



Clubul Sportiv Municipal Constanta

Str. Dimitrie Cantemir nr. 2, etaj 2

APROBAT,
DIRECTOR



II. CAIET DE SARCINI

SERVICII DE CANTINĂ PENTRU SPORTIVII / MEMBRII COLECTIVELOR TEHNICE AI CLUBULUI SPORTIV MUNICIPAL CONSTANTA

Cod CPV: 55510000-8 Servicii de cantină (Rev. 2)

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor minime obligatorii pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta sa în vederea atribuirii Contractului de achiziție publică având ca obiect „*Prestarea serviciilor de cantină - pregătirea, prepararea și servirea hranei pentru sportivii / membrii colectivelor tehnice ai Clubului Sportiv Municipal Constanta*”.

I. AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:

Clubul Sportiv Municipal Constanta

Cod fiscal: 45513200

Municipiul Constanta, str. Dimitrie Cantemir nr.2, etaj 2, jud. Constanta

e-mail: office@csmconstanta.ro

site: <https://www.csmconstanta.ro>

II. OBIECTUL ACHIZIȚIEI ȘI CANTITATEA

Obiectul achiziției îl reprezintă prestarea serviciilor de cantină - pregătirea, prepararea și servirea hranei pentru sportivii / membrii colectivelor tehnice ai Clubului Sportiv Municipal Constanta, la sediul Prestatorului.

Cod CPV: 55510000-8 Servicii de cantina (Rev. 2)

Durata contractului: 7 luni, respectiv între 01.06.2024 – 31.12.2024

Numar estimativ de persoane / zi: 90 seniori și 10 juniori.

Numar estimativ de zile în care se servește masa: 24 zile /lună.

Valoarea estimată a contractului: 969.897,60 lei, fără TVA.

Prețul individual pentru pregătirea și prepararea hranei zilnice, pentru o persoană, este de maxim:

- **60.77 lei, fara TVA**, pentru sportivii seniori/ membrii colectivelor tehnice;
- **30.39 lei, fara TVA**, pentru sportivii juniori.

**Prețurile sunt actualizate cu Indicele anual al prețurilor de consum, conform datelor comunicate de Institutul National de Statistica.*

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau a diminua cantitățile, respectiv porțiile, în raport de numărul beneficiarilor mesei la cantină pe durata derulării contractului, fără modificarea prețului unitar.

III. CADRUL LEGAL

- Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- H.G. nr.395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
- Legea nr. 101/2006 privind remediile și caile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului National de Soluționare a Contestatiilor;
- H.C.L. Constanta nr. 345/2023, cu modificările și completările ulterioare;
- H.G. nr. 759/2003 privind organizarea și funcționarea Agenției Naționale pentru Sport;
- Procedura internă pentru atribuirea contractelor/acordurilor-cadru de achiziții publice de servicii sociale și alte servicii specifice din categoria celor incluse în Anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, în conformitate cu prevederile art. 111 din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare, aprobată de Directorul CSM Constanta;
- Ordin ANPC nr. 201/2022 privind furnizarea de informații la comercializarea produselor finite/ mâncărurilor furnizate de unitățile de restaurație colective.

IV. PRESTAREA SERVICIILOR – OBLIGAȚIILE PRINCIPALE ALE PRESTATORULUI

4.1. Modalitatea de prestare a serviciilor:

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și servirea hranei necesară pentru sportivii/ membrii colectivelor tehnice ai Clubului Sportiv Municipal Constanta.

Programul de servire a mesei pentru sportivi/ membrii colectivelor tehnice va fi cuprins în intervalul orar: **12:00 – 18:00**, de luni până vineri.

Pentru **zilele de weekend**, mesele vor fi asigurate exclusiv din hrană rece, neperisabilă, și vor fi ridicate anticipat, de fiecare beneficiar, în fiecare zi de vineri a fiecărei săptămâni, odată cu meniul servit în ziua de vineri.

Pentru **sărbătorile legale** (ex. Crăciunul, etc.) beneficiarii vor primi pachet conținând hrană rece, neperisabilă, în ultima zi premergătoare sărbătorilor legale, pentru toate zilele nelucrătoare aferente acestor sărbători legale.

Servirea hranei se va efectua la sediul Prestatorului, în condiții civilizate și igienice, după cum urmează:

- **Luni – Vineri:** între orele 12:00 – 18:00 – masă caldă pentru fiecare zi, în parte.
- **Vineri:** între orele 12:00 – 18:00 – hrană rece, neperisabilă, pentru zilele de sâmbătă și duminică.

În limita valorică a alocației zilnice de hrană, respectiv de 60.77 lei, fara TVA/zi/persoană pentru sportivii seniori/membrii colectivelor tehnice și de 30.39 lei, fara TVA/zi/persoană pentru sportivii juniori, beneficiarii pot servi două mese zilnic (corespunzătoare prânzului și cinei), sau pot să utilizeze toată alocația zilnică la o singură masă.

Prestatorul trebuie să asigure un număr de mese și scaune pentru minim 50 de persoane în vederea servirii mesei în mod concomitent.

Prestatorul va avea obligația întocmirii unor tabele zilnice de distribuire a hranei, care trebuie să conțină următoarele date: numele și prenumele beneficiarului și semnătura beneficiarului de primire. Tabelele trebuie confirmate prin semnătură și de un reprezentat al Autorității contractante. Aceste tabele nominale vor fi atașate, ca document justificativ în vederea decontării facturii lunare emise de Prestator.

Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare și pentru prepararea, depozitarea și servirea hranei. Prestatorul trebuie să dețină spații cu destinația de servire a mesei, bucătărie și magazie pentru depozitarea alimentelor, dotate cu mobilier, echipamente, instalații și aparatura necesară activităților specifice, cum ar fi: chiuvetă cu apă caldă și rece, instalații de gătit, frigider, congelator, hotă și altele. De asemenea, spațiul trebuie să fie dotat cu grup sanitar și vestiar pentru personalul care se ocupa de prepararea hranei și grup sanitar pentru sportivii/ membrii colectivelor tehnice ale personalului.

4.2. La întocmirea "Meniului", Prestatorul trebuie să țină cont de următorii factori:

Diversitatea meniului: Meniul ofertat va conține cel puțin 14 feluri de mâncare, care vor fi disponibile spre a fi servite zilnic. Meniul ofertat va fi defalcat pentru seniori și pentru juniori. Este permisă ofertarea aceluiași meniu pentru seniori/ juniori, ofertantul având obligația să ajusteze în

mod corespunzător cantitatea netă și valorile nutriționale aferente felurilor de mâncare pentru seniori/ juniori.

Ofertele ce conțin un număr mai mic de 14 feluri de mâncare și care nu sunt defalcate pe seniori/ juniori vor fi respinse ca neconforme.

Produsele alimentare folosite la prepararea hranei sportivilor/ membrilor colectivelor tehnice trebuie să fie proaspete și să respecte normele sanitare în vigoare;

La prepararea hranei se va avea în vedere asigurarea unei alimentații echilibrate ce prevede cantitatea optimă, corelațiile substanțelor nutritive și biologice active de bază (proteine, glucide, lipide);

Meniul trebuie să fie variat și să conțină numărul de calorii stabilit prin caietul de sarcini;

Hrana caldă trebuie preparată zilnic, fără a se permite punerea în consum a unor preparate reîncălzite sau care au fost preparate cu mai mult de 2 (două) ore înainte de servire;

Prestatorul are obligația preparării unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros și aspect plăcut, agreate de cei care le consumă;

Mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;

Mâncare să fie variată, atât prin felul produselor cât și prin tehnologia culinară;

Hrana acordată trebuie să corespundă criteriilor unei alimentații sănătoase;

Hrana acordată trebuie să aibă termen de valabilitate în vigoare;

4.3. Cerințe privind valoarea minimă nutrițională și componența meniului:

Meniul zilnic pentru sportivii seniori trebuie să asigure următoarele valori nutriționale:

- 1. Carbohidrați: 627 grame/ zi;**
- 2. Proteine: 133 grame/zi;**
- 3. Grasimi: 107 grame/zi;**
- 4. Calorii: 4.180 calorii/zi.**

Meniul zilnic pentru sportivii juniori trebuie să asigure următoarele valori nutriționale:

- 1. Carbohidrați: 360 grame/ zi;**
- 2. Proteine: 75 grame/ zi;**
- 3. Grasimi: 58 grame/ zi;**
- 4. Calorii: 2.300 calorii/ zi.**

Ofertanții vor prezenta în cadrul propunerii tehnice un tabel conținând tipul și denumirea felurilor de mâncare ce compun meniul, pentru prânz și cină, separat pentru seniori și juniori. Tabelul va fi întocmit în conformitate cu prevederile Ordinului ANPC nr. 201/2022 privind furnizarea de informații la comercializarea produselor finite/ mâncărurilor furnizate de unitățile de restaurație colective sau conform Modelului de tabel din Anexa nr. 1 la prezentul Caiet de sarcini.

Tabelul prezentat de ofertanți va conține, cel puțin, următoarele informații:

- a) Denumirea produsului urmată de cantitatea netă și valoarea nutrițională, respectiv numărul de carbohidrați, proteine, grasimi și calorii;
- b) Toate ingredientele ce compun produsul, cu mențiunea gramajului aferent, în ordine descrescătoare a cantității;
- c) Aditivii se indică în lista ingredientelor cu numele categoriei (*ex: acidifiant, urmat de codul numeric: E330 sau de denumirea specifica: acid citric*);
- d) Alergenii se marchează distinct prin scriere bold, italic sau subliniați;
- e) Se menționează oricare dintre ingredientele sare, zahăr sau grasimi, chiar dacă sunt într-o cantitate foarte mică în raport cu porția/ produsul;

Lipsa oricăror informații din prezenta secțiune va conduce la respingerea ofertei ca neconformă.

Reprezentanții Autorității Contractante vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica modul de depozitare al alimentelor, prepararea hranei și servirea acestora pe tot parcursul desfășurării contractului. Toate controalele vor fi efectuate numai în prezenta Prestatorului. În cazul în care se vor constata abateri care pot aduce atingere stării de sănătate a beneficiarilor, reprezentanții Autorității Contractante vor avea dreptul să sisteze servirea hranei, iar Prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele /alta corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru acesta, în termen de 2 ore de la primirea notificării.

V. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND PERSONALUL

5.1. Persoană desemnată pentru executarea contractului:

Pentru coordonarea și prestarea serviciilor ce fac obiectul prezentului caiet de sarcini, ofertantul va nominaliza în cadrul propunerii tehnice o persoană responsabilă cu executarea contractului.

Atribuțiile principale ale persoanei desemnate de ofertant sunt:

- a) coordonarea și supravegherea personalului propriu al ofertantului;
- b) asigurarea respectării legislației în vigoare, incidente specificului activității desfășurate de ofertant;
- c) asigurarea respectării condițiilor igienico- sanitare în conformitate cu legislația în vigoare;
- d) asigurarea respectării regulilor de securitatea muncii și prevenirea și stingerea incendiilor;
- e) asigurarea și utilizarea corespunzătoare a echipamentului de lucru și protecție de către personalul ofertantului;
- f) întocmirea tabelelor zilnice de distribuție a hranei;
- g) asigurarea interfeței cu reprezentanții autorității contractante;
- h) respectarea prevederilor contractuale și a cerințelor minime obligatorii din prezentul caiet de sarcini.

Autoritatea contractantă poate solicita înlocuirea persoanei desemnate, în cazul neîndeplinirii sau îndeplinirii defectuase a serviciilor.

5.2. Personalul propus pentru executarea contractului:

Ofertantul va depune în cadrul propunerii tehnice o lista cu personalul propus pentru prestarea serviciilor ce fac obiectul caietului de sarcini, conținând nume, prenume, funcția pentru care este propus în cadrul contractului, pregătirea profesională, calificarea specifică. Lista va fi însoțită de documente justificative care atestă calificarea personalului propus.

În cazul în care va fi declarat câștigător, ofertantul va depune în termen de maxim 10 zile lucrătoare de la semnarea contractului, următoarele documente:

- a) avizele psihologice valabile;
- b) avizele medicale, cu semnătura și parafa medicului de medicina muncii, valabile.

5.3. Igiena personalului:

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat. Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical la angajare și periodic al personalului care participă, în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și servirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Administrație Publică și indicațiile medicului de medicina muncii.

Prestatorul trebuie să respecte normele sanitare legale pentru prevenirea și combaterea infecțiilor cu privire la: colectarea, împachetarea, manevrarea și furnizarea hranei și a alimentelor de bază, manevrarea și păstrarea echipamentelor de bucătărie, a veselei și tacâmurilor, colectarea și păstrarea probelor de alimente pentru teste de laborator, colectarea, manevrarea și depozitarea deșeurilor, etc. Avizele sanitare prevăzute de lege trebuie să fie disponibile la sediul Prestatorului.

VI. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate și manipulate vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce ar face alimentele impropriei consumului uman, periclitării sănătății sau oricăror alte contaminări. Alimentele trebuie plasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poate fi controlate. Produsele intermediare și produsele finite, posibil de a fi mediu de dezvoltare de micro-organisme patogene sau de a forma toxine trebuie menținute la temperaturii care să nu prezinte risc de sănătate. În concordanța cu măsurile privind siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

Produsele alimentare folosite la prepararea hranei vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi sau bonuri fiscale, documente de proveniență a produselor, avize de însoțire a mărfii, avize și certificate sanitar veterinar, declarații de conformitate, certificate de calitate). Documentele pot fi verificate prin sondaj de către autoritatea contractantă.

VII. CRITERIUL DE ATRIBUIRE ȘI FACTORII DE EVALUARE

7.1. Criteriul de atribuire:

Criteriul de atribuire al contractului este **cel mai bun raport calitate/preț**, după cum urmează:

- a) **60%** Prețul propus pentru alocația zilnică de hrană, respectiv pentru sportivii seniori/ membrii colectivelor tehnice și pentru sportivii juniori.
- b) **20%** Diversitatea meniului asigurat de ofertant.
- c) **20%** Distanța locației unde va fi servită masa față de Sala Sporturilor Simona Amânar din Constanța.

7.2. Factorii de evaluare:

a) Prețul propus pentru alocația zilnică de hrană- 60 puncte:

Prețul propus pentru alocația zilnică de hrană (PP) se va calcula prin însumarea prețului oferat pentru sportivii seniori/ membrii colectivelor tehnice (PS) cu prețul oferat pentru sportivii juniori (PJ).

Ofertantul care propune valoarea cea mai mică pentru Prețul propus pentru alocația zilnică de hrană (PP= PS+PJ) obține 60 de puncte.

Pentru celelalte oferte, punctajul acordat (PP_n) se calculează potrivit formulei:

$$PP_n = PP_{\min} / PP_{\text{of.n}} \times 60$$

Unde:

PP_n- punctajul obținut de oferta n;

PP_{min}- prețul cel mai mic oferat pentru alocația zilnică de hrană;

PP of.n- prețul ofertei n oferat pentru alocația zilnică de hrană.

b) Diversitatea meniului asigurat de ofertant- 20 puncte:

Ofertantul care asigură un meniu diversificat, cu cele mai multe tipuri de mâncare (TP) obține 20 puncte.

Pentru celelalte oferte, punctajul acordat (TP_n) se calculează potrivit formulei:

$$TP_n = TP_{\max} / TP_{\text{of.n}} \times 20$$

Unde:

TP_n- punctajul obținut de oferta n;

TP_{max}- numărul maxim de tipuri de mâncare oferat;

TP of.n- numărul de tipuri de mâncare asigurat în oferta n.

c) Distanța locației unde va fi servită masa față de Sala Sporturilor Simona Amânar din Constanța- 20 puncte:

Pentru cea mai mică distanță a locației unde va fi servită masa, față de Sala Sporturilor Simona Amânar din Constanța (DS), se acordă 20 puncte.

Pentru celelalte oferte, punctajul acordat (DS_n) se calculează potrivit formulei:

$$DS_n = DS_{min} / DS_{of.n} \times 20$$

Unde:

DS_n - punctajul obținut de oferta n ;

DS_{min} - distanța cea mai mică din cadrul ofertelor;

$DS_{of.n}$ - distanța din oferta n .

Punctajul final al unei oferte este suma obținută de oferta respectivă, pentru fiecare factor de evaluare. Atribuirea contractului se va face către ofertantul care obține cel mai mare punctaj final.

În cazul în care două sau mai multe oferte sunt situate pe primul loc, se va solicita ofertanților o nouă propunere financiară, iar contractul va fi atribuit ofertantului a cărui nouă propunere financiară are prețul cel mai scăzut.

VIII. MODALITATEA DE ÎNTOCMIRE A OFERTEI

8.1. Oferta financiară:

Oferta financiară va cuprinde:

- a) Prețul, fără TVA, aferent alocației zilnice de hrană pentru sportivii seniori/ membrii colectivelor tehnice;
- b) Prețul, fără TVA, aferent alocației zilnice de hrană pentru sportivii juniori;
- c) Prețul total al ofertei, fără TVA.

La întocmirea ofertei financiare, ofertantul va ține cont de valoarea maximă prevăzută de autoritatea contractantă pentru cele două tipuri de alocații zilnice de hrană, precum și de valoarea estimativă a contractului.

Prețul individual pentru pregătirea și prepararea hranei zilnice, pentru o persoană, este de maxim:

- **60.77 lei, fara TVA**, pentru sportivii seniori/ membrii colectivelor tehnice;
- **30.39 lei, fara TVA**, pentru sportivii juniori.

8.2. Propunera tehnică:

Modul de prezentare al propunerii tehnice va urmări pas cu pas cerințele din caietul de sarcini, asigurând identificarea ușoară a capitolelor, respectiv a cerințelor pentru ofertanți versus cerințele minime obligatorii, modalitățile de îndeplinire solicitate de autoritatea contractantă.

Simpla copiere a Caietului de sarcini nu va fi acceptata de autoritatea contractanta ca propunere tehnica.

Lipsa oricăror informații solicitate prin Caietul de sarcini va conduce la respingerea ofertei ca neconformă.

IX. GARANȚII

9.1. Garanția de participare:

Avand in vedere prevederile art. 154 alin. (2) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, autoritatea contractanta solicita constituirea **garanției de participare în cuantum de 1% din valoarea estimată a achiziției publice, fără TVA.**

Garantia de participare trebuie sa fie irevocabila, neconditionata si se constituie prin:

- Virament bancar;
- Instrument de garantare emis în condițiile legii, respectiv prin modalitățile prevăzute la art. 154 alin. (4) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

În cazul constituirii garanției de participare prin virament bancar, aceasta se constituie în contul IBAN RO10TREZ2315006XXX034153, deschis la Trezoreria Municipiului Constanța.

Instrumentul de garantare se depune împreună cu oferta și celelalte documente ale acesteia, cel mai târziu la data și ora limita de depunere a ofertelor. 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.

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

Perioada de valabilitate a garanției de participare trebuie să fie cel puțin egală cu perioada minimă de valabilitate a ofertei.

Autoritatea contractantă va restitui garanția de participare ofertantului declarat câștigător în termen de 3 zile lucrătoare de la data constituirii garanției de bună execuție.

Autoritatea contractantă va restitui garanția de participare ofertanților a căror ofertă nu a fost declarată câștigătoare în termen de 3 zile lucrătoare de la data semnării contractului cu ofertantul câștigător.

9.2. Garanția de bună execuție:

Având în vedere prevederile art. 154 alin. (3) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, autoritatea contractantă va solicita constituirea **garanției de bună execuție în cuantum de 5% din valoarea contractului, fara TVA.**

În conformitate cu art. 39 alin. (3) din H.G. nr. 395/2016, garanția de bună execuție se constituie în termen de 5 zile lucrătoare de la data semnării contractului. Acest termen poate fi prelungit la solicitarea justificată a contractantului, fără a depăși 15 zile de la data semnării contractului ce face obiectul procedurii.

Modalitățile de constituire a garanției de bună execuție:

- a) Prin virament bancar;
- b) Instrument de garantare emis de o instituție de credit din România sau din alt stat sau de o societate de asigurări, în condițiile legii, sau altă modalitate din cele prevăzute la art. 154 alin. (4) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.
- c) Prin rețineri succesive din sumele datorate pentru facturi parțiale în condițiile art. 40 alin. (4)-(9) din H.G. 395/2016.

Garanția de bună execuție în cazul unei asocieri va fi emisă în numele asocierii.

Restituirea garanției de bună execuție a contractului se va face în termen de 15 zile de la semnarea procesului verbal de recepție a serviciilor la încetarea contractului.

Furnizor servicii auxiliare achiziției,

Adrian OLTU

Oltu Adrian

15/04/2024 09:42:04 UTC+02

ANEXA NR. 1 LA CAIETUL DE SARCINI

Model tabel conținând tipul și denumirea felurilor de mâncare ce compun meniul

PRODUS NR.	DENUMIRE	
	CANTITATE NETA (grame)	
	VALOARE NUTRITIONALA	
	<i>Carbohidrati</i>	
	<i>Proteine</i>	
	<i>Grasimi</i>	
	<i>Calorii</i>	
	INGREDIENTE (grame)	
	<i>Ingredient 1</i>	
	<i>Ingredient 2</i>	
	<i>Ingredient 3</i>	
	<i>Ingredient 4</i>	
	<i>Ingredient n...</i>	
	ADITIVI	
	<i>Aditiv 1</i>	
	<i>Aditiv 2</i>	
	<i>Aditiv 3</i>	
	<i>Aditiv 4</i>	
	<i>Aditiv n...</i>	
	ALERGENI	
	<i>Alergen 1</i>	
	<i>Alergen 2</i>	
	<i>Alergen 3</i>	
	<i>Alergen 4</i>	
	<i>Alergen n...</i>	
	ALTELE	
	<i>Sare</i>	
	<i>Zahar</i>	
	<i>Grasimi</i>	

Tabelele se completează separat, atât pentru meniurile oferite pentru seniori, cât și pentru meniurile oferite pentru juniori. Meniurile oferite trebuie să conțină cel puțin 14 tipuri de produse/ feluri de mâncare.

Instrucțiuni completare:

1. Denumirea produsului, urmată de cantitatea netă și valoarea nutrițională, respectiv numărul de carbohidrati, proteine, grasimi (exprimate în grame/portie) și calorii (per portie);
2. Ingredientele ce compun produsul, cu mențiunea gramajului aferent, se menționează în ordine descrescătoare a cantității (exprimate în grame/ portie);
3. Aditivii se indică cum mențiunea numelui categoriei din care fac parte (ex: acidifiant, urmat de codul numeric: E330 sau de denumirea specifică: acid citric);
4. Alergenii se marchează distinct prin scriere bold, italic sau subliniați;
5. Se menționează oricare dintre ingredientele sare, zahar sau grasimi, chiar dacă sunt într-o cantitate foarte mică în raport cu porția/ produsul.