



Nr. 2455, 08.04.2025

APROBAT
Primar,
ing. Cozmin-Petrut ~~ȘANĂ~~

**CAIET DE SARCINI PENTRU ATRIBUIREA
CONTRACTULUI PRIVIND ACHIZIȚIA**

unui pachet alimentar – masa caldă (formată dintr-un fel de mâncare, felul II + fruct sau prăjitură) - pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Doicești, pe toată durata cursurilor școlare din anul 2025 „procedura proprie pentru achiziția de servicii sociale și alte servicii specifice prevăzute în Anexa 2 la Legea nr. 98/ 2016 privind achizițiile publice”

I. Preambul

La întocmirea ofertei tehnice elaborată în baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor trebui să țină cont de prevederile:

- Hotărârea Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă”;
- prevederile Ordinului nr. 3352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2025;
- Legea 98/ 2016 cu modificările și completările ulterioare;
- HG 395 / 2016 cu modificările și completările ulterioare.

II. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a pachetului alimentar – masa caldă (formată dintr-un fel de mâncare, felul II + fruct sau prăjitură), pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Doicești.

III. Durata contractului de achiziție și cantități necesare:

Contractul de achiziție se va derula pe toată durata cursurilor școlare din anul 2025 de la data semnării Contractului de către Părți până la data ultimei plăți aferente serviciilor prestate, în perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea suportului alimentar pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Doicești în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin NORMELE METODOLOGICE de aplicare a prevederilor Hotărârea Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă”.

Pentru estimarea necesarului de pachete alimentare, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestări servicii de catering în vederea achiziționării unui suport alimentar precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de calculul valorii estimate a contractului începând cu luna mai 2025:

Nr. crt.	Luna	Nr. de zile de școală	Valoare suport alimentar pe zi (lei cu TVA inclus)	Preșcolari și elevi beneficiari	Valoare totală estimată pe zi suport alimentar (lei cu TVA inclus)
1.	Mai	21	15	293	92.295,00
2.	Iunie	13	15	293	57.135,00
3.	Septembrie	17	15	293	74.715,00
4.	Octombrie	18	15	293	79.110,00
5.	Noiembrie	20	15	293	87.900,00
6.	Decembrie	14	15	293	61.530,00
Total valoare estimată contract de achiziție					452.685,00 lei

CALCUL:

30179 porții x 13,76 lei fără TVA/ porție = 415.263,04 lei fără TVA, respectiv 452.685,00 lei cu TVA

TVA este 9 % respectiv: 37.421,96 lei

Cursurile elevilor și preșcolarilor se încheie la data de 20 iunie 2025.

IV. CONSIDERAȚII GENERALE

Conform prevederilor art. 1 alin (1) din H.G. nr. 23/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă”: „La nivelul sistemului național de învățământ preuniversitar se instituie Programul național „Masă sănătoasă”, denumit în continuare PNMS, derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025. ”.

Conform prevederilor art. 2. alin (1) și alin. (2) din H.G. nr. 23/2025: „PNMS constă în acordarea zilnică, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-o masă caldă sau, după caz, într-un pachet alimentar, în cazul în care masa caldă nu poate fi asigurată, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.”(..) „Limita valorică prevăzută la [alin. \(1\)](#) cuprinde prețul suportului alimentar, conținând prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielile de transport”.

PNMS se adresează preșcolarilor și elevilor prezenți la activitățile didactice, pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Tipul de suport alimentar diferențiat conform prevederilor [alin. \(2\)](#), precum și modalitatea de distribuire a acestuia elevilor și preșcolarilor se stabilesc la solicitarea directorului unității de învățământ, cu aprobarea consiliului de administrație, și se propun ordonatorului principal de credite al unității/subdiviziunii administrativ-teritoriale, care le supune aprobării consiliului local.

Suportul alimentar prevăzut la [art. 3 alin. \(1\)](#) 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.

Consiliul de administrație al unității de învățământ stabilește modalitatea prin care se va face prezența elevilor/preșcolarilor pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porții/pachete alimentare care li se vor distribu. elevilor/preșcolarilor prezenți la cursuri.

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.

Responsabili pentru efectuarea plăților către furnizori sunt primarii unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale sau persoanele împuternicite, după caz.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

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.

Distribuirea pachetului alimentar se face de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 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 aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației [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 aptitudini 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 pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

Unitățile de învățământ de pe raza comunei Doicești 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 confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare. În vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacâmuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă.

CERINȚE PRIVIND PROVENIENȚA, AMBALAREA, DEPOZITAREA, LIVRAREA, TRANSPORTUL PRODUSELOR ȘI AUTORIZAȚII OBLIGATORII

Produsele furnizate 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.

Produsele furnizate trebuie să provină din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României și se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

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.

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.

V. VALOAREA ESTIMATA

Valoarea estimată a achiziției este de 13,76 lei fără TVA, maxim 15 lei inclusiv T.V.A./suport alimentar masă caldă (formată dintr-un fel de mâncare, felul II + fruct sau prăjitură).

Valoarea este aferentă perioadei de desfășurare a cursurilor școlare în anul 2025, iar achizitorul nu este obligat să cheltuiască întreaga valoare. Decontarea și plata se vor face în funcție de livrările efectuate. Plata se va face în termen de 30 de zile de la emiterea documentelor fiscale, după recepția cantitativă și calitativă a produselor și a avizelor de însoțire, însoțite de către persoana desemnată de achizitor.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

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

Valoarea estimată este obținută astfel:

30179 porții x 13,76 lei fără TVA/ porție = 415.263,04 lei fără TVA, respectiv 452.685,00 lei cu TVA
TVA este 9 % respectiv: 37.421,96 lei

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.

Metoda de calcul:

Cel mai bun raport calitate – preț

- 1. Prețul ofertei. Componenta financiară: 40%
- Invers proporțional
- Punctaj maxim alocat: 40

Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

- a) Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acorda punctajul maxim alocat, respectiv 40 puncte;
 - b) Pentru celelalte prețuri oferite punctajul $P(n)$ se calculează proporțional, astfel: $P(n) = (\text{Preț minim oferit} / \text{Preț oferta } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.
- $P(n)$ = punctajul ofertei n
 $\text{Preț } n$ = prețul ofertei n

2. Ponderea pentru materia primă din prețul total / pachet alimentar. Componenta financiară: 60 %

Direct proporțional

Punctaj maxim alocat: 60

Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

- a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total / pachet alimentar se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 60 puncte.
- b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total / pachet alimentar, punctajul $P_{mp}(n)$ se calculează astfel: $P_{mp}(n) = (MP\ n / MP\ \text{maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat}$.

Unde:

$P_{mp}(n)$ = punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din prețul total / pachet alimentar;

$MP\ n$ = nivelul n al ponderii materiei prime din prețul total / pachet alimentar;

$MP\ \text{maxim}$ = nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total / pachet alimentar.

Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total / pachet alimentar este de 40 %.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total / pachet alimentar egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acorda punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total / pachet alimentar mai mic decât nivelul minim indicat de 40 %, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

Factorul de evaluare „procentul ponderii materiei prime” din prețul total / pachet alimentar va fi exprimat cu maxim două zecimale.

Punctaj maxim total: 100 puncte.

Punctajul pentru fiecare ofertă se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare după formula: $P\ \text{total} = P + P_{mp}$, exprimat cu 2 zecimale.

În cazul în care două sau mai multe oferte obțin același punctaj în urma aplicării algoritmului de calcul, autoritatea contractantă solicită ofertanților clasati pe primul loc, în scris, o noua propunere financiară.

Reofertarea are în vedere departajarea ofertelor, pe baza unei noi propuneri financiare, caz în care contractul va fi atribuit ofertantului clasat pe primul loc.

Finantarea contractului:

Conform prevederilor art. 2 alin (1) din H.G. nr. 23 / 2025: „PNMS constă în acordarea zilnică, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-o masă caldă sau, după caz, într-un pachet alimentar, în cazul în care masa caldă nu poate fi asigurată, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

Conform prevederilor art. 1. alin (2) din H.G. nr. 24 / 2024: „Limita valorică prevăzută la alin. (1) cuprinde prețul suportului alimentar, conținând prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielile de transport.

VIII. SPECIFICAȚII TEHNICE

1. Caracteristici generale

Operatorul economic va prezenta în propunerea tehnică meniul pentru cel puțin o săptămână (5 zile) și rețetar privind tipurile de hrană enumerate în cadrul meniului. Tipurile de hrană din cadrul meniurilor zilnice nu se vor repeta.

Persoanele responsabile cu prestarea serviciilor trebuie să dețină **Certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă**.

Prestatorul trebuie să dețină un mijloc de transport autorizat pentru prestarea serviciului de catering.

Se vor furniza:

a) masa caldă (formată dintr-un fel de mâncare, felul II + fruct sau prăjitură), preparată conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la H.G. nr. 24/2024 privind instituirea PNMS; La acestea se va adăuga un fruct/prăjitură.

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

1. ciorba de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vâcuță cu legume;
4. legume cu piept de pui la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui;
8. piure de cartofi cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui;
11. orez cu legume și pui la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. un fruct întreg.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico - sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale aplicabile în materie.

Produsele alimentare vor fi livrate către unitățile de învățământ sus menționate, din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitatea de învățământ, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Pentru menținerea sănătății preșcolarilor și elevilor prevăzuți la alin. (1) din H.G. nr. 23/2025 privind instituirea PNMS, se vor distribui numai produse alimentare obținute în unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor în vigoare.

NOTĂ

Același pachet de masă caldă nu se va furniza timp de două zile consecutiv. Se adaugă un fruct (măr, pară, portocală, banană, mandarină, alternativ) sau o prăjitură.

Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli.

Dacă, la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri în care preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un pachet alimentar/elev.

Nu se acceptă varianta de meniu tip sandwich.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Fiecare Unitate de învățământ va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Fumizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare

distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Avizele de însoțire a mărfii se întocmesc separat pentru fiecare sediu al unității de învățământ și vor avea anexat declarația de conformitate.

Lunar, unitățile de învățământ de pe raza comunei Doicești vor transmite către autoritatea contractantă centralizatoare cu cantitățile de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care le vor corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

1. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

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

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

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform anexei nr. 2 la H.G. nr. 23/2025 privind instituirea PNMS:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite 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 aplicabilă în materie;
2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate;
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă;
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv;
5. Se evită asocierea 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 găluști și friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume;
6. Se evită mâncărurile care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot;
7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor, și nu ca ochiuri românești sau prăjite;
8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe;
9. Se interzice folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere;
10. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației aplicabile în materie;
11. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

2. Siguranță și perisabilitate microbiologică

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

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația aplicabilă în materie, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea legislației aplicabile în materie.

3. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția suportului alimentar însoțit de fruct/prăjitură se va face zilnic, la ora 10:00 la grădinițe, iar la școală la ora 10:15, respectiv 14:15, pe baza comenzii primite în scris în intervalul orar 08:00 – 09:00 din partea unității de învățământ.

Acest program poate fi modificat la solicitarea beneficiarului, în funcție de necesitățile sale. Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației aplicabile în materie.

Operatorul economic va prezenta mijloacele de transport alocate de care dispune în vederea îndeplinirii în bune condiții a obligațiilor contractuale.

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către unitățile de învățământ mai sus menționate numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare. *Operatorii economici sunt obligați să facă dovada că dispun 1 mijloc de transport autorizat sanitar-veterinar, conform Ordinului Autorității Naționale Sanitar Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor nr. 111/2008 cu modificările și completările ulterioare (documente care confirmă modul de dispunere a acestora - proprietate/contract de închiriere/angajament de punere la dispoziție și copia documentului de autorizare la autoritatea competentă).*

4. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor H.G. nr. 23/2025 privind instituirea PNMS se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

5. Distribuția alimentelor

Se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 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 aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul operatorului economic care distribuie suportul alimentar la sediul beneficiarului și către preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

6. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să aibă înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivei 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

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

- a) denumirea produsului; de exemplu: piure de cartofi cu piept de curcan;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: cartofi x%; piept de curcan y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: „expira la data de”, cu înscrisul necodificat al zilei, luni și anului;
- g) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- h) declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați,

glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică KJ/kcal	
Grăsimi g din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

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

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

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

- a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;
- b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masa caldă, lista meniului afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

Întocmit,
Consilier achiziții publice,
Stanciu Loredana