

Republica Moldova
Primăria mun. Bălți
Secția
achiziții publice



piața Independenței, 1
MD-3100, m.Bălți
tel. 0(231)5-46-22, 5-46-43, fax 0(231) 5-46-23
achizitii.primaria@balti.md

Республика Молдова
Примэрия мун. Бэлць
Отдел государственных
закупок

площадь Индепенденцей, 1
MD-3100, м.Бэлць
тел. 0(231)5-46-22, 5-46-43, факс 0(231) 5-46-23
achizitii.primaria@balti.md

10.06.2025 Nr. 10-13/71

La Nr. _____

SRL "Olcriscom"
olcriscomsrl@gmail.com

În conformitate cu alin.(3) al art.69 din Legea 131/15 privind achizițiile publice, în cadrul procedurii **COP nr. ocds-b3wdp1-MD-1747119200661** din 27.05.2025 (*depunerea ofertelor*) - **Servicii de odihnă pentru copii (foi de odihnă în taberele de vară din RM) pentru sezonul estival 2025**, conform necesităților DÎTS a Primăriei mun.Bălți, Grupul de lucru pentru achiziții publice al Primăriei mun.Bălți solicită respectuos actualizarea *meniului propus de SRL „Olcriscom”* din perspectiva respectării normelor nutriționale și sanitare, precum și aducerea în corespundere a acestuia cu prevederile legislației în vigoare privind alimentația publică.

Menționăm că, în urma examinării ofertelor de preț, specialiștii Direcției Învățământ, Tineret și Sport a municipiului Bălți au constatat existența unor aspecte care necesită ajustări în meniul propus de agentul economic SRL «Olcriscom»:

Prima zi

Dejun:

• Orez

Eroare: Norma indicată (100 g brut – 99 g net) nu ține cont de modificările prin absorbție de apă și pierderi în timpul gătitului; greutatea finală a preparatului nu corespunde cu cea specificată.

Concluzie: Se impune recalcularea normei folosind un factor de absorbție, astfel încât cantitatea preparată consumabilă să fie corect determinată.

• Zahăr

Eroare: Este notat la 10 g, dar apare cu un aport proteic de 9,90 g, ceea ce este complet eronat (zahărul nu conține proteine).

Concluzie: Trebuie corectată valoarea proteică – zahărul trebuie evidențiat strict ca sursă de glucide, fără aport proteic.

• Carnea de găină

Eroare: 100 g brut (75 g net) sunt calculate cu un conținut proteic de doar 15,60 g – valoare sub așteptările standard (care indică între 20–25 g proteine/100 g).

Concluzie: Norma pentru carnea de găină trebuie majorată, iar valorile nutriționale recalibrate pentru a asigura aportul optim de proteine esențial copiilor.

Prânz (și gustare):

- Legume proaspete (castraveți, tomăte, morcovi, cartofi, ceapă)

Eroare: Valorile sunt calculate fără a ține cont de pierderile de apă sau de modificările în greutate la gătit; în plus, produsele bogate în carbohidrați (cartofii) sunt mărite.

Concluzie: Se impune aplicarea unui factor de corecție pentru pierderile prin gătire, astfel încât greutatea finală să reflecte real consumul.

- Preparate din cereale (piure, pâine, paste)

Eroare: Greutatea acestor produse este mărită, iar calculul nu ține cont de modificările de greutate post-gătire.

Concluzie: Se recomandă recalcularea normelor pe baza factorilor specifici de absorbție a apei și pierderi la gătit.

A doua zi

Prânz:

- Gulaș cu varză înăbișită

Eroare: pentru ziua a doua la preparatul "Gulaș cu varză înăbișită" s-a constatat că în lista de ingrediente lipsește ingredientul esențial – varza.

Concluzie: Revizuirea normelor și corectarea listei de ingrediente pentru a include varza, conform rețetei tradiționale pentru gulaș cu varză înăbișită.

Cina:

- Terci din grâu pe lapte

Eroare: În rețeta de "terci din grâu pe lapte" se înregistrează ca ingredient grupa denumită „griș”.

Concluzie: Se produce o confuzie – în document apare "terci din grâu pe lapte", dar ingredientul declarat este în grupa "griș". Aceasta poate conduce la diferențe în calcularea normelor

A treia zi

Dejun:

- Cartofi fierți cu pește

Eroare: Peștele apare la 100 g cu doar 9,69 g proteine, ceea ce este mult sub valorile normale (18–25 g proteine/100 g).

Concluzie: Norma pentru pește trebuie corectată pentru a asigura aportul proteic adecvat.

- Lapte:

Observație: Produsul finit (laptele preparat) este notat la 200 g (aproximativ 200 ml de lapte consumabil), însă în lista de ingrediente apare o valoare de doar 100 g.

Concluzie: Aceasta indică o eroare de calcul sau o nealiniere între materia primă și produsul final. Norma de materie primă trebuie revizuită astfel încât cantitatea de lapte înscrisă în rețetă să reflecte corect volumul final preparat (200 g).

Prânz:

- Supă cu arpacaș și legume și smântână:

Observație: Se constată că valorile înscrise în normele de materii prime nu sunt ajustate pentru pierderile apărute în timpul prelucrării termice. Greutatea totală a ingredientelor brute (arpacaș, legume și smântână) nu reflectă greutatea finală a supei, deoarece procesul de fierbere conduce la evaporare și modificări ale volumului.

Concluzie: Se impune recalcularea normelor de materie primă pentru "supă cu arpacaș și legume și smântână", prin aplicarea unui factor de corecție adaptat la tipul de preparare termică. Acest lucru va asigura că greutatea finală (produsul finit) este conformă cu normele necesare pentru o masă completă.

Gustarea:

- Biscuiți fără grăsimi hidrogenate

Observație: În meniul de gustare pentru Ziua a Treia se indică o porție de 50 g de biscuiți fără grăsimi hidrogenate, însă în lista de ingrediente apare o cantitate de 100 g. Această discrepanță sugerează fie o eroare de transcriere, fie o problemă în calculul normelor de materii prime.

Concluzie: Norma de materii prime trebuie revizuită astfel încât valoarea înscrisă în rețetă să corespundă porției efective de 50 g, conform meniului. Este esențial să se corecteze această diferență pentru a se asigura un aport caloric și nutrițional corect, evitându-se astfel supradozajul de carbohidrați proveniți din biscuiți.

A patra zi

Prânz:

Observație: În meniul se indică ca produsul finit (preparatul) să cântărească 250 g. Totuși, în lista de ingrediente, cantitatea de cartofi este specificată la doar 100 g. Această discrepanță indică o eroare în calculul normelor pentru materii prime: cantitatea de cartofi înscrisă nu corespunde cu greutatea necesară pentru a obține preparatul final de 250 g.

- Carnea fiartă:

Norma de materie primă indicată pentru carne este subevaluată (de exemplu, se utilizează 100 g brut, din care se obține doar 75 g net) și se calculează un conținut proteic sub standardul așteptat. Aceasta poate duce la un aport proteic insuficient necesar pentru copii.

- Pireul din cartofi:

Cantitatea de cartofi atribuită pentru prepararea piureului este mărită comparativ cu standardele reale, ceea ce conduce la o supraevaluare a aportului de carbohidrați. Factorii de absorbție și de pierdere prin gătire nu sunt corect aplicați, astfel încât greutatea finală consumabilă a piureului poate fi considerabil mai mică decât norma înscrisă.

- Castravetele:

În ciuda faptului că denumirea preparatului include „cu castravete”, acesta nu apare sau nu este calculat corect în lista de ingrediente. Astfel, aportul de vitamine și elemente proaspete obținut prin adăugarea castravetelui nu este reflectat în norma de materii prime.

Cina I

- Morcov înăbușit:

Observație: Se indică că produsul finit de morcov înăbușit ar trebui să cântărească 200 g, însă în lista de ingrediente se menționează doar 10 g de morcov. Aceasta reprezintă o discrepanță semnificativă și este o eroare în calculul normelor pentru materii prime.

Concluzie: Norma înscrisă pentru morcovul înăbușit trebuie revizuită și corectată. Pentru a obține un preparat de 200 g cu caracteristicile și aportul nutrițional corespunzător, cantitatea reală de morcov utilizată trebuie să fie mult mai mare decât 10 g. Se recomandă recalcularea normelor pe baza valorilor reale și ajustarea corespunzătoare a cantității de morcov pentru a reflecta produsul finit.

A cincea zi

Dejun:

- Pește copt cu cartofi tineri fierți

Observație: În meniu se indică ca produsul finit (preparatul) să cântărească 250 g. Totuși, în lista de ingrediente, cantitatea de cartofi este specificată la doar 100 g. Această discrepanță indică o eroare în calculul normelor pentru materii prime: cantitatea de cartofi înscrisă nu corespunde cu greutatea necesară pentru a obține preparatul final de 250 g.

Concluzie: Pentru a asigura un produs finit de 250 g, norma în ceea ce privește cartofii trebuie corectată.

Prînz:

- Legume proaspete cu carne coaptă

Observație: În meniu se indică ca produsul finit (preparatul) să cântărească 100 g. În lista de ingrediente, pe lângă legume și carne de găină, mai figurează și crupe de hrișcă 100 g, ceea ce nu corespunde felului de mâncare anunțat.

Concluzie: Este necesară o sincronizare a listei de ingrediente cu felul de mâncare propus, precum și indicarea cantității reale a legumelor și a cărnii per porție.

Aceste erori sunt sistematice și se repetă de la o zi la alta.

Totodată, Grupul de lucru pentru achiziții publice al Primăriei municipiului Bălți solicită *repetat* să atrageți atenția asupra respectării principiilor unei alimentații raționale și echilibrate în meniul-model destinat *Taberei de odihnă și întremare a sănătății copiilor și adolescenților „CRISTIANO”*, precum și a necesităților energetice și nutriționale ale copiilor, ținând cont că meniul prevede un consum zilnic estimat între 2900 și 3800 kilocalorii. Potrivit pct. 8.5 a Hotărârii Guvernului nr. 22 din 29.12.2005 cu privire la aprobarea și implementarea Regulilor și normativelor sanitaro-epidemiologice de stat "Igiena

taberelor de odihnă și întremare a sănătății copiilor" și Ordinul Ministerului Sănătății nr. 638 din 12.08.2016 „Cu privire la implementarea Recomandărilor pentru un regim alimentar sănătos și activitate fizică adecvată în instituțiile de învățământ din Republica Moldova”, valoarea energetică a normei zilnice recomandate este între 2350 și 2800 kilocalorii. Pentru elevii din taberele de odihnă, valoarea calorică și cantitatea de alimente trebuie majorate cu 10% față de norma fiziologică de consum (2350 și 2800 kilocalorii), dar în meniul propus de către agentul economic, valoarea calorică este majorată cu 23% și 35%.

De asemenea, menționăm *repetat* că în meniul prezentat, norma indicată pentru consumul de materii prime și produse alimentare (brut și net) pe porție nu corespunde cantității finale a preparatului gătit. În unele feluri de mâncare lipsesc ingrediente, este subestimată greutatea produselor care conțin proteine de origine animală (carne), iar greutatea produselor bogate în carbohidrați (cereale) este mărită. În a zecea zi din meniul-model întocmit, nu se respectă diversitatea alimentelor, fiind propus pilaf cu carne la prânz și puding din orez la cina I.

Vă rugăm să ne informați despre decizia privind măsurile ce urmează să le întreprindeți în urma celor expuse supra, în termeni cât mai reduși, dar nu mai târziu de 11.06.2025.

Documentele urmează să le transmiteți cu aplicarea semnăturii electronice la adresa achizitii.dits@gmail.com

Șef al SAP

Liliana Ceremuș

Executor:
Tel:0-231-54622