



Nr. 743/29.01.2026

Aprob,
Primar
Costel Armasescu



CAIET DE SARCINI

**PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE PRESTARI SERVICII DE CATERING IN
VEDEREA ACORDARII UNUI SUPTOR ALIMENTAR - TIP SANDVICI, INCLUSIV
FRUCT - PENTRU PREȘCOLARII ȘI ELEVII DIN CADRUL SCOLII GIMNAZIALE NR.1
PANTELIMON DIN COMUNA PANTELIMON, JUDEȚUL CONSTANTA IN CADRUL
PROGRAMULUI NATIONAL „MASA SANATOASA”**

I. Preambul

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

- ✓ *Hotărârea nr. 1171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"*

Având în vedere faptul că Scola Gimnaziala Nr.1 Pantelimon din Comuna Pantelimon, Judetul Constanta nu dispune în prezent de cantină pentru prepararea în regim propriu la nici unul din sediile în care își desfășoară activitatea, s-a optat ca suportul alimentar să fie o masa în regim catering –tip sandvici inclusiv fruct.

II. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar tip sandvici, inclusiv fruct, pentru preșcolarii și elevii Scolii Gimnaziale nr.1 Pantelimon din comuna Pantelimon, judetul Constanta în locurile de desfășurare a cursurilor din loc Pantelimon și satele Pantelimon de jos și Runcu.

Ofertantul trebuie să asigure trasabilitatea produselor în toate etapele de producție, prelucrare și distribuție, inclusiv a substanțelor care intră în compoziția produselor alimentare. Trasabilitatea reprezintă posibilitatea identificării și urmăririi, pe parcursul tuturor etapelor de producție, procesare și distribuție, a unui aliment, sau a unei substanțe care urmează ori care poate fi incorporată într-un aliment.

Obligativ, suportul alimentar trebuie să respecte următoarele principii:

- ✓ nici un produs alimentar nu trebuie să fie periculos pentru sănătatea și/sau impropriu consumului uman și nu poate fi introdus în consum;
- ✓ nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust;



ROMÂNIA
JUDEȚUL CONSTANTA
PRIMĂRIA COMUNEI PANTELIMON
str.Principala , nr.214
e-mail: primaria @pantelimonct.ro
telefon/fax: 0241874408;0241874466



- ✓ se vor evita mancarurile care solicita un efort digestiv puternic sau care au efect excitant, ori a caror alaturare/combinare efecte digestive nefavorabile;
- ✓ sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente;
- ✓ se recomandă îmbogățirea rației de vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate din crudități și adăugarea de legume;
- ✓ suportul alimentar trebuie pregătit în dimineața zilei în care se servește, și se păstrează în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației, standardelor, STAS-urilor în vigoare.

III. Durata contractului de achiziție

Contractul de achiziție se va derula în perioada desfășurării activității didactice, până la finalul anului 2026, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar - tip sandwich, inclusiv fruct - pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile **Scolii Gimnaziale Nr.1 Pantelimon, jud. Constanta** în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Hotărârea nr. 1171/2025 și *Ordinul nr. 7.111/422/2025*

IV. CANTITĂȚI NECESARE

Pentru estimarea necesarului de suporturi alimentare, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestări servicii de catering în vederea furnizării unui suport alimentar precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de:

- Numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ este repartizat astfel: 236 – conform Ordinului nr. 7.111/422/2025
- Numărul de zile de școală estimate până la 31.12.2026 – 172 zile – conform adresa 2/08.01.2026
- Locații:
 - SCOALA GIMNAZIALA NR 1 PANTELIMON -str. PRINCIPALA, nr. 219 Pantelimon;
 - SCOALA PRIMARA NR. 3 PANTELIMON DE JOS —str . Principala , nr .14, Pantelimon de Jos;
 - SCOALA PRIMARA NR 4 RUNCU -str. Principala nr. 2, Runcu;
 - GRADINITA CU PROGRAM NORMAL PANTELIMON -str , Principala nr. 219, Pantelimon;
 - GRADINITA CU PROGRAM NORMAL PANTELIMON DE JOS- str . Principala nr. 14, Pantelimon de Jos;
 - GRADINITA CU PROGRAM NORMAL RUNCU-str. Principala, nr. 2 , Runcu
- Intervalul orar de livrare : 8:00-9:00



ROMÂNIA
JUDEȚUL CONSTANTA
PRIMĂRIA COMUNEI PANTELIMON



str.Principala , nr.214
e-mail: primaria @pantelimonct.ro
telefon/fax: 0241874408;0241874466

Valoarea maximă / beneficiar este de 16,5 lei inclusiv T.V.A/ suport alimentar si fruct/zi, valoare ce cuprinde prețul produselor, al ustensilelor sigilate necesare consumului, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, inclusiv transport si colectare deseuri rezultate ca urmare a furnizarii suportului alimentar;

Valoarea estimata a contractului este de **615.846 lei inclusiv TVA**, calculata astfel:

- ✓ **172 zile de cursuri x 16,5 lei, inclusiv T.V.A./suport alimentar x 217 elevi = 615.846 lei inclusiv T.V.A.**

CLAUZA SUSPENSIVA:

Procedura de atribuire se va derula cu conditia emiterii ordinului de incepere a livrării numai dupa alocarea in bugetul autoritatii contractante a sumelor aferente derularii acestui program. In cazul in care finantatorul nu va aloca aceste sume catre achizitor, contractul va inceta de drept.

Valoarea contractului este una estimativa (calculata astfel: 172 zile x 16,5 lei x 217 elevi), contractul fiind valabil pana la suma maxima ce va fi alocata prin HG de aprobare a valorii distribuite unitatilor de invatamant incluse in PNMS. Valoarea contractului se va actualiza in functie de valoarea alocata de Guvern.

In cazul in care vor fi modificari legislative privind derularea PNMS cu impact asupra modalitatii de prestare a serviciilor, prestatorul isi va asuma aceste modificari fara costuri suplimentare.

NOTA!

Valoarea este aferenta în perioada desfășurării activităților didactice, pana la 31.12.2026. Achizitiul nu este obligat sa cheltuiasca intreaga valoare.

Decontarea si plata se vor face numai in baza comenzilor ferme primite de la achizitor, in functie de livrarile efectuate doar pentru copiii prezenti la cursuri.

Plata se va face lunar, in termen de 30 de zile de la receptia cantitativa si calitativa a produselor si a avizelor de insotire primite de la unitatea de invatamant, insusite de catre persoana desemnata de achizitor.

V. Considerații generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut în au preșcolarii/elevii prezenți fizic sau online la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de pachete necesare, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de pachete 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 lunar, in 30 de zile de la emiterea documentului fiscal, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile- PNMS.



ROMÂNIA
JUDEȚUL CONSTANTA
PRIMĂRIA COMUNEI PANTELIMON
str.Principala , nr.214
e-mail: primaria @pantelimonct.ro
telefon/fax: 0241874408;0241874466



Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului- PNMS 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 lunar de către unitatea de învățământ către inspectoratul școlar județean/al județului Constanta.

Conducerea unității de învățământ desemnează un coordonator local 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 arondate 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. 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, 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 suportului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului, după modelul prevăzut în Hotărârea nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă".

La nivelul județului Constanta, coordonarea PNMS este asigurată de către Inspectoratul școlar, care elaborează și transmite rapoarte semestriale, respectiv raportul final privind implementarea PNMS, către Ministerul Educației Naționale.

La nivel național, coordonarea PNMS este asigurată de către Ministerul Educației Naționale, prin direcția desemnată în acest sens.

VI. Cerințe privind proveniența, ambalarea, depozitarea, livrarea, transportul produselor și autorizații obligatorii

Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Suportul alimentar 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, conform prevederilor din **anexa nr. 3 la Hotărârea nr. 1171/2025**, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate 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.



ROMÂNIA
JUDEȚUL CONSTANTA
PRIMĂRIA COMUNEI PANTELIMON
str.Principala , nr.214
e-mail: primaria @pantelimonct.ro
telefon/fax: 0241874408;0241874466



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

VII. SPECIFICAȚII TEHNICE

1. Caracteristici generale

Se va livra:

➤ **suport alimentar tip sandvici:**

- produse de panificație din faina integrala – paine feliana sau batoane/chifle - 80 g: maximum 50% din greutatea totală a pachetului;
- produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g: minimum 25% din greutatea totală a pachetului;
- legume – roșii, castraveti, salata sau alte produse similare 40 g: maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

➤ **La acestea se va adăuga un fruct la alegere: portocală/pară/piersică/caisă/măr sau echivalent, minim 100 g, ce va fi inclus în pretul suportului alimentar.**

Produsele alimentare vor fi livrate către Scola Gimnaziale Nr.1 Pantelimon, jud. Constanta zilnic 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.

Produsele trebuie însoțite de ustensile sigilate necesare, după caz, care permit consumul în condiții optime de igienă.

Suportul alimentar are la baza variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate în anexa nr. 2 la Hotărârea nr. 1171/2025, redate mai jos:

„....

23.sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;

24.sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude -gogoșar, varză, morcov.”

Nota 1

Meniul poate suporta modificari la solicitarea achizitorului.

➤ **Suport alimentar tip sandvici:**

- produse de panificație din faina integrala – paine feliata sau batoane/chifle - 80 g: maximum 50% din greutatea totală a pachetului;
- produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g: minimum 25% din greutatea totală a pachetului;
- legume – roșii, castraveti, salata sau alte produse similare 40 g: maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

La sandvici se va adăuga un fruct la alegere: portocală/pară/piersică/caisă/măr sau echivalent, min.100 g, inclus în pretul suportului alimentar.

Nota 2



ROMÂNIA
JUDEȚUL CONSTANTA
PRIMĂRIA COMUNEI PANTELIMON



str.Principala , nr.214
e-mail: primaria @pantelimonct.ro
telefon/fax: 0241874408;0241874466

In fiecare saptamana se vor prezenta 5 variante de sandvici pentru urmatoarea saptamana de livrare, atat pentru copii ce au un regim normal cat si pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intolerante sau alte probleme de natură medicală, variante ce trebuie sa fie aprobate de catre unitatea de invatamant. Variantele de meniu vor fi intocmite astfel incat, pe parcursul unei saptamani, sa nu se furnizeze acelasi tip de suport alimentar.

La supotul alimentar se adaugă un fruct (portocală/pară/piersică/caisă/măr sau echivalent). Suportul alimentar trebuie însoțit de ustensile sigilate necesare consumului în condiții optime de igienă.

Pentru o evaluare corespunzatoare a propunerii tehnice, ofertantii vor prezenta min. 5 variantele de suport alimentar (pentru copiii ce au un regim normal), ce se vor detalia in oferta tehnica depusa, precizand gramajul pentru fiecare produs oferat.

La intocmirea meniurilor se va tine cont de urmatorii factori:

- ✓ Nici un produs alimentar nu trebuie sa fie periculos pentru sanatate si/sau impropriu consumului uman si nu poate fi introdus in consum;
- ✓ Realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc.);
- ✓ Anotimpul in care se distribuie meniurile;
- ✓ Varietate;
- ✓ Enumerarea unghredientelor si a gramajelor utilizate la prepararea pachetului alimentar;
- ✓ Prevederile Ordinului Ministrului Sanatatii nr. 1563/2023 cu modificarile si completarile ulterioare, pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor, si a principiilor care stau la baza alimentatiei sanatoae pentru copii si adolescenti;
- ✓ Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust;
- ✓ Se vor evita mancarurile care solicita un efort digestiv puternic sau care au efect excitant, ori a caror alaturare/combinare produce efecte digestive nefavorabile;
- ✓ Sarea iodata utiliata trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente;
- ✓ Se recomanda imbogatirea ratiei de vitamine si saruri minerale prin folosirea de salate din cruditati si adaugarea de legume;
- ✓ Se va tine cont de normele minime obligatorii din Anexa 2 la H.G. 1171/2025;
- ✓ Pachetul alimentar trebuie pregatit in dimineata zilei in care se serveste si se pastreaza in conditii igenico-sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei, standardelor, STAS-urilor in vigoare.

Fruitele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.

Dacă, la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 3 alin. (4) din Hotărârea nr. 1171/2025, preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un suport alimentar/elev.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Unitatea 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.

Operatorul economic autorizat/înregistrat, unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, de pe teritoriul României, vor păstra și vor prezenta organismelor de



ROMÂNIA
JUDEȚUL CONSTANTA
PRIMĂRIA COMUNEI PANTELIMON



str.Principala , nr.214
e-mail: [primaria @pantelimonct.ro](mailto:primaria@pantelimonct.ro)
telefon/fax: 0241874408;0241874466

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 anexat declarația de conformitate.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la prestator. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3. 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 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză 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 prestari servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Ofertantul trebuie sa asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, insotite obligatoriu de certificate de calitate si sanitar veterinar.

Ofertantul trebuie sa asigure conditii igienico-sanitare prevazute de actele normative in vigoare privind depozitarea si pastrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distributia si servirea hranei.

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

Produsele din carne trebuie sa contina materii prime 100% naturale. Produsele lactate trebuie sa fie fabricate din lapte natural cu concentratie de grasimi de cel puțin 45%.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Suportul alimentar trebuie sa fie preparat in ziua livrării.

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

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



ROMÂNIA
JUDEȚUL CONSTANTA
PRIMĂRIA COMUNEI PANTELIMON



str.Principala , nr.214
e-mail: primaria @pantelimonct.ro
telefon/fax: 0241874408;0241874466

Prestatorul isi va asuma un risc de 1% de returnare si nefacturare a unor pachete comandate si nereceptionate de reprezentantul Autoritatii Contractante, din cauza neprezentarii elevilor/prescolarilor la cursuri.

5. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția in sistem catering al suportului alimentar însoțit de fruct se va face zilnic la locațiile detaliate conform anexei la Caietul de sarcini, pe baza comenzii primite în scris în **ziua livrării**, din partea unității de învățământ. Suportul alimentar trebuie sa fie livrat si sa existe fizic in toate locatiile prezentate, la orele specificate, conform art. IV. din Caietul de sarcini.

Operatorul economic va prezenta **graficul de livrare cu prezentarea traseelor pentru fiecare unitate de invatamant in parte**, cu respectarea intervalului orar de livrare menționat in anexa la caiatul de sarcini, **precum și alocarea mijloacelor de transport 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 prezentate in anexa, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare. Nu se va accepta transportul pachetelor alimentare impreuna cu alte produse alimentare sau nealimentare.

Fructele vor fi transportate in pungi de carton/ladite de plastic separat, astfel incat sa se evite lovirea lor pe timpul transportului si manipularii.

Prestatorul/ofertantul trebuie sa faca dovada a dispune de cel puțin 3 mijloce de transport autorizate sanitar-veterinar (in proprietate, inchiriate sau leasing) pentru a asigura livrarea, in vederea acoperirii in termen a punctelor de livrare din loc. Pantelimon si satele limitrofe. Mijloacele de transport folosite vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice in vigoare impreuna cu dovada autorizarii sanitar veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se va efectua transportul pachetelor alimentare catre unitatile scolare.

Beneficiarul isi rezerva dreptul de a modifica orarul de servire a hranei cu obligatia de a anunta prestatorul, cu 48 de ore inainte de data de livrare.

Acest program va putea fi modificat si adaptat, in mod corespunzator, in functie de necesitatile si la cerinta motivata a beneficiarului.

In functie de modificarile intervenite in frecventa persoanelor beneficiare ale serviciilor de catering, sau in cazul intreruperii activitatilor scolare, institutia de invatamant isi rezerva dreptul de a suplimenta sau de a diminua numarul de suport alimentar, fara modificarea pretului unitar si fara vreo notificare prealabila, ci numai prin precizarile, cu privire la numarul de beneficiari, cuprinse in comanda lansata catre prestator.

Prestatorul trebuie sa aiba capacitatea sa prepare si sa livreze numarul de pachete la ora solicitata.

6. 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.

Daca unul dintre produse nu corespunde specificatiilor tehnice din prezentul Caiet de sarcini, achizitorul are dreptul sa-l respinga, iar prestatorul are obligatia, fara a modifica pretul, de a inlocui produsul refuzat si de a face toate modificarilor necesare pentru ca pe viitor, acestea sa corespunda din punct de vedere calitativ.

In cazul in care se vor constata abateri care pot conduce la consecinte grave pentru starea de sanatate a beneficiarilor, personalul de specialitate al beneficiarului va avea dreptul sa sisteze



ROMÂNIA
JUDEȚUL CONSTANTA
PRIMĂRIA COMUNEI PANTELIMON



str.Principala , nr.214

e-mail: primaria @pantelimonct.ro

telefon/fax: 0241874408;0241874466

distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca sandviciul in cauza cu altul corespunzator, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta, in termen de maxim 2 (doua) ore de la primirea notificarii.

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

Cantitatile constatate lipsa in urma verificarilor efectuate vor fi acoperite in 2 ore.

7. 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. 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.

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 preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Suportul alimentar va fi împachetat, manipulat și transportat astfel încât să fie protejat împotriva oricărui contaminare probabile ce pot face ca alimentele să fie improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării.

Prestatorul va livra mancarea în ambalaj de unică folosință, astfel încât să fie asigurate respectarea normelor de igienă și sanitar-veterinare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

În conformitate cu prevederile Regulamentului (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, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: „Expiră la data de ...“, cu înscrisura necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare;
- h) o declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică Kj/kcal	



ROMÂNIA
JUDEȚUL CONSTANTA
PRIMĂRIA COMUNEI PANTELIMON
str.Principala , nr.214
e-mail: primaria @pantelimonct.ro
telefon/fax: 0241874408;0241874466



Grăsimi g din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g din care	
Zaharuri g	
Proteine g	
Sare g	

Mențiunile nutriționale se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniat, 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, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j) având în vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“.

În cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat“, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul – data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;

k) numele și adresa operatorului din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

VIII. Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

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

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din suportul alimentar servit preșcolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare la fiecare sediu să fie însoțită de o probă gratuită a suportului alimentar.



Nota:

- Materia prima din costul total al pachetului alimentar (sandvici si un fruct), per portie, trebuie sa reprezinte cel putin 40% din costul total al pachetului alimentar;
- Ofertele prin care se propune mai putin de 40% din costul total al pachetului alimentar, pentru achizitia materiei prime, va fi respinsa si declarata neconforma;
- Ponderea din costul total al pachetului alimentar pentru achizitia materiei prime se va exprima cu maxim doua zeciale.
- In perioada de evaluare, in situatia in care se considera ca ponderile pe categorii de costuri nu ar reflecta realitatea si nu ar putea fi justificate, se vor solicita clarificari pentru justificarea acestora, prin rapoarte la costurile reale (in acest sense se vor putea solicita documente privind, dupa caz, preturile la furnizori pentru materii prime, modul de organizare si metodele utilizate in cadrul realizarii serviciilor, nivelul de salarizare a fortei de munca, performantele si costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru, precum si costurile cu transportul la locul de livrare).

IX. Metodologia de evaluare a ofertelor prezentate

➤ **CRITERIU DE ATRIBUIRE: „CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PRET”**

Criteriul de atribuire a fost stabilit in conformitate cu prevederile Art. 187 din Legea 98/2016 care prevede:

(1) Fara a aduce atingere dispozitiilor legale sau administrative privind pretul anumitor produse ori remunerarea anumitor servicii, autoritatea contractanta atribuie contractul de achizitie publica/acordul-cadru ofertantului care a depus oferta cea mai avantajoasa din punct de vedere economic.

(2) In sensul dispozitiilor alin. (1), autoritatea contractanta stabileste oferta cea mai avantajoasa din punct de vedere economic pe baza criteriului de atribuire si a factorilor de evaluare prevazuti in documentele achizitiei.

(3) Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic in conformitate cu dispozitiile alin. (2), autoritatea contractanta are dreptul de a aplica:

...

c) cel mai bun raport calitate-pret;

...

Factorii de evaluare folositi de Autoritatea Contractanta pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate-pret se regasesc in Anuntul de participare.

X. Cerinte privind achizitiile verzi

Specificatiile tehnice privind protectia mediului, respectiv cerintele minime privind protectia mediului referitoare la serviciile de catering sunt cele prevazute la pct. 3.B din cap. IV - Cerinte minime privind protectia mediului pentru grupele de produse si servicii prioritare selectate, fara a fi limitate la acestea din Ordinul 1068/1652/2018 din 4 octombrie 2018.



ROMÂNIA
JUDEȚUL CONSTANTA
PRIMĂRIA COMUNEI PANTELIMON
str.Principala , nr.214
e-mail: primaria @pantelimonct.ro
telefon/fax: 0241874408;0241874466



Cerința 1 - procent de alimente ecologice.

Autoritatea contractantă stabilește ca minim 20% din grupa legume-fructe ce face parte din suportul alimentar sa fie obtinute din producții ecologice în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 834/2007.

Modalitate de îndeplinire: operatorii economici vor specifica în cadrul propunerii tehnice procentul de alimente ecologice, din grupa legume-fructe, utilizate în prestarea serviciului de catering.

Alternativ, operatorii economici trebuie să indice în ofertă modul în care intenționează să îndeplinească această obligație. În cazul în care alimentele care vor fi furnizate în cadrul serviciului de catering poartă o etichetă ecologică națională sau comunitară sunt considerate conforme.

Cerința 2 - materiale de ambalare Produsele de catering sunt livrate în ambalaje secundare și/sau de transport din materiale reciclabile în proporție de minimum 10% sau sunt livrate în ambalaje realizate din materii prime regenerabile.

Modalitate de îndeplinire: operatorul economic trebuie să prezinte autorității/entității contractante o declarație semnată în care să indice care dintre cerințele privind ambalarea produselor pot fi îndeplinite.

XI. Criteriu de atribuire - cel mai bun raport calitate-preț

Ofertantul castigator va fi cel care obtine punctajul cel mai mare. Ofertantul va prezenta in propunerea tehnica un capitol distinct in care va include detalierea urmatoarelor factori de evaluare:

- **Distanța de livrare la unitatile din localitatea Pantelimon (distanța cuprinsa între locul de preparare al suportului alimentar și locul livrării):** ofertantul va prezenta un grafic de livrare, distanța fiind exprimată în kilometri, conform site-ului Google Maps;
- **Distanța de livrare la unitatile din localitățile limitrofe (distanța cuprinsa între locul de preparare al suportului alimentar și locul livrării):** ofertantul va prezenta un grafic de livrare, distanța fiind exprimată în kilometri Google Maps;
- **Proportie materie prima pentru suport alimentar - tip sandvici, inclusiv fruct - in regim catering:** ofertantul va prezenta proportia pentru materia prima folosita in prepararea suportului alimentar de tip sandvici, exprimata in procente;
Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutritional adecvat, ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:
 - a) materie prima;
 - b) prepararea hranei;
 - c) distributie;
 - d) transport și colectare deseuri rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar;
 - e) profit.



ROMÂNIA
JUDEȚUL CONSTANTA
PRIMĂRIA COMUNEI PANTELIMON



str.Principala , nr.214
e-mail: primaria @pantelimonct.ro
telefon/fax: 0241874408;0241874466

Achizitorul isi rezerva dreptul de a verifica prin solicitarea de documente justificative suplimentare, corectitudinea informatiilor prezentate.

XII. Cerinte privind personalul

Fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor, trebuie sa mentina un grad ridicat de curatenie personala si trebuie sa poarte imbracaminte adecvata, curata. Oricarui lucrator care sufera de o boala (leziuni infectate, infectii ale pielii, abcese, toxiinfectii alimentare etc.) sau este purtator al unei boli ce poate fi transmisa prin alimente, nu i se va permite sa manipuleze alimente ori sa intre intr-un spatiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, daca exista posibilitatea de contaminare directa sau indirecta.

Operatorul economic va prezenta o lista cu persoanele implicate in derularea contractului, din care unul sa fie calificat bucatar.

Se va atasa la propunerea tehnica documentul de calificare si documentul care atesta forma de colaborare (contract de munca/ colaborare sau alte forme contractuale).

Bucatarul are urmatoarele atributii:

- pregateste mancarurile din retetarul unitatii in conformitate cu standardele in vigoare;
- participa cu supervizare la determinarea necesarului de materii prime de comandat si la realizarea comenzilor de aprovizionare;
- preia comenzile de la beneficiari;
- asigura implementarea si mentinerea standardelor de pastrare si depozitare a produselor, semipreparatelor si preparatelor alimentare cu respectarea normelor igienico-sanitare in vigoare.
- raspunde pentru respectarea standardelor de calitate a preparatelor realizate si respectarea termenelor de executie a acestora;
- pastreaza in bune conditii ustensilele si aparaturii;

XIII. Anexe

- HG nr. 1171/2025
- Lista produselor alimentare nerecomandate prescolarilor si elevilor conform anexa la Ordinul MS nr. 904 din 17.09.2012 cu privire la aprobarea listei produselor alimentare nerecomandate prescolarilor si elevilor

Persoana cu atributii in achizitii publice,

Camelia Marcus



GUVERNUL ROMÂNIEI

HOTĂRÂRE

privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026

În temeiul art. 108 din Constituția României, republicată, și al art. XIX alin. (1) din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 89/2025 pentru modificarea și completarea Legii nr. 227/2015 privind Codul fiscal, reglementarea unor măsuri fiscal-bugetare, precum și pentru modificarea și completarea unor acte normative,

Guvernul României adoptă prezenta hotărâre.

Art. 1. — (1) 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 2026, începând cu data de 8 ianuarie 2026, pentru preșcolarii și elevii din învățământul preuniversitar, conform prevederilor art. 77 din Legea învățământului preuniversitar nr. 198/2023, cu modificările și completările ulterioare.

(2) Scopul PNMS constă în sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socioemoțional, întărirea stării de bine și oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea.

(3) Pe lângă scopul prevăzut la alin. (2), PNMS contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare sănătoase și sustenabile, inclusiv prin adoptarea unei diete diversificate, echilibrate și sănătoase, precum și prin educația pentru reducerea risipei alimentare, reducerea cantității de deșeuri și colectarea și valorificarea deșeurilor alimentare.

Art. 2. — (1) 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 16,5 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

(2) Limita valorică prevăzută la alin. (1) cuprinde contravaloarea suportului alimentar, care include costul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor, precum și cheltuielile de transport.

(3) 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 în zilele declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

(4) Selecția unităților de învățământ incluse în PNMS se face de către inspectoratele școlare județene/al municipiului București, denumite în continuare ISJ/ISMB, pe baza criteriilor aprobate prin Ordinul ministrului educației nr. 7.732/2024 privind aprobarea criteriilor pentru includerea unităților de învățământ în Programul național „Masă sănătoasă”.

(5) Numărul anual de beneficiari ai PNMS se stabilește și se propune de către Ministerul Educației și Cercetării, pe baza concluziilor raportului cu privire la impactul PNMS, realizat la nivel național, cu încadrarea în bugetul alocat PNMS pentru anul 2026.

(6) Pe perioada desfășurării cursurilor anului școlar 2025-2026, PNMS se implementează în unitățile de învățământ aprobate prin Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 3.352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masă sănătoasă” în anul 2025, ca urmare

a proceselor de reorganizare a unităților de învățământ prin aplicarea prevederilor Legii nr. 141/2025 privind unele măsuri fiscal-bugetare, cu modificările și completările ulterioare.

(7) În limita fondurilor aprobate cu această destinație pentru anul 2026, lista prevăzută la alin. (6) poate fi completată și cu alte unități de învățământ selectate de către ISJ/ISMB și propuse de către Ministerul Educației și Cercetării și aprobate prin ordin comun al ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale, pe baza concluziilor raportului cu privire la impactul PNMS în anul școlar 2025-2026.

Art. 3. — (1) Suportul alimentar constă, după caz, într-o masă caldă sau într-un pachet alimentar pe zi, după cum urmează:

a) masă caldă, preparată în regim propriu, pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ în care există cantină, respectiv unități în care trebuie să funcționeze conform reglementărilor legale în vigoare și spațiu adecvat de servire a mesei;

b) masă caldă, în regim catering, pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ în care nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, hrana putând fi servită în sala de clasă sau într-un alt spațiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare. 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;

c) pachet alimentar, în situația în care nu există posibilitatea asigurării mesei calde în regim propriu sau de catering. Pachetul alimentar este păstrat, 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.

(2) Diferențierea tipului de suport alimentar în categoriile prevăzute la alin. (1) se face în funcție de specificul unității de învățământ determinat de structura ciclurilor de învățământ, de amplasarea geografică și de programul școlar al elevilor.

(3) Tipul de suport alimentar diferențiat conform prevederilor alin. (2), precum și modalitatea de distribuție a acestuia elevilor și preșcolarilor se stabilesc la solicitarea directorului unității de învățământ, cu aprobarea consiliului de administrație, și

se propune ordonatorului principal de credite al unității/subdiviziunii administrativ-teritoriale, care le supune aprobării consiliului local.

(4) La cererea motivată a elevului major, respectiv a părinților/reprezentantului legal/ocrotitorului legal al preșcolarului ori elevului minor, formulată în scris și însoțită, după caz, de un document justificativ, înregistrată la secretariatul unității de învățământ, preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă au restricții alimentare, beneficiază de masa sănătoasă adecvată situației acestora, în limita valorii zilnice prevăzute la art. 2 alin. (1).

(5) În sensul prezentei hotărâri, documentele justificative care însoțesc cererea elevului major, respectiv a părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal al preșcolarului ori elevului minor pot fi următoarele:

a) documente medicale care să ateste intoleranțe/alergii alimentare sau afecțiuni cronice, după caz, care să îl determine pe elevul major, respectiv părintele/reprezentantul legal/ocrotitorului legal al preșcolarului ori elevului minor să formuleze o altă opțiune alimentară;

b) declarație pe propria răspundere a elevului major, respectiv a părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal al preșcolarului ori elevului minor referitoare la apartenența la o religie care restricționează consumul anumitor alimente, potrivit modelului prevăzut în anexa nr. 1.

Art. 4. — (1) 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 nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare.

(2) Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi sunt prevăzute în anexa nr. 2.

(3) Suportul alimentar prevăzut la art. 3 este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor. Suportul alimentar prevăzut la art. 3 alin. (1) lit. b) și c) 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/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

(4) 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.

(5) 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 noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare.

(6) Consiliul de administrație al unității de învățământ stabilește modalitatea prin care se face prezența elevilor/preșcolarilor pentru a se comunica furnizorilor, zilnic, numărul

de porții/pachete alimentare care se distribuie elevilor/preșcolarilor prezenți la cursuri.

(7) 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.

Art. 5. — (1) Finanțarea PNMS se asigură de la bugetul de stat, din sume defalcate din unele venituri ale bugetului de stat, pentru finanțarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, orașelor, municipiilor, sectoarelor și municipiului București, în funcție de numărul de beneficiari și de limita valorii zilnice, aprobate potrivit prezentei hotărâri, la propunerea Ministerului Educației și Cercetării.

(2) Sumele prevăzute la alin. (1) pot fi suplimentate din veniturile proprii ale bugetelor locale ale unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale sau din alte surse de finanțare, legal prevăzute, în următoarele situații:

a) stabilirea prin hotărâre a consiliului local a unei valori zilnice mai mari decât cea prevăzută la art. 2 alin. (1);

b) creșterea, în perioada aplicării PNMS, a numărului de preșcolari/elevi beneficiari din unitățile de învățământ.

(3) Unitățile/Subdiviziunile administrativ-teritoriale pot aloca fonduri, din veniturile proprii ale bugetelor locale, pentru asigurarea unor spații pentru prepararea, depozitarea sau servirea mesei și/sau pentru asigurarea transportului către beneficiari al suportului alimentar, dacă cheltuielile aferente depășesc bugetul alocat inițial, după caz.

(4) Sumele defalcate din unele venituri ale bugetului de stat se reflectă în bugetele locale ale unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale de care aparțin unitățile de învățământ, la partea de venituri, cu ajutorul indicatorului 11.02.02 „Sume defalcate din taxa pe valoarea adăugată pentru finanțarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, orașelor, municipiilor, sectoarelor și municipiului București”.

(5) La partea de cheltuieli a bugetelor locale, din punctul de vedere al clasificării funcționale a indicatorilor bugetelor locale, creditele bugetare destinate finanțării cheltuielilor determinate de implementarea PNMS se vor reflecta la capitolul 65.02 „Învățământ”, subcapitolul 65.02.11 „Servicii auxiliare pentru educație”, paragraful 65.02.11.30 „Alte servicii auxiliare”, în bugetul propriu al unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale, pe codul de identificare fiscală al acestora. Din punctul de vedere al clasificării economice a indicatorilor, creditele bugetare destinate finanțării cheltuielilor determinate de implementarea PNMS se vor reflecta la titlul 57 „Asistență socială”, articolul 57.02 „Ajutoare sociale”, alineatul 57.02.05 „Suport alimentar”, inclusiv în situațiile prevăzute la alin. (2).

(6) Sumele defalcate din venituri ale bugetului de stat alocate unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale rămase neutilizate la finele exercițiului bugetar se regularizează cu bugetul de stat.

Art. 6. — (1) Procedura de atribuire a contractelor de achiziție publică având ca obiect furnizarea și/sau prestarea serviciilor pentru asigurarea mesei calde sau, după caz, a pachetelor alimentare se organizează la nivelul fiecărei unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și se stabilește potrivit prevederilor Legii nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

(2) Unitățile/Subdiviziunile administrativ-teritoriale care dispun de mijloacele necesare preparării și distribuirii mesei

calde sau, după caz, a pachetelor alimentare, în scopul creșterii calității acestora, pot utiliza sumele alocate potrivit prevederilor art. 5 alin. (2) și (3).

(3) Pentru obținerea unor prețuri cât mai competitive, autoritățile contractante pot opta pentru atribuirea contractului de achiziție publică fie pe întreaga masă caldă sau, după caz, pe întregul pachet alimentar, fie pe loturi distincte pe categorii de produse ce intră în componența mesei calde sau, după caz, a pachetului alimentar, potrivit Legii nr. 98/2016, cu modificările și completările ulterioare.

(4) Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, autoritățile contractante vor introduce în caietul de sarcini cerința ca ofertanții să realizeze o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă/produse alimentare;
- b) prepararea hranei;
- c) transport.

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

(6) 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.

(7) Specificațiile tehnice pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică având ca obiect furnizarea și/sau prestarea serviciilor pentru asigurarea mesei calde sau, după caz, a pachetelor alimentare sunt prevăzute în anexa nr. 3.

Art. 7. — Pentru promovarea principiilor unei alimentații sănătoase și a obiectivelor de dezvoltare durabilă, PNMS 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”.

Art. 8. — (1) Pe durata de implementare, personalul necesar desfășurării PNMS poate fi suplimentat, la solicitarea unităților de învățământ, prin detașare sau delegare de personal din cadrul autorităților administrației publice locale, cu modificarea corespunzătoare a fișei postului, cu respectarea prevederilor Legii nr. 53/2003 — Codul muncii, republicată, cu modificările și completările ulterioare, și ale Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 57/2019 privind Codul administrativ, cu modificările și completările ulterioare.

(2) Controlul respectării prevederilor legislației în vigoare privind condițiile igienico-sanitare prin care masa caldă sau, după caz, pachetul alimentar este oferită/ofertă elevilor/preșcolariilor, precum și al respectării unei alimentații sănătoase în unitățile de învățământ preuniversitar se exercită de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății, din cadrul Inspecției Sanitare de Stat și al direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, pentru masa caldă distribuită sau, după caz, pachetul distribuit în spațiul unității de învățământ preuniversitar. Controalele oficiale în unitățile de învățământ preuniversitar pentru verificarea respectării legislației în vigoare privind produsele alimentare care fac obiectul PNMS, precum și constatarea contravențiilor și sancționarea acestora se efectuează de către personalul împuternicit din cadrul direcțiilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București.

(3) Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul PNMS sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, efectuate de către personalul de specialitate din cadrul direcțiilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

(4) Potrivit principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, suportul alimentar este livrat zilnic, din cantină sau din unități care trebuie să funcționeze conform reglementărilor legale în vigoare și este păstrat, 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 de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța alimentelor, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

(5) 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.

(6) Autoritățile administrației publice locale și unitățile de învățământ au obligația să urmărească și să verifice buna desfășurare a procesului de aprovizionare privind distribuția către elevi/preșcolari a pachetului alimentar/mesei calde.

(7) Controlul privind siguranța alimentelor se realizează de către autoritățile publice abilitate, potrivit competențelor legale.

Art. 9. — (1) Ministerul Educației și Cercetării și ISJ/ISMB au atribuții de monitorizare și evaluare a PNMS.

(2) Pentru evaluarea PNMS se aplică indicatorii de eficiență și de impact și se utilizează modelul de raport pe care trebuie să îl elaboreze unitățile de învățământ preuniversitar, ISJ/ISMB și Ministerul Educației și Cercetării, aprobate prin Ordinul ministrului educației nr. 5.091/2024 privind aprobarea indicatorilor de eficiență și de impact ai Programului național „Masă sănătoasă”.

Art. 10. — (1) 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 arondate, se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

(2) Coordonarea PNMS la nivelul unității de învățământ se realizează prin desfășurarea unor activități, fără a se limita la acestea, precum recepția produselor alimentare, evidența zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar și completarea formularelor de raportare periodică.

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

Art. 11. — (1) La nivel județean/al municipiului București, coordonarea PNMS este asigurată de către ISJ/ISMB, care elaborează semestrial sau ori de câte ori este nevoie și transmite către Ministerul Educației și Cercetării raportul privind implementarea PNMS conținând indicatorii de eficiență și impact, precum și modul în care acesta este derulat. Raportul se publică și pe pagina de internet proprie.

(2) ISJ/ISMB desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării PNMS în unitatea/unitățile de învățământ din județ/municipiu.

(3) Monitorizarea desfășurării PNMS se realizează de fiecare ISJ/ISMB, prin desfășurarea unor activități, fără a se limita la acestea, precum colectare și interpretare de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise trimestrial de unitatea de învățământ către ISJ/ISMB.

(4) ISJ/ISMB este responsabil de comunicarea către Ministerul Educației și Cercetării a oricăror modificări apărute la nivelul unităților de învățământ, în ceea ce privește schimbarea denumirii, numărul beneficiarilor ori comasarea sau desființarea unor niveluri de învățământ.

(5) Pe baza datelor centralizate din rapoartele transmise de către ISJ/ISMB, Ministerul Educației și Cercetării elaborează raportul cu privire la impactul PNMS, care se publică pe pagina de internet proprie, completează listele cu unitățile suplimentare de învățământ și întreprinde măsurile necesare pentru remedierea deficiențelor apărute în derularea PNMS.

Art. 12. — (1) Ministerul Educației și Cercetării colaborează cu Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale în vederea implementării PNMS.

(2) Atribuțiile Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale în ceea ce privește implementarea PNMS sunt următoarele:

a) formulează propuneri de îmbunătățire a cadrului normativ care reglementează PNMS și transmite propunerile Ministerului Educației și Cercetării pentru inițierea demersurilor de modificare;

b) colaborează cu Ministerul Educației și Cercetării la aprobarea, prin ordin comun al ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale, a Listei unităților de învățământ incluse în PNMS;

c) sprijină, prin direcțiile pentru agricultură județene și a Municipiului București, implementarea, în unitățile de învățământ preuniversitar, în cadrul programelor „Școala altfel” și „Săptămâna verde”, a măsurilor educative extracurriculare și extrașcolare care contribuie la promovarea principiilor unei alimentații sănătoase și a obiectivelor de dezvoltare durabilă, cum ar fi: organizarea de vizite la ferme pomicole/legumicole sau la unități de producție cu profil alimentar, la stațiuni de cercetare pomicolă, legumicolă sau de creștere a bovinelor, la zilele recoltei, la expoziții, târguri sau la alte evenimente și/sau activități similare, organizarea de concursuri tematice legate de consumul de alimente sănătoase, organizarea de zile tematice

sau de activități educative practice dedicate consumului de alimente sănătoase și cultivării respectului pentru hrană, inclusiv prin prevenirea risipei de alimente, utilizarea de materiale didactice/educative care să prezinte preșcolarilor și elevilor informații adaptate vârstei despre obiceiuri alimentare sănătoase, agricultură, lanțuri de aprovizionare și produse locale, producția ecologică, producția și consumul sustenabile/durabile și combaterea risipei alimentare;

d) colaborează cu Ministerul Educației și Cercetării la formularea de politici publice, programe și proiecte care să contribuie la creșterea accesului la educație, prin asigurarea suportului alimentar care să susțină învățarea și care să promoveze principiile unei alimentații sănătoase, diversificate, echilibrate și sustenabile la nivelul populației școlare.

Art. 13. — Atribuțiile unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale în ceea ce privește implementarea PNMS sunt următoarele:

a) analizează propunerea ISJ/ISMB cu privire la unitățile de învățământ care îndeplinesc criteriile pentru a fi incluse în cadrul PNMS și își exprimă acordul cu privire la implementarea programului în unitățile de învățământ din cadrul unității/subdiviziunii administrativ-teritoriale;

b) asigură finanțarea PNMS pentru unitățile de învățământ din cadrul unității/subdiviziunii administrativ-teritoriale, în cuantumul stabilit prin legea bugetului de stat, și întreprind măsurile necesare pentru regularizarea cu bugetul de stat a sumelor rămase neutilizate la finele exercițiului bugetar;

c) organizează procedura de atribuire a contractelor având ca obiect furnizarea și/sau prestarea serviciilor pentru asigurarea mesei calde sau, după caz, a pachetelor alimentare, potrivit prevederilor Legii nr. 98/2016, cu modificările și completările ulterioare;

d) contribuie la creșterea eficienței și a calității PNMS prin suplimentarea, din veniturile proprii sau din alte surse de finanțare, legal prevăzute, a sumelor alocate pentru finanțarea PNMS, în situațiile prevăzute la art. 5 alin. (2) și (3);

e) contribuie la dezvoltarea bazei materiale a unităților de învățământ din cadrul unității/subdiviziunii administrativ-teritoriale, prin asigurarea și/sau modernizarea și dotarea spațiilor pentru prepararea, depozitarea sau servirea hranei;

f) contribuie la evaluarea modului de implementare a PNMS în unitățile de învățământ din cadrul unității/subdiviziunii administrativ-teritoriale și formulează propuneri de îmbunătățire a PNMS, în conformitate cu prevederile art. 9 alin. (2).

Art. 14. — (1) Unitățile de învățământ preuniversitar care implementează PNMS sunt supuse inspecției sanitare de stat, care este realizată de către personalul împuternicit din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, precum și controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor realizate de către personalul împuternicit din cadrul direcțiilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene și a municipiului București, conform competențelor legale.

(2) În caz de neconformități, personalul împuternicit din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București și, respectiv, personalul împuternicit din cadrul direcțiilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene și a municipiului București dispun măsurile legale care se impun, conform competențelor, și notifică, după caz, neconformitățile, utilizând Sistemul rapid de alertă pentru alimente și furaje, potrivit Ordinului ministrului agriculturii,

pădurilor și dezvoltării rurale, al președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor, al ministrului sănătății și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 772/68/859/442/2005 pentru aprobarea Normei privind Sistemul rapid de alertă pentru alimente și furaje.

Art. 15. — Prevederile art. XIX alin. (2) din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 89/2025 pentru modificarea și

completarea Legii nr. 227/2015 privind Codul fiscal, reglementarea unor măsuri fiscal-bugetare, precum și pentru modificarea și completarea unor acte normative se aplică în perioada cuprinsă între 8 ianuarie 2026 și sfârșitul lunii în care expiră termenul legal pentru aprobarea bugetelor locale pentru anul 2026.

Art. 16. — Anexele nr. 1-3 fac parte integrantă din prezenta hotărâre.

PRIM-MINISTRU
ILIE-GAVRIL BOLOJAN

Contrasemnează:

Viceprim-ministru,

Oana-Clara Gheorghiu

p. Ministrul educației și cercetării,

Gigel Paraschiv,

secretar de stat

Ministrul agriculturii și dezvoltării rurale,

Florin-Ionuț Barbu

Ministrul sănătății,

Alexandru-Florin Rogobete

p. Ministrul dezvoltării, lucrărilor publice și administrației,

Marin Țole,

secretar de stat

Ministrul mediului, apelor și pădurilor,

Diana-Anda Buzoianu

p. Ministrul finanțelor,

Mihai Diaconu,

secretar de stat

București, 30 decembrie 2025.

Nr. 1.171.

ANEXA Nr. 1

Declarație pe propria răspundere a elevului major/părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal

DECLARAȚIE

Subsemnatul(a),, născut(ă) la data de, legitimat(ă) cu CI/pașaport seria numărul, elev/părinte/reprezentant legal/ocrotitor legal al minorului, născut la data de, declar pe propria răspundere că preșcolarul/elevul

eu/fiul/fiica mea sunt/este alergic la

am/are intoleranță alimentară la

am/are probleme de sănătate care necesită un regim alimentar special, precizat de către medicul curant/medicul

de familie în documentele atașate

eu/fiul/fiica mea aparțin/apartine unei religii care restricționează consumul de

altă situație:

Atașez acestei declarații următoarele documente doveditoare:

1.

2.

Data:

Semnătura:

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

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 trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide — cereale, ca, de exemplu, supa cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.

7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară Programul au obligativitatea de a păstra, în condiții de temperatură corespunzătoare, timp de 48 de ore, probe din alimentele servite copiilor.

NOTĂ:

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

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
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. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume — roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude — gogoșar, varză, morcov.

SPECIFICAȚII TEHNICE**pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii**

Specificații tehnice:

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la hotărâre;

b) pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală — pâine feliată sau batoane/chiffe — 80 g — maximum

50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzetur/derivate din lapte 40 g — minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume — roșii, castraveți, salată sau alte produse similare — 40 g — maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor. Furnizorul/prestatorul de servicii se va asigura

că pe durata transportului până la livrare, produsele sunt menținute în condiții de temperatură care să nu permită multiplicarea microorganismelor. Dacă hrana nu este servită în unitățile de învățământ preuniversitar într-un interval de 60 de minute de la livrare, aceasta este păstrată până la servire în spații amenajate în care sunt asigurate condiții de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare privind igiena și siguranța alimentelor.

1.2. 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.

1.3. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor;

b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a Programului național „Masă sănătoasă” va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

2.2. 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, 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.

2.3. Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3. Grupe speciale de consumatori

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.

4. 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;

b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

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;

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

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

5. Condiții pentru transport și distribuție

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 în vigoare.

6. Testarea produselor alimentare

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate care au metodele de analiză acreditate.

7. 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.

8. 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, informațiile înscrise pe etichete trebuie să respecte cerințele prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 privind informarea consumatorilor și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

9. Prevenirea risipei alimentare

Se vor 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.

Lista produselor alimentare nerecomandate preșcolarilor și elevilor

1. Produse alimentare cu conținut de zaharuri de 15g și mai mult la 100g produs (caramele, ciocolată, bezele, conuri de zahăr, rulouri de fructe, prăjituri de ciocolată și cremă, brânzică glazurată în ciocolată, caramel din porumb, alte produse similare).
2. Produse alimentare cu conținut de grăsimi de 20g și mai mult la 100g produs (chipsuri, hamburgeri, gogoși, sandwich, pizza, produse prăjite în friteuză, inclusiv pateuri, cartofi prăjiți în ulei, alte alimente preparate prin prăjire, maioneză, brânză topită, brânzeturi tartinabile cu conținut de grăsime peste 20% mezeluri, slănină de porc și de oaie, arahide și toate tipurile de nuci și alte produse similare).
3. Produse alimentare care conțin grăsimi hidrogenizate (margarina și alte produse similare preparate pe bază de grăsimi hidrogenizate).
4. Produse alimentare cu conținut de sare de 1,5g și mai mult la 100g produs (biscuiți sărați, covrigei sărați, sticksuri sărate, snacksuri, alune sărate, semințe sărate, brânzeturi sărate, alte produse similare).
5. Produse alimentare cu valoare energetică de 300 kcal și mai mult la 100g produs.
6. Produse alimentare cu adaos de aditivi alimentari (băuturi nealcoolice cu adaos de aditivi alimentari, băuturi pentru sportivi, produse de preparare rapidă, gume de mestecat).
7. Băuturi energizante (cafea sau alte produse similare).
8. Condimente: oțet, muștar, piper, hrean, ketchup, ardei iuți și alte produse similare.