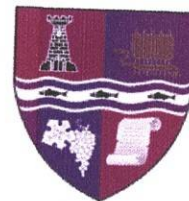




PRIMĂRIA COMUNEI LĂZĂRENI

Lăzăreni, nr. 23, cod poștal 417305, CIF 4660751
Județul Bihor

Tel./Fax 0259 357 607, E-mail: primaria.lazareni@cjbihor.ro
Website <https://primarialazareni.ro>



Nr. 3323 din 03.09.2026



CAIET DE SARCINI

pentru atribuirea contractului având ca obiect prestări servicii de catering pentru Școala Gimnazială Nr.1 Lăzăreni

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

UAT Comuna LĂZĂRENI organizează procedura de atribuire a contractului de servicii având ca obiect **prestări servicii de catering pentru Școala Gimnazială Nr.1 Lăzăreni**

Coduri CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev. 2)

Adresă: localitatea Lăzăreni, nr. 23, jud. Bihor, România, cod poștal 417305, Tel/Fax: 0259/324545, E-mail: contact@primarialazareni.ro

Finanțare: Buget de stat

Procedura aplicată pentru achiziție: Procedură simplificată proprie

Având în vedere faptul că Școala Gimnazială Nr.1 Lăzăreni nu dispune în prezent de cantină sau spații amenajabile în scopul servirii mesei calde, s-a optat ca suportul alimentar să fie masă caldă conform art. 3 alin. (1) litera b) din HG nr. 1171/30.12.2025 privind instituirea Programului național „Masa sanatoasă”.

Obiectul contractului este dat de necesitatea autorității contractante de a achiziționa servicii de catering ale unui operator economic care să aibă capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului, întrucât Comuna Lăzăreni nu dispune de personal specializat care să execute astfel de servicii.

Criteriul de evaluare a ofertelor este „prețul cel mai scăzut”, în condițiile îndeplinirii tuturor specificațiilor tehnice.

Beneficiar: UAT Comuna LĂZĂRENI

I. OBIECTUL CONTRACTULUI:

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru Școala Gimnazială Nr.1 Lăzăreni, care este structurată astfel: Școală Gimnazială Nr.1 Lazareni, Școala Gimnazială Nr. 2 Gepiș, Școala Gimnazială Nr. 3 Calea Mare, Școală Primară Nr. 1 Cărăndeni, Grădinița cu Program Prelungit Nr. 1 Lăzăreni, Grădinița cu Program Prelungit nr. 2 Gepiș, Grădinița cu Program Normal Nr. 3 Calea Mare, Grădinița cu Program Normal nr. 4 Cărăndeni.

II. DURATA CONTRACTULUI: 171 zile de cursuri

Contractul începe de la data semnării acestuia de către părți și emiterea ordinului administrativ de prestare a serviciilor, până la data de 31.12.2026, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale. Contractul de servicii se va putea prelungi prin act adițional, cu acordul părților, în situația în care valoarea contractată nu se epuizează până la data limită de valabilitate 31.12.2026.

III. OBLIGATII MINIMALE OBLIGATORII SOLICITATE OFERTANTILOR:

1. Serviciile de catering se vor asigura de catre societati specializate in serviciul catering conform reglementarilor in vigoare.
2. Serviciile de catering au obligația de a asigura zilnic pregătirea mesei calde pentru preșcolari și elevii care frecventează cursurile.
3. Produsele furnizate trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare.
4. Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru prescolari și elevi sunt prevăzute în anexa nr. 2. din HG nr. 1171/30.12.2025 privind instituirea Programului național „Masa sanatoasa”
5. Suportul alimentar prevăzut la art. 3 alin. (1) lit. b) și c) este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 3, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.
6. Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către conducerea unității de învățământ, în funcție de numărul de elevi, de orarul școlii și de particularitățile specifice fiecărei unități de învățământ.
7. Servirea mesei calde sau distribuirea pachetului alimentar în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la igienizarea spațiilor sanitare, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea notiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare.
8. Consiliul de administrație al unității de învățământ stabilește modalitatea prin care se va face prezenta elevilor/prescolarilor pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porții/pachete alimentare care li se vor distribui elevilor/prescolarilor prezenți la cursuri.
9. Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a suportului alimentar, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.
10. Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi

- păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.
11. 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.
 12. Produsele distribuite vor respecta cerințele prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, conform art. 1 alin (6) din OUG 105/2022.

IV. CANTITĂȚI NECESARE

În scopul necesarului de suport alimentar, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestări servicii de catering în vederea furnizării mesei calde precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ: 577.

Valoarea maximă / beneficiar este de 16,50 lei inclusiv T.V.A, valoare ce cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

V. PRESCOLARI/ELEVII CU RESTRICTII ALIMENTARE

Prescolarii și elevii care, din considerente de natura medicală sau religioasă, au restricții alimentare beneficiază de masă sănătoasă adecvată situației acestora, în limita valorii zilnice prevăzute la art. 2 alin. (1): 16,50 lei inclusiv TVA.

Elevi cu restricții alimentare:
- 1 elev cu intoleranță la gluten.

VI. CONSIDERAȚII GENERALE

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut 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.

Pentru promovarea principiilor unei alimentații sănătoase și a obiectivelor de dezvoltare durabilă, Programul Național „Masă sănătoasă” este însoțit de măsuri educative extracurriculare și extrașcolare, desfășurate independent sau integrat, în unitățile de învățământ preuniversitar, în cadrul programelor „Școala altfel” și „Săptămâna verde”.

Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de mese calde necesare, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de mese calde corespunzător numărului de preșcolari/elevi prezenți la cursuri.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

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

Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului-pilot în unitatea/unitățile de învățământ din județ/municipiu, de regulă, inspectorul teritorial.

Monitorizarea se realizează, la decizia fiecărui inspectorat școlar, prin diverse tipuri de activități, ca de exemplu: colectare și interpretare de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematiche, rapoarte transmise trimestrial de către unitatea de învățământ către inspectoratul școlar județean/al municipiului București.

Conducerea unității de învățământ desemnează un responsabil de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri școlare arundate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ se realizează prin activități de tipul, fără a se limita la acestea: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează și se transmite ISJ/ISMB un raport semestrial cu privire la derularea PNMS.

Distribuirea mesei calde se face de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de instruire privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudine specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

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

VII. PRINCIPII CARE TREBUIE RESPECTATE ÎN PREGĂTIREA MESEI PENTRU PREȘCOLARI ȘI ELEVII

1. Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust in cazul mancarurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unitatilor de invatamant sau la nivelul unitatilor de tip catering si care urmeaza a fi servite prescolarilor si elevilor; de asemenea, produsele de origine animala sau nonanimala din care se prepara aceste mancaruri trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.
2. Ceapa pregatita in prima faza a etapei de gatire nu se prajeste, ci se inabusa cu apa.
3. Sarea iodata utilizata trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.
4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa la felurile de mancare servite; de exemplu, la masa de pranz nu se vor servi felul 1 si felul 2 preponderente cu glucide - cereale, de exemplu, supa cu galusti si friptura cu garnitura din paste fainoase, ci din legume.
5. Nu se vor permite mancarurile precum tocaturi prajite. Ouale se recomanda a fi servite ca omleta la cuptor.
6. Se recomanda imbogatirea ratiei in vitamine si saruri minerale prin folosire de salate din cruditati si adaugare de legume-frunze in supe si ciorbe.
7. Interdictia folosirii cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum si a oualor fierte nesectionate dupa fierbere.

8. Mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zilei in care se serveste, pastrandu-se in conditii sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienico-sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare.
9. Unitatile de invatamant in care se desfasoara programul au obligativitatea de a pastra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislatiei in vigoare.

NOTA:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica:

1. ciorba de legume;
2. supa de pui cu legume;
3. ciorba de vacuta cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slaba de porc la gratar;
5. mancare de mazare cu piept de pui/carne slaba de porc/vita;
6. pilaf cu legume si ficatei de pui;
7. piure de morcov cu gratar de pui/carne slaba de porc;
8. piure de cartofi, salata cu piept de curcan;
9. mancare de varza dulce cu friptura la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slaba de porc;
11. orez cu legume si pui/carne slaba de porc/vita la tava;
12. sufleu de broccoli cu branza;
13. cartofi gratinati, salata cu piept de pui la gratar;
14. tocana de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfecla si chiftelute de legume la cuptor;
16. omleta cu legume - ardei, ciuperci, ceapa verde si branza telemea;
17. sufleu de conopida, broccoli si branza la cuptor;
18. dovlecel umplut cu branza la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu branza, pentru copiii cu varsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu branza;
21. cartofi frantuzesti, la cuptor, cu branza si ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, sunca, cascaval si legume - rosii, castravete, salata;
24. sandvici cu piept de pui la gratar sau pulpa de pui dezosata la gratar cu legume crude- gogosar, varza, morcov.

!!! Ofertanții vor respectă meniul obligatoriu stabilit de autoritatea contractantă, conform Anexa 1 la Caietul de sarcini.

!!! Nu este permisă includerea sau substituirea altor tipuri de mese, alimente sau porții care nu sunt menționate expres în *Anexa 1 la Caietul de sarcini*. Nu este permisă nici o abatere de la structura și conținutul meniurilor aprobate.

În vederea îndeplinirii cerințelor de la secțiunea VII. PRINCIPII CARE TREBUIE RESPECTATE ÎN PREGĂTIREA MESEI PENTRU PREȘCOLARI ȘI ELEVII, ofertantul va completa:

- Formularul nr. 12 – DECLARAȚIE PRIVIND PRINCIPIILE CARE TREBUIE RESPECTATE ÎN PREGĂTIREA MESEI PENTRU PREȘCOLARI ȘI ELEVII;

- Formularul nr. 14 - **DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA PREVEDERILOR LEGII NR. 123/2008 ȘI ALE ORDINULUI MINISTERULUI SĂNĂTĂȚII PUBLICE NR. 541/2025;**
- Declarație privind asumarea pregătirii și livrării meniului obligatoriu stabilit de autoritatea contractantă pentru preșcolari și elevi (model FORMULAR NR. 18).

VIII. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL HRANEI LA LOCAȚIA INDICATĂ DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport, autorizate din punct de vedere al normelor sanitar – veterinar, cu documente de însoțire corespunzătoare, până la locația indicată de autoritatea contractantă – pe raza Comunei LĂZĂRENI.

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Mijloacele de transport și containerele utilizate pentru transport trebuie să permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare astfel încât în momentul în care hrana ajunge la beneficiar să aibă temperatura optimă.

Livrarea **suportului alimentar, sub formă de masă caldă, în regim catering** pentru Școala Gimnazială Nr.1 Lăzăreni și structurile aferente se va realiza, zilnic – de luni până vineri, în intervalul orar 10:00 – 11:00.

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

În vederea îndeplinirii cerințelor de la secțiunea **VIII. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL HRANEI LA LOCAȚIA INDICATĂ DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ**, ofertantul va completa:

- Formularul nr. 9 - **DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA CONDIȚIILOR PENTRU TRANSPORT**
- Formularul nr. 13 – **DECLARAȚIE PRIVIND LIVRAREA MESEI PENTRU PREȘCOLARI ȘI ELEVII LA DOMICILIU;**

IX. CERINȚE PRIVIND IGIENA PERSONALULUI ȘI DISTRIBUȚIA ALIMENTELOR

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

Personalul prestatorului care manipulează hrana la sediul autorității contractante, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Controlul medical periodic al personalului care participa în mod direct la primirea, manipularea, prelucrarea alimentelor precum și cel al personalului care participă la distribuirea hranei preparate se va efectua de către ofertant în conformitate cu Normele de Protecție a muncii pentru unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicină a muncii, putând fi verificat de către autoritatea contractantă ori de câte ori este necesar.

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

În vederea îndeplinirii cerințelor de la secțiunea IX. CERINȚE PRIVIND IGIENA PERSONALULUI ȘI DISTRIBUȚIA ALIMENTELOR ofertantul va completa:

- Formularul nr. 10 – **DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA CONDIȚIILOR PENTRU PRODUCEREA, MANIPULAREA ȘI DISTRIBUȚIA PRODUSELOR;**

X. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclității sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi evitate sau controlate.

**Termene de consum*

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.

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;

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

**Metode de testare și control*

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

**Ambalare, etichetare, marcare*

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element:
"PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

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

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

**Prevenirea risipei alimentare*

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

În vederea îndeplinirii cerințelor de la secțiunea X. **CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE**, ofertantul va completa:

- Formularul nr. 8 - **DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA CALITĂȚII PRODUSELOR, SIGURANȚEI ȘI PERISABILITĂȚII MICROBIOLOGICE;**
- Formularul nr. 11 - **DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA CONDIȚIILOR PENTRU AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE;**
- Formularul nr. 14 - **DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA PREVEDERILOR LEGII NR. 123/2008 ȘI ALE ORDINULUI MINISTERULUI SĂNĂTĂȚII PUBLICE NR. 541/2025;**
- Formularul nr. 15 - **DECLARAȚIE PRIVIND PREVENIREA RISIPEI ALIMENTARE;**

XI. PREZENTAREA OFERTEI

1. Documente de calificare

Ofertanții vor prezenta următoarele documente:

- FORMULARUL 1 - SCRISOARE DE ÎNĂLȚARE;
- FORMULARUL 2 - ÎMPUTERNICIRE PENTRU SEMNATARUL OFERTEI;
- FORMULARUL 3 - Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art 164 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
- FORMULARUL 4 – DECLARAȚIE privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art.167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
- FORMULARUL 6 - Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 59-60 referitor la conflictul de interese din Legea nr. 98/2016;
- FORMULAR NR. 7 - INFORMAȚII GENERALE;
- Certificate constatatoare privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la buget local (de la primărie), valabile la momentul prezentării;
- Certificate constatatoare privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la buget de stat, valabile la momentul prezentării;
- Certificat constatator emis de ONRC, actual, prin care trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență, să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna dintre situațiile de anulare a constituirii precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului;
- Cazierul judiciar al operatorului economic;
- Cazierul judiciar al membrilor organului de administrare, de conducere, de supraveghere al respectivului operator economic, și al celor ce au putere de reprezentare, de decizie, de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv;

2. Propunerea tehnică

Propunerea tehnică va conține:

- FORMULAR 5.1 – Propunere tehnică;
- ANEXA 1 la Caietul de Sarcini privind Meniul obligatoriu – asumată de ofertant;
- FORMULAR NR. 8 - DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA CALITĂȚII PRODUSELOR, SIGURANȚEI ȘI PERISABILITĂȚII MICROBIOLOGICE;
- FORMULAR NR. 9 - DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA CONDIȚIILOR PENTRU TRANSPORT;
- FORMULAR NR. 10 - DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA CONDIȚIILOR PENTRU PRODUCEREA, MANIPULAREA ȘI DISTRIBUȚIA PRODUSELOR;
- FORMULAR NR. 11 - DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA CONDIȚIILOR PENTRU AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE;
- FORMULAR NR. 12 - DECLARAȚIE PRIVIND PRINCIPIILE CARE TREBUIE RESPECTATE ÎN PREGĂTIREA MESEI PENTRU PREȘCOLARI ȘI ELEVİ;
- FORMULAR NR. 13 - DECLARAȚIE PRIVIND LIVRAREA MESEI PENTRU PREȘCOLARI ȘI ELEVİ LA DOMICILIU;
- FORMULAR NR. 14 - DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA PREVEDERILOR LEGII NR. 123/2008 ȘI ALE ORDINULUI MINISTERULUI SĂNĂTĂȚII PUBLICE NR. 541/2025;
- FORMULAR NR. 15 - DECLARAȚIE PRIVIND PREVENIREA RISIPEI ALIMENTARE;
- Declarație privind acceptarea clauzelor contractuale și/sau formularul de contract propus, semnat și ștampilat de ofertant (model FORMULAR NR. 16);
- Declarație pe propria răspundere privind asumarea prevederilor Caietului de sarcini (model FORMULAR NR. 17).
- Declarație privind asumarea pregătirii și livrării meniului obligatoriu stabilit de autoritatea contractantă pentru preșcolari și elevi (model FORMULAR NR. 18).

Se anexează următoarele documente doveditoare la propunerea tehnică:

a) Pentru îndeplinirea condiției ca produsele alimentare să fie transportate către sediile unității de învățământ numai cu mijloace auto speciale, autorizate sanitar-veterinar și siguranța alimentelor:

- Cartea de identitate a vehiculului;
- Certificat de înmatriculare cu ITP valabil la data limită de depunere a ofertelor;
- Autorizație de înregistrare sanitară veterinară a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul mâncării către unitățile școlare emisă de către A.N.S.V.S.A.;
- Documente care atestă modalitatea de deținere a vehiculului în cazul în care aceasta nu reiese din CIV.

Se solicită minim 1 vehicul pentru transportul produselor alimentare care fac obiectul contractului.

b) Pentru îndeplinirea condiției ca produsele să fie produse în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor:

- Dovada deținerii unității de producție;
- Autorizație de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, emisă de către A.N.S.V.S.A., în copie lizibilă – *pentru obiectul contractului (SERVICII CATERING)*;

c) *Pentru îndeplinirea condiției ca persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare dețin certificat de absolvire a unui curs de instruire privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudine specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare, se va prezenta anexa la propunerea tehnică pentru integral personal propus:*

- Contract de muncă cu încadrare personal industrie alimentară (bucătar, ajutor bucătar, etc.) / Extras revisal / Declarație de disponibilitate personal;
- Dovadă absolvire curs / Certificate de absolvire a unui curs de instruire privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudine specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare; - În cadrul Formularului nr. 5.1 – *Propunere tehnică*, operatorul economic va prezenta lista nominală a personalului care va fi implicat în producerea, manipularea și distribuția pachetelor alimentare pentru obiectul prezentului contract.
- Fișă de aptitudine specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare – pentru personal.

3. Propunerea financiară

Propunerea financiară va cuprinde următoarele:

- FORMULARUL 5.2 – Formular de oferta.

XII. GARANȚIE DE PARTICIPARE

Ofertantul va constitui garanția de participare în cuantum de **14.675,67 lei**. Garanția de participare se constituie în conformitate cu prevederile art. 36 din H.G. nr. 395/2016, cu modificările și completările ulterioare.

În cazul viramentului bancar, plata se va realiza în contul **RO14TREZ0765006XXX010711** deschis la **Trezoreria Oradea**.

Perioada de valabilitate a garanției de participare va fi cel puțin egală cu perioada de valabilitate a ofertei. Perioada de valabilitate a ofertei este 30 zile.

Instrumentul de garantare trebuie să prevadă că plata garanției de participare se va executa necondiționat, respectiv la prima cerere a beneficiarului, pe baza declarației acestuia cu privire la culpa persoanei garantate, și se prezintă cel mai târziu la data și ora limită de depunere a ofertelor.

XIII. ALTE SPECIFICAȚII

- Prețurile vor fi finale și vor conține toate cheltuielile (cheltuieli directe, cheltuieli indirecte, cote legale, profit, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, etc.). Prețurile și valoarea totală vor fi exprimate în RON, vor fi ferme, nu se vor majora ulterior și vor fi valabile până la realizarea integrală a contractului.

- 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 în unitățile școlare, 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.
- Avizele de însoțire a mărfii se întocmesc separat pentru fiecare sediu al unității de învățământ și vor avea anexată declarația de conformitate.

Întocmit,
Miclau Sebastian

ANEXA NR. 1 LA CAIETUL DE SARCINI

MENIURI PRIMARIA LAZARENI

❖ ELEVI CLASELE V-VIII

1. CARTOFI NATUR 200 g CU TOCANITA PIEPT PUI 150 g

-ingrediente: cartofi 190 g, apa, piept pui (file, produs refrigerat/**congelat**) 100 g, morcovi 20 g, ceapa 20 g, rosii 20 g, ardei 20 g, ulei floarea-soarelui 15 g, patrunjel frunze 5 g, sare 0,5 g
-valori energetice/nutritionale- 449.9 kcal/1882.3 KJ/produs finit; proteine 27.2 g, lipide 18.2 g din care grasimi saturate 2.1 g, glucide 44.6 g din care zaharuri 4.5 g, sare 0.7 g

2. PASTE BOLOGNESE 350 g

-ingrediente: pulpa porc (produs refrigerat/**congelat**) 100 g, paste fainoase cu ou 70 g, apa, bulion 70 g, ceapa 20 g, morcovi 10 g, ulei floarea-soarelui 8 g, vegeta bio, busuioc/oregano, sare 0,5 g
-valori energetice/nutritionale- 524.3 kcal/2193.6 KJ/produs finit; proteine 32.1 g, lipide 16.1 g din care grasimi saturate 3.6 g, glucide 59.7 g din care zaharuri 10.3 g, sare 2.3 g
-alergeni alimentari: **gluten, ou**

3. PIURE DE CARTOFI 200 g CU CHIFTELE MARINATE (chiftele gatite la cuptor) 150 g

-ingrediente: cartofi 180 g, apa, pulpa porc (produs refrigerat/**congelat**) 80 g, bulion 80 g, lapte dulce (3,5% grasime) 20 g, ou gaina 15 g, pesmet 10 g, ulei floarea-soarelui 8 g, vegeta bio, busuioc/oregano, sare 0,5 g
-valori energetice/nutritionale- 446.4 kcal/1867.7 KJ/produs finit; proteine 24.5 g, lipide 14.9 g din care grasimi saturate 3.3 g, glucide 55.4 g din care zaharuri 10.5 g, sare 2.1 g
-alergeni alimentari: **gluten, ou, lapte/lactoza**

4. OREZ CU LEGUME 200 g SI TOCANITA DE PUI 150 g

-ingrediente: pulpe pui (dezosate, fara piele, produs refrigerat/**congelat**) 120 g, orez 55 g, apa, amestec mexican (produs **congelat**) 40 g, ceapa 40 g, ardei gras 30 g, ulei floarea-soarelui 13 g, usturoi proaspat 0,3 g, vegeta bio, busuioc/patrunjel frunze, sare 0,5 g
-valori energetice/nutritionale- 546.7 kcal/2287.3 KJ/produs finit; proteine 28.7 g, lipide 23.6 g din care grasimi saturate 5.3 g, glucide 54.1 g din care zaharuri 3.9 g, sare 0.8 g

5. CUS-CUS 200 g CU TOCANITA PULPA PORC 150 g

nutriționist Diana Agui



-ingrediente: pulpa porc (produs refrigerat/congelat) 120 g, cus-cus (paste fainoase cu ou) 70 g, ceapa 30 g, ardei gras 20 g, morcovi 20 g, ulei floarea-soarelui 15 g, patrunjel/busuioc frunze, sare 0,5 g

-valori energetice/nutritionale- 577.1 kcal/2414.5 KJ/produs finit; proteine 34.4 g, lipide 23.7 g din care grasimi saturate 4.4 g, glucide 54 g din care zaharuri 4.8 g, sare 0.6 g

-alergeni alimentari: gluten, ou

6. LEGUME ASORTATE 220 g CU PIEPT DE PUI LA GRATAR 90 g, paine 40 g

-ingrediente: piept pui (file, produs refrigerat/congelat) 130 g, cartofi 80 g, conopida (produs congelat) 60 g, dovlecel 50 g, paine alba 40 g, ardei gras 40 g, ceapa 20 g, ulei floarea-soarelui 12 g, vegeta bio, busuioc/oregano/patrunjel (frunze), sare 0,5 g

-valori energetice/nutritionale- 477.5 kcal/1997.8 KJ/produs finit; proteine 36.2 g, lipide 16.5 g din care grasimi saturate 2.2 g, glucide 16.5 g din care zaharuri 6 g, sare 1.2 g

-alergeni alimentari: gluten

7. PASTE CU PUI SI SMANTANA 350 g

-ingrediente: paste fainoase cu ou 80 g, apa, piept pui (file, refrigerat/congelat) 80 g, smantana de gatit (20% grasime) 80 g, ceapa 10 g, morcovi 10 g, ulei floarea-soarelui 3 g, vegeta bio, sare 0,5 g

-valori energetice/nutritionale- 597.7 kcal/2500 KJ/produs finit; proteine 33.1 g, lipide 24.1 g din care grasimi saturate 1.7 g, glucide 60.1 g din care zaharuri 3.3 g, sare 1.2 g

-alergeni alimentari: gluten, ou, lapte/lactoza

8. PIURE DE CARTOFI 200 g CU TOCANITA PULPE PUI 150 g

-ingrediente: cartofi 180 g, apa, pulpe pui (dezosate, fara piele, produs refrigerat/congelat) 120 g, ceapa 30 g, ardei 30 g, lapte dulce (3,5% grasime) 20 g, rosii 20 g, ulei floarea-soarelui 15 g, busuioc/oregano/patrunjel (frunze), sare 0,5 g

-valori energetice/nutritionale- 503.6 kcal/2107 KJ/produs finit; proteine 28 g, lipide 25.8 g din care grasimi saturate 5.9 g, glucide 43.5 g din care zaharuri 5.5 g, sare 0.8 g

-alergeni alimentari: lapte/lactoza

9. AMESTEC MEXICAN CU PULPE DE PUI 300 g, PAINE 40 g

-ingrediente: amestec mexican (produs congelat) 200 g, pulpe pui (dezosate, fara piele, produs refrigerat/congelat) 130 g, rosii 40 g, paine alba 40 g, ceapa 30 g, ulei floarea-soarelui 13 g, busuioc/oregano/patrunjel (frunze), sare 0,5 g

-valori energetice/nutritionale- 546.3 kcal/2285.7 KJ/produs finit; proteine 33.8 g, lipide 26.6 g din care grasimi saturate 5.9 g, glucide 39.8 g din care zaharuri 6.4 g, sare 1.6 g

-alergeni alimentari: gluten

10. CARTOFI CU CIUPERCI IN SOS ALB 250 g CU CASCAVAL PANE LA CUPTOR 80 g

nutriționist Diana Agui



-ingrediente: cartofi 110 g, apa, ciuperci champignon 100 g, cascaval 70 g, smantana de gatit (20% grasime) 50 g, morcovi 20 g, ou gaina 12 g, pesmet 10 g, ulei floarea-soarelui 8 g, faina alba 5 g, busuioc/oregano/pătrunjel (frunze), sare 0,5 g

-valori energetice/nutriționale- 578.8 kcal/2421.6 KJ/produs finit; proteine 25.5 g, lipide 35.4 g din care grasimi saturate 10.7 g, glucide 52.4 g din care zaharuri 5.2 g, sare 2.5 g

-alergeni alimentari: gluten, ou, lapte/lactoza

❖ ELEVI CLASELE I-IV

1. CARTOFI NATUR 170 g CU TOCANITA PIEPT PUI 130 g

-ingrediente: cartofi 160 g, apă, piept pui (file, produs refrigerat/congelat) 90 g, morcovi 17 g, ceapă 17 g, roșii 17 g, ardei 17 g, ulei floarea-soarelui 13 g, pătrunjel frunze 4 g, sare 0,4 g

-valori energetice/nutriționale- 385.6 kcal/1613.4 KJ/produs finit; proteine 23.3 g, lipide 15.6 g din care grasimi saturate 1,8 g, glucide 38.2 g din care zaharuri 3,8 g, sare 0,6 g

2. PASTE BOLOGNESE 300 g

-ingrediente: pulpa porc (produs refrigerat/congelat) 90 g, paste făinoase cu ou 60 g, apă, bulion 60 g, ceapă 17 g, morcovi 10 g, ulei floarea-soarelui 7 ml, vegeta bio, busuioc/oregano, sare 0,4 g

-valori energetice/nutriționale- 450.5 kcal/1880.3 KJ/produs finit; proteine 27,6 g, lipide 13,8 g din care grăsimi saturate 2,9 g, glucide 51,3 g din care zaharuri 8,8 g, sare 1.9 g

-alergeni alimentari: gluten, ou

3. PIURE DE CARTOFI 170 g CU CHIFTELE MARINATE (chiftele gatite la cuptor) 130 g

-ingrediente: cartofi 150 g, apă, pulpa porc (produs refrigerat/congelat) 70 g, bulion 70 g, lapte dulce (3,5% grăsimi) 20 g, ou găină 13 g, pesmet 10 g, ulei floarea-soarelui 7 g, vegeta bio, busuioc/oregano, sare 0,4 g

-valori energetice/nutriționale-382.5 kcal/1599 KJ/produs finit; proteine 21 g, lipide 12,8 g din care grăsimi saturate 2,8 g, glucide 47 g din care zaharuri 9 g, sare 1,8 g

-alergeni alimentari: gluten, ou, lapte/lactoza

4. OREZ CU LEGUME 170 g SI TOCANITA DE PUI 130 g

-ingrediente: pulpe pui (dezosate, fără piele, produs refrigerat/congelat) 100 g, orez 50 g, apă, amestec mexican (produs congelat) 35 g, ceapă 35 g, ardei gras 25 g, ulei floarea-soarelui 10 g, usturoi proaspăt 0,3 g, vegeta bio, busuioc/pătrunjel frunze, sare 0,4 g

-valori energetice/nutriționale- 402 kcal/1681.9 KJ/produs finit; proteine 21,2 g, lipide 17,3 g din care grăsimi saturate 3,8 g, glucide 39,7 g din care zaharuri 2,8 g, sare 0,6 g

5.CUS-CUS 170 g CU TOCANITA PULPA PORC 130 g

-ingrediente: pulpă porc (produs refrigerat/congelat) 100 g, cus-cus (paste făinoase cu ou) 60 g, ceapă 25 g, ardei gras 18 g, morcovi 17 g, ulei floarea-soarelui 13 g, pătrunjel/busuioc frunze, sare 0,4 g

nutriționist Diana Agui



-valori energetice/nutriționale -495 kcal/2069 KJ/produs finit; proteine 29,5 g, lipide 20,3 g din care grăsimi saturate 3,8 g, glucide 46,3 g din care zaharuri 4,1 g, sare 0,5 g
-alergeni alimentari: gluten, ou

6. LEGUME ASORTATE 190 g CU PIEPT DE PUI LA GRATAR 80 g, PAINE 30 g
-ingrediente: piept pui (file, produs refrigerat/congelat) 110 g, cartofi 70 g, conopidă (produs congelat) 50 g, dovlecel 45 g, ardei gras 35 g, pâine alba 30 g, ceapă 17 g, ulei floarea-soarelui 10 g, vegeta bio, busuioc/oregano/pătrunjel (frunze), sare 0,4 g
-valori energetice/nutriționale- 409 kcal/1711 KJ/produs finit; proteine 31 g, lipide 14,1 g din care grăsimi saturate 1,9 g, glucide 14,1 g din care zaharuri 5,1 g, sare 1 g
-alergeni alimentari: gluten

7. PASTE CU PUI SI SMANTANA 300 g
-ingrediente: paste făinoase cu ou 70 g, apă, piept pui (file, refrigerat/congelat) 70 g, smântână de gătit (20% grăsime) 70 g, ceapă 10 g, morcovi 10 g, ulei floarea-soarelui 3 g, vegeta bio, sare 0,4 g
-valori energetice/nutriționale- 511 kcal/2138 KJ/produs finit; proteine 28,4 g, lipide 20,7 g din care grăsimi saturate 1,5 g, glucide 51,5 g din care zaharuri 2,8 g, sare 1 g
-alergeni alimentari: gluten, ou, lapte/lactoza

8. PIURE DE CARTOFI 170 g CU TOCANITA PULPE PUI 130 g
-ingrediente: cartofi 150 g, apă, pulpe pui (dezosate, fără piele, produs refrigerat/congelat) 100 g, ceapă 25 g, ardei 25 g, roșii 17 g, lapte dulce (3,5% grăsime) 18 g, ulei floarea-soarelui 13 g, busuioc/oregano/pătrunjel (frunze), sare 0,4 g
-valori energetice/nutriționale- 443 kcal/ 1853.5 KJ/produs finit; proteine 24,9 g, lipide 22,3 g din care grăsimi saturate 5,1 g, glucide 38 g din care zaharuri 4,8 g, sare 0,7 g
-alergeni alimentari: lapte/lactoza

9. AMESTEC MEXICAN CU PULPE DE PUI 260 g, PAINE 30 g
-ingrediente: amestec mexican (produs congelat) 170 g, pulpe pui (dezosate, fără piele, produs refrigerat/congelat) 110 g, roșii 35 g, pâine albă 30 g, ceapă 25 g, ulei floarea-soarelui 10 g, busuioc/oregano/pătrunjel (frunze), sare 0,4 g
-valori energetice/nutriționale- 473.3 kcal/1980.2 KJ/produs finit; proteine 30,6 g, lipide 23,4 g din care grăsimi saturate 5.2 g, glucide 34,7 g din care zaharuri 5,6 g, sare 1,3 g
-alergeni alimentari: gluten

10. CARTOFI CU CIUPERCI IN SOS ALB 220 g CU CASCVAL PANE LA CUPTOR 70 g

-ingrediente: cartofi 100 g, apă, ciuperci champignon 90 g, cașcaval 60 g, smântână de gătit (20% grăsime) 45 g, morcovi 18 g, ou găină 10 g, pesmet 10 g, ulei floarea-soarelui 7 g, făină albă 4 g, busuioc/oregano/pătrunjel (frunze), sare 0,4 g

nutriționist Diana Agui



-valori energetice/nutriționale- 509 kcal/2131 KJ/produs finit; proteine 22,4 g, lipide 31,2 g din care grăsimi saturate 9,4 g, glucide 46,1 g din care zaharuri 4,6 g, sare 1,8 g
-alergeni alimentari: gluten, ou, lapte/lactoza

GRADINITA

1. CARTOFI NATUR 140 g CU TOCANITA PIEPT PUI 100 g

-ingrediente: cartofi 135 g, apa, piept pui (file, produs refrigerat/**congelat**) 65 g, morcovi 13 g, ceapa 13 g, rosii 13 g, ardei 13 g, ulei floarea-soarelui 10 g, patrunjel frunze 3 g, sare 0.3 g
-valori energetice/nutritionale- 310 kcal/1298 KJ, proteine 19 g, lipide 12 g, din care grasimi saturate 1.4 g, glucide 30 g, din care zaharuri 3.1 g, sare 0.4 g

2. PASTE BOLOGNESE 240 g

-ingrediente: pulpa porc (produs refrigerat/**congelat**) 70 g, paste fainoase cu ou 50 g, apa, bulion 50 g, ceapa 14 g, morcovi 7 g, ulei floarea-soarelui 5 g, vegeta bio, busuioc/oregano, sare 0.3 g
-valori energetice/nutritionale- 359 kcal/1503 KJ, proteine 22 g, lipide 11 g, din care grasimi saturate 2.5 g, glucide 41 g, din care zaharuri 7 g, sare 1.6 g
-alergeni alimentari: gluten, ou

3. PIURE DE CARTOFI 130 g CU CHIFTELE MARINATE (chiftele gatite la cuptor) 110 g

-ingrediente: cartofi 120 g, apa, pulpa porc (produs refrigerat/**congelat**) 55 g, bulion 55 g, lapte 15 g, ou gaina 10 g, pesmet 7 g, ulei floarea-soarelui 5 g, vegeta bio, busuioc/oregano, sare 0.3 g
-valori energetice/nutritionale- 306 kcal/1279 KJ, proteine 17 g, lipide 10.2 g, din care grasimi saturate 2.2 g, glucide 37.9 g, din care zaharuri 7.2 g, sare 1.4 g
-alergeni alimentari: gluten, ou, lapte/lactoza

4. OREZ CU LEGUME 140 g SI TOCANITA DE PUI 100 g

-ingrediente: pulpe pui (dezosate, fara piele, produs refrigerat/**congelat**) 80 g, orez 40 g, apa, ceapa 27 g, amestec mexican (produs **congelat**) 25 g, ardei gras 20 g, ulei floarea-soarelui 9 g, usturoi proaspat 0,2 g, vegeta bio, busuioc/patrunjel frunze, sare 0.3 g
-valori energetice/nutritionale- 375 kcal/1567 KJ, proteine 19.7 g, lipide 16.2 g, din care grasimi saturate 3.6 g, glucide 37 g, din care zaharuri 2.6 g, sare 0.6 g

5. CUS-CUS 130 g CU TOCANITA PULPA PORC 100 g

-ingrediente: pulpa porc (produs refrigerat/**congelat**) 80 g, cus-cus 45 g, ceapa 20 g, ardei gras 13 g, morcovi 13 g, ulei floarea-soarelui 10 g, patrunjel/busuioc frunze, sare 0.3 g

nutriționist Diana Agui



-valori energetice/nutritionale- 392.8 kcal/1643.4 KJ, proteine 23.5 g, lipide 16.1 g, din care grasimi saturate 3 g, glucide 36.6 g, din care zaharuri 3.2 g, sare 0.4 g
-alergeni alimentari: gluten, ou

6. LEGUME ASORTATE 140 g CU PIEPT DE PUI LA GRATAR 60 g, PAINE 25 g

-ingrediente: piept pui (file, produs refrigerat/congelat) 85 g, cartofi 50 g, conopida 40 g, dovlecel 30 g, paine alba 25 g, ardei gras 25 g, ceapa 13 g, ulei floarea-soarelui 8 g, vegeta bio, busuioc/oregano/patrunjel frunze, sare 0.3 g

-valori energetice/nutritionale- 341.6 kcal/1429.2 KJ, proteine 25.5 g, lipide 11.6 g, din care grasimi saturate 1.5 g, glucide 11.6 g, din care zaharuri 4.1 g, sare 0.8 g

-alergeni alimentari: gluten

7. PASTE CU PUI SI SMANTANA 230 g

-ingrediente: piept pui (file, produs refrigerat/congelat) 55 g, paste fainoase cu ou 50 g, smantana de gatit (20% grasime) 50 g, ceapa 7 g, morcovi 7 g, ulei floarea-soarelui 2 g, vegeta bio, sare 0.3 g

-valori energetice/nutritionale- 392.7 kcal/1643 KJ, proteine 21.8 g, lipide 15.8 g, din care grasimi saturate 1.1 g, glucide 39.5 g, din care zaharuri 2.1 g, sare 0.8 g

-alergeni alimentari: gluten, ou, lapte/lactoza

8. PIURE DE CARTOFI 140 g CU TOCANITA PULPE PUI 100 g

-ingrediente: cartofi 120 g, pulpe pui (dezosate, fara piele, produs refrigerat/congelat) 80 g, lapte dulce (3,5% grasime) 15 g, ceapa 20 g, rosii 15 g, ardei 20 g, ulei floarea-soarelui 10 g, busuioc/oregano/patrunjel (frunze), sare 0.3 g

-valori energetice/nutritionale- 372.7 kcal/1559.3 KJ, proteine 20.2 g, lipide 19.1 g, din care grasimi saturate 4.3 g, glucide 32.5 g, din care zaharuri 4 g, sare 0.6 g

-alergeni alimentari: lapte/lactoza

9. AMESTEC MEXICAN CU PULPE DE PUI 210 g, PAINE 25 g

-ingrediente: amestec mexican (produs congelat) 140 g, pulpe pui (dezosate, fara piele, produs refrigerat/congelat) 90 g, rosii 30 g, paine alba 25 g, ceapa 20 g, ulei floarea-soarelui 9 g, busuioc/oregano/patrunjel (frunze), sare 0.3 g

-valori energetice/nutritionale- 403.9 kcal/1689.9 KJ, proteine 23.8 g, lipide 19.3 g, din care grasimi saturate 4.3 g, glucide 30.2 g, din care zaharuri 4.7 g, sare 1 g

-alergeni alimentari: gluten

10. CARTOFI CU CIUPERCI IN SOS ALB 170 g CU CASCAL PANE LA CUPTOR 60 g

-ingrediente: cartofi 80 g, ciuperci champignon 70 g, cascaval 50 g, smantana de gatit (20% grasime) 35 g, morcovi 14 g, ou gaina 8 g, pesmet 7 g, ulei floarea-soarelui 6 g, faina alba 3 g, busuioc/oregano/patrunjel (frunze), sare 0.3 g

nutriționist Diana Agui



-valori energetice/nutritionale- 403.6 kcal/1688.6 KJ, proteine 18.1 g, lipide 24.8 g, din care grasimi saturate 7.5 g, glucide 36.6 g, din care zaharuri 3.7 g, sare 1.5 g
-alergeni alimentari: gluten, ou, lapte/lactoza

nutriționist Diana Agui

