei fără TVA, lei cu TVA, precum și în procente, defalcarea costurilor.

Pretul contractului de servicii rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia.

Tariful (pretul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală rămâne ferm pe toată perioada derulării contractului de servicii.

Autoritatea contractantă are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de servicii (prestațiile), respectiv porțiile, în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul autorității contractante, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală, în limita fondurilor bugetare alocate.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de servicii (prestații) contractată în următoarele situații:

- Reducerea numărului de beneficiari din cadrul autorității contractante,
- Alocarea insuficientă a fondurilor bugetare cu această destinație de către ordonatorul de credite.

MODUL DE PLATA

Plata se face după efectuarea recepției în baza centralizatorului porțiilor zilnice preparate și servite cu Ordin de Plata, în contul furnizorului deschis la Trezoreria Statului, lunar, în termen de 30 de zile de la înregistrarea facturii conform avizelor de însoțire a mărfurilor zilnice și a proceselor verbale de recepție zilnice.

În cazul în care, indiferent de motive, Programul de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolari și elevi din unități de învățământ preuniversitar de stat pentru anul 2025 nu va mai fi finanțat, Autoritatea Contractantă va avea obligația de a anula procedura de achiziție, indiferent în ce stadiu se va afla procedura, derularea contractului de achiziție publică devenind imposibilă conform art.211 lit. b) din Legea 98/2016, fără a fi create circumstanțele artificiale de anulare a procedurii.



COMUNA GILĂU

GILĂU, str.1 Decembrie 1918, nr.237, CIF. 4485421, Cluj,
telefon: 0264-371646, fax: 0264-371709, CP-407310
e-mail:office@comunagilau.ro site: www.comunagilau.ro

Ofertanții din cadrul acestei proceduri, în cazul depunerii ofetelor, acceptă utilizarea condițiilor speciale de mai sus/clauzei suspensive, asumându-și întreaga răspundere în raport cu eventualele prejudicii pe care le-ar putea suferi în situația descrisă.

INTOCMIT

Ciubotaru Vlad – administrator public

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'V. Ciubotaru', written over the printed name.

ANEXA I. CALCUL VALORIC MASA CALDA PE PERIOADA ANULUI 2025

ANUL 2025										
	Loc1	Loc 2	Loc 3	Loc 4-1	Loc 4-2	Loc 4-3	Loc 5	Loc 6	Loc 7	Loc 8
Pret (cu TVA)/portie:	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00
Numar portii:	10	34	47	274	71	22	404	145	70	55
Numar zile de activitate didactica	128	128	128	128	123	118	128	138	128	138
Total valoare estimata: /zi	150	510	705	4.110	1.065	330	6.060	2.175	1.050	825
Total valoare estimata	19.200	65.280	90.240	526.080	130.995	38.940	775.680	300.150	134.400	113.850
Total cu TVA 2.194.815 lei										

ANEXA II. CENTRALIZATOR OFERTA FINANCIARA

ANUL 2025										
	LOC 1	LOC 2	LOC 3	Loc 4-1	Loc 4-2	Loc 4-3	LOC 5	LOC 6	LOC 7	LOC 8
Pret (cu TVA)/portie:	15 lei	15 lei	15 lei	15 lei	15 lei	15 lei	15 lei	15 lei	15 lei	15 lei
Numar portii:	10	34	47	274	71	22	404	145	70	55
Numar zile de activitate didactica	128	128	128	128	123	118	128	138	128	138
Total valoarea estimata: /zi										
Total valoarea estimata										
TOTAL lei cu TVA										

ANEXA CENTRALIZATOR OFERTA FINANCIARA

- se va evidentia in mod clar o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

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

	Nr elevi	Luna	Valoare Pret Unitar Inklusiv TVA	Nr. zile Activitate didactica (medie)	Valoare Totala inclusiv TVA (Lei) Din care		
					materie primă %	prepararea hranei %	Distribuție %
Anul 2025							
		Martie					
		Aprilie					
		Mai					
		Iunie					
		Iulie					
		August					
		Septembrie					
		Octombrie					
		Noiembrie					
		Decembrie					
TOTAL GENERAL							

ANEXA III: LOCATII LIVRARE

LOCATII	LOCATIA 1	LOCATIA 2	LOCATIA 3	LOCATIA 4	LOC 5	LOCATIA 6	LOC 7	LOCATIA 8
Adresa	GRADINITA UZINA SOMESU RECE Loc UZINA SOMESU RECE str.Avram Iancu nr. 101	GRADINITA SOMESU RECE Loc.SOMESU RECE Str. Bisericii nr.28	SCOALA SOMESU RECE loc SOMESU RECE str.Eroilor nr. 99	LICEU SEDIU PRINCIPAL Gilau, str. Eroilor nr. 5	SCOALA PRIMARA Gilau str. Suceag Nr. 12	GRADINITA POIANA VESELIEI Gilau, str. Cresci nr. 32	Grădinița cu PN Gilău, Strada Școlii, nr. 3	LOCATIA 8 CRESA Gilau, str. Crescii nr.38
TIP	masă caldă, în regim catering - felul 2	masă caldă, în regim catering - felul 2	masă caldă, în regim catering - felul 2	masă caldă, în regim catering - felul 2	masă caldă, în regim catering - felul 2	Produce alimentar e	masă caldă, în regim catering - felul 2	Produce alimentare
Program livrare	ORA: 10:30	Ora: 10:45	ORA: 11:00	ORA: 11:00	ORA: 10:45	livrarea alimentelor se face zilnic, pentru prepararea hranei pana la ora 11:00. Comanda/ livrarea pentru ziua în curs se face cu o zi inainte pana la ora 9:00.	ORA: 10:30	livrarea alimentelor se face zilnic, pentru prepararea hranei pana la ora 11:00. Comanda/ livrarea pentru ziua în curs se face cu o zi inainte pana la ora 9:00.

ANEXA IV CENTRALIZATOARE MENIURI: ANUL 2025

Locatia 6 GRADINITA "POIANA VESELIEI" Produse alimentare

Achizitionarea de produse alimentare in limita a 15 lei cu TVA/copil zilnic, astfel incat sa se asigure masa calda zilnica preparata in regim propriu

Nr. crt.	Aliment	MENIU 1	MENIU 2	MENIU 3	MENIU 4	MENIU 5	TOTAL GENERAL	UM	2025
1	FĂINĂ MĂLAI	35,76	9,00	0,00	22,35	22,50	89,61	KG	16,59
2	UNT	71,76	58,14	0,00	29,95	41,25	201,10	KG	37,24
3	PEȘTE TON ÎN APĂ	0,00	49,20	0,00	0,00	41,00	90,20	KG	16,70
4	PATE FICAT	18,00	0,00	0,00	0,00	15,00	33,00	KG	6,11
5	SMÂNTÂNĂ DULCE DE GĂTIT	35,94	27,00	0,00	15,00	30,00	107,94	KG	19,99
6	SMÂNTÂNĂ	53,88	45,00	52,50	52,25	90,00	293,63	KG	54,38
7	FASOLE VERDE	80,94	0,00	7,50	7,50	59,60	155,54	KG	28,80
8	MORCOVI	72,00	143,82	119,50	104,60	82,50	522,42	KG	96,74
9	PĂTRUNJEL	52,80	63,00	45,00	37,50	48,75	247,05	KG	45,75
10	TELINĂ	52,80	63,00	45,00	37,50	48,75	247,05	KG	45,75

Handwritten signature

11	CEAPĂ	88,20	54,00	164,35	82,30	90,00	478,85	KG	88,68
12	PÂINE	295,92	323,40	224,40	67,05	223,80	1.134,57	KG	210,11
13	FRUNZE PĂTRUNJEL	6,00	0,00	5,00	5,00	5,00	21,00	LEG	3,89
14	PULPĂ PORC	63,00	0,00	150,00	75,00	0,00	288,00	KG	53,33
15	CUȘ-CUȘ	53,64	0,00	30,00	0,00	44,70	128,34	KG	23,77
16	CASTRAVET I MURAȚI	89,40	0,00	37,25	37,25	0,00	163,90	KG	30,35
17	ULEI	58,50	49,50	30,00	22,50	30,00	190,50	L	35,28
18	BOIA	0,00	4,50	6,00	1,50	0,75	12,75	KG	2,36
19	IAURT 175G	1.937,00	2.682,00	2.235,00	2.235,00	2.235,00	11.324,00	BUC	2097,04
20	IAURT GRECESC 900G	0,00	0,00	165,00			165,00	BUC	30,56
21	CITRICE	0,00	894,00	1.490,00	1.490,00	745,00	4.619,00	BUC	855,37
22	MÂR	1.788,00	1.788,00	2.235,00	2.235,00	1.490,00	9.536,00	BUC	1765,93
23	DULCEATĂ	27,00	9,00	0,00	0,00	0,00	36,00	KG	6,67
24	BANANE	2.682,00	3.576,00	745,00	1.490,00	1.490,00	9.983,00	BUC	1848,70
25	ANTRICOT VITĂ	0,00	0,00	0,00	38,40	96,85	135,25	KG	25,05

26	PULPA VITA	0,00	0,00	0,00	22,50		22,50	KG	4,17
27	CARTOFI	430,32	386,40	321,00	268,50	372,50	1.778,72	KG	329,39
28	PULPĂ DE ROȘII	27,00	48,00	22,50	18,75	11,25	127,50	KG	23,61
29	FOI DAFIN	0,48	0,02	0,02	0,00	0,00	0,52	G	0,10
30	LAPTE	583,20	731,70	520,75	476,50	298,25	2.610,40	L	483,41
31	OU	1.560,00	2.088,00	1.245,00	1.120,00	935,00	6.948,00	BUC	1286,67
32	CEAI (PLICULEȚE)	1.788,00	2.682,00	1.490,00	1.490,00	2.235,00	9.685,00	BUC	1793,52
33	ZAHĂR	9,00	18,00	11,25	22,50	11,25	72,00	KG	13,33
34	LĂMÂIE	18,00	31,50	15,00	15,00	22,50	102,00	KG	18,89
35	PARĂ	894,00	1.788,00	1.490,00	1.490,00	745,00	6.407,00	BUC	1186,48
36	CHIMEN	4,80	0,00	0,00	1,45	1,50	7,75	KG	1,44
37	FĂINĂ ALBĂ	16,50	22,50	15,00	3,75	15,00	72,75	KG	13,47
38	CRUTOANE	27,00	0,00	0,00	22,35	22,50	71,85	KG	13,31
39	OREZ	62,70	0,00	0,00	52,25	30,00	144,95	KG	26,84
40	VARZĂ	0,00	0,00	149,00	193,70	149,00	491,70	KG	91,06

41	CIMBRU	0,00	0,00	0,05	0,12	0,00	0,17	G	0,03
42	MĂRAR	0,00	0,00	0,05	0,12	0,00	0,17	G	0,03
43	CEREALE	53,64	54,00		44,70	44,70	197,04	KG	36,49
44	MAZARE BOABE	0,00	0,00		75,00		75,00	KG	13,89
45	ARDEI	53,70	9,00	11,25	22,50	30,00	126,45	KG	23,42
46	BRÂNZĂ TELEMEA	0,00	0,00	0,00	0,00	37,25	37,25	KG	6,90
47	CAȘCAVAL	89,64	44,70	0,00	119,20	74,50	328,04	KG	60,75
48	PARMEZAN	9,00	0,00	0,00	15,00	7,50	31,50	KG	5,83
49	USTUROI	7,20	9,00	11,25	0,00	5,25	32,70	KG	6,06
50	PASTE SPAGHETE	0,00	0,00	0,00	44,70		44,70	KG	8,28
51	PASTE PENNE	54,00	0,00	0,00		44,70	98,70	KG	18,28
52	PASTE (TAGLIATELLE)	0,00	53,64	0,00	0,00	0,00	53,64	KG	9,93
53	BRÂNZĂ VACI	0,00	45,00	0,00	75,00	0,00	120,00	KG	22,22
54	ZAHAR VANILAT	0,00	0,90	0,00	1,50	0,00	2,40	KG	0,44
55	GRÎȘ	0,00	18,00	15,00	0,00	26,25	59,25	KG	10,97

56	CONOPIDĂ	0,00	132,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	132,00	KG	24,44
57	AMESTEC MEXICAN LEGUME	27,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	27,00	KG	5,00
58	CARNE TOCATĂ PORC	0,00	90,00	0,00	0,00	0,00	59,60	149,60	149,60	KG	27,70
59	PESMET	13,50	18,00	0,00	22,50	0,00	0,00	54,00	54,00	KG	10,00
60	TĂITEI	18,00	18,00	15,00	15,00	0,00	15,00	81,00	81,00	KG	15,00
61	SPANAC	0,00	87,00	0,00	0,00	0,00	0,00	87,00	87,00	KG	16,11
62	GULIE	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	75,00	75,00	75,00	KG	13,89
63	CIOLAN PORC	27,00	27,00	22,50	29,80	45,00	151,30	151,30	151,30	KG	28,02
64	TARHON	0,00	0,12	0,00	0,00	0,00	0,12	0,12	0,12	G	0,02
65	FASOLE USCATA	0,00	44,70	0,00	0,00	0,00	44,70	44,70	44,70	KG	8,28
66	BRÂNZĂ BURDUF	0,00	53,64	0,00	0,00	0,00	53,64	53,64	53,64	KG	9,93
67	PEȘTE (ȘALĂU)	0,00	90,00	0,00	0,00	0,00	90,00	90,00	90,00	KG	16,67
68	PIEPT DE PUI	188,40	54,00	97,50	0,00	59,75	399,65	399,65	399,65	KG	74,01
69	SCORTIȘOARĂ	0,00	0,00	0,00	3,75	0,00	3,75	3,75	3,75	KG	0,69
70	BROCCOLI	0,00	87,00	0,00	0,00	0,00	87,00	87,00	87,00	KG	16,11

71	PIEPT CURCAN	76,20	117,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	193,20	KG	35,78
72	OREGANO	0,00	0,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,06	G	0,01
73	PULPE PUI DEZOSATE	76,20	27,00	97,50	120,00	138,50	459,20	85,04		KG	
74	FULGI OVĂZ	0,00	0,00	44,70	0,00	0,00	44,70	8,28		KG	
75	SIROP DE AFINE	0,00	0,00	22,50	0,00	0,00	22,50	4,17		L	
76	MUȘCHI FILE	0,00	44,70	0,00	0,00	0,00	44,70	8,28		KG	
77	STRUGURI	90,00	90,00	0,00	75,00	74,50	329,50	61,02		KG	
78	SALATĂ VERDE	0,00	0,00	450,00	0,00	0,00	450,00	83,33		BUC	
79	MORCOV BABY	0,00	15,00				15,00	2,78		KG	
80	GOGOȘARI MURAȚI	0,00	0,00	37,25	0,00	0,00	37,25	6,90		KG	
81	ȘUNCĂ	0,00	0,00	37,25	0,00	0,00	37,25	6,90		KG	
82	BACON	45,00	0,00	0,00	37,25		82,25	15,23		KG	
83	CIUPERCI	17,88	0,00	7,50	0,00	0,00	25,38	4,70		KG	
84	FICAT DE PUI	0,00	0,00	52,50	0,00	35,84	88,34	16,36		KG	
85	CORN SIMPLU 60G	0,00	0,00	745,00	0,00	0,00	745,00	137,96		BUC	

ANUL 2025

LOCATIA 8 CRESA Gilau, str. Cresei nr.38 Produse alimentare

Achizitionarea de produse alimentare in limita a 15 lei cu TVA/copil zilnic, astfel incat sa se asigure masa calda zilnica preparata in regim propriu

Nr. crt.	Aliment	MENIU 1 LOT1+LOT2	MENIU 2 LOT1+LOT2	MENIU 3 LOT1+LOT2	MENIU 4 LOT1+LOT2	MENIU 5 LOT1+LOT2	TOTAL GENERAL LOT1+LOT 2	UM	2023
1	FĂINĂ MĂLAI	7,77	15,54	7,77	7,77	6,66	45,51	KG	6,90
2	UNT	10,36	2,59	9,1	7,77	9,96	39,78	KG	6,03
3	PEȘTE TON ÎN APĂ	7,77	7,77	7,77	7,77	0	31,08	KG	4,71
4	SMÂNTÂNĂ DULCE DE GĂTIT	0	0	2,59	0	0	2,59	KG	0,39
5	SMÂNTÂNĂ	7,77	7,77	2,59	12,95	11,1	42,18	KG	6,39
6	FASOLE VERDE	20,72	20,72	25,9	20,72	2,22	90,28	KG	13,68
7	MORCOVI	18,13	49,21	41,44	18,13	22,2	149,11	KG	22,59
8	PĂTRUNJEL	7,77	15,54	18,13	10,36	6,66	58,46	KG	8,86
9	ȚELINĂ	7,77	15,54	23,31	10,36	6,66	63,64	KG	9,64
10	CEAPĂ	10,36	20,72	18,13	7,77	8,88	65,86	KG	9,98
11	PÂINE	31,08	41,44	41,44	31,08	36,12	181,16	KG	27,45
12	CUȘ-CUȘ	12,95	0	0	0	0	12,95	KG	1,96

13	IAURT 175G		1295	1036	777	1295	1110	5513	BUC	835,30
14	MĂR		266	133	399	525	336	1659	BUC	251,36
15	DULCEAȚĂ		3,92	0	3,92	0	3,36	11,2	KG	1,70
16	BANANE		392	777	777	518	666	3130	BUC	474,24
17	PULPA VITA		0	7,77	0	25,9	17,76	51,43	KG	7,79
18	CARTOFI		7,77	77,7	77,7	38,85	84,36	286,38	KG	43,39
19	PULPĂ DE ROȘII		1,3	2,59	3,9	6,51	5,58	19,88	KG	3,01
20	LAPTE		155,4	59,64	202,02	151,55	95,52	664,13	L	100,63
21	OU		483	651	469	476	174	2253	BUC	341,36
22	CEAI (PLICULEȚE)		518	777	518	518	666	2997	BUC	454,09
23	ZAHĂR		5,18	6,51	5,18	7,77	3,33	27,97	KG	4,24
24	LĂMÂIE		7,84	9,1	5,18	5,18	6,66	33,96	KG	5,15
25	PARĂ		133	651	259	0	114	1157	BUC	175,30
26	FĂINĂ ALBĂ		6,475	5,18	2,59	12,95	7,77	34,965	KG	5,30
27	CRUTOANE		10,36	5,18	0	0	4,44	19,98	KG	3,03

28	OREZ	11,69	7,77	7,77	10,36	2,22	39,81	KG	6,03
29	VARZĂ	12,95	25,9	12,95	0	24,42	76,22	KG	11,55
30	CEREALE	7,77	7,77	7,77	7,77	6,66	37,74	KG	5,72
31	MAZARE BOABE	0	0	0	15,54	0	15,54	KG	2,35
32	ARDEI	31,08	10,36	2,59	5,18	6,66	55,87	KG	8,47
33	BRÂNZĂ TELEMEA	10,36	0	0	0	0	10,36	KG	1,57
34	CAȘCAVAL	0	0	0	2,59	8,88	11,47	KG	1,74
35	USTUROI	0,7	1,3	1,3	0	1,11	4,41	KG	0,67
36	PASTE FUSILI	0	0	0	0	11,1	11,1	KG	1,68
37	PASTE PENNE	0	0	0	12,95	0	12,95	KG	1,96
38	BRÂNZĂ VACI	56,98	64,75	25,9	33,67	11,1	192,4	KG	29,15
39	ZAHĂR VANILAT	0	0	1,12	1,12	0	2,24	KG	0,34
40	GRIȘ	3,92	5,18	10,36	5,18	0	24,64	KG	3,73
41	CONOPIDĂ	0	12,95	0	0	0	12,95	KG	1,96
42	PESMET	3,92	3,92	3,92	3,92	0	15,68	KG	2,38

43	SPANAC		20,72	25,9	0	0	0	0	46,62	KG	7,06
44	DOVLECEL		20,72	0	0	0	0	17,76	38,48	KG	5,83
45	ROȘII		10,36	0	0	0	0	0	10,36	KG	1,57
46	PIEPT DE PUI		15,54	20,72	59,01	25,9	13,32	134,49	20,38	KG	2,35
47	FICAT DE CURCAN		15,54	0	0	0	0	15,54	49,58	KG	7,51
48	PIEPT CURCAN		15,54	20,72	0	0	13,32	200	30,30	BUC	7,90
49	AVOCADO		0	70	0	70	60	13,32	219	BUC	33,18
50	PULPE PUI DEZOSATE		0	15,54	7,77	15,54	114	8,88	55,5	KG	8,41
51	SALATĂ VERDE		105	0	0	0	0	15,54	15,54	KG	2,35
52	BISCUȚI		15,54	10,36	10,36	10,36	3,33	15	2,27	KG	2,27
53	FICAT DE PUI		0	0	0	0	0	0	0	0	0
54	MIERE DE ALBINĂ		0	3,9	5,18	2,59	0	0	0	0	0