

Aprobat
PRIMAR,
Urtila Cristinel

.....

CAIET DE SARCINI

pentru procedura de atribuire a contractului de furnizare
„Furnizare pachete alimentare pentru elevii și preșcolarii Liceului Teoretic Adrian
Păunescu”

Această secțiune a Documentației de Atribuire include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru furnizarea produselor care fac obiectul Contractului ce rezultă din această procedură.

În cadrul acestei proceduri, **COMUNA BÂRCA** îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor în cadrul Contractului.

Pentru scopul prezentei secțiuni a Documentației de Atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului.

Contextul realizării acestei achiziții de produse

Primăria Comunei BÂRCA implementează proiectul pilot de acordare a unui suport alimentar pentru elevii LICEULUI TEORETIC „ADRIAN PAUNESCU”, în conformitate cu:

- O R D I N nr. 7111/422/2025 pentru modificarea anexei la 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*)
- H O T A R Â R E nr.1171/2025 privind instituirea Programului național „Masa sanatoasa” în anul 2026 si tinand cont ca suma repartizata se refera la un efectiv de 506 de copii

Informații despre Autoritatea Contractantă

Autoritatea contractantă: COMUNA BÂRCA ; Sediul: localitatea BÂRCA, jud.Dolj
Ordonator principal de credite: Primăria BÂRCA
Beneficiari: Elevii LICEULUI TEORETIC „ADRIAN PAUNESCU”

Informații despre contextul care a determinat achiziționarea produselor

În anul 2026, în perioada desfasurarii activitatii didactice 2026 elevilor LICEULUI TEORETIC „ADRIAN PAUNESCU”, li se acorda, cu titlu gratuit, un suport alimentar, constând într-un pachet alimentar pe zi, în limita unei valori zilnice de 16.5 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adaugata.

Limita valorica de 16.5 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adaugata cuprinde pretul produselor, cheltuielile de transport, de distributie si de depozitare a acestora, dupa caz. Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar, îl au elevii/preșcolarii 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.

Elevii și preșcolarii primesc suportul alimentar și în situația suspendării cursurilor cu prezență fizică, conform prevederilor art. 9 alin. (4) din Regulamentul-cadru de organizare și funcționare a unităților de învățământ preuniversitar, aprobat prin Ordinul ministrului educației nr. 4.183/2022.

Preluarea suportului alimentar se realizează, în situația de mai sus de către părinți/reprezențați legali/ocrotitori legali sau, acolo unde acest lucru este posibil, de către elevi, pe baza evidențelor de participare la cel puțin o oră de curs/zi.

La cererea motivată a elevului major/părintelui/ reprezentantului legal/ocrotitorului legal, 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/părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal pot fi următoarele: **a)** documente medicale care să ateste intoleranțe/alergii alimentare sau afecțiuni cronice, după caz, care să îl determine pe elevul major/părinte/reprezentantul legal/ocrotitorul legal să formuleze o altă opțiune alimentară; **b)** declarație pe propria răspundere a elevului major/ părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal referitoare la apartenența la o religie care restricționează consumul anumitor alimente, potrivit modelului prevăzut în [anexa nr. 1 la HG 24/2024](#).

Produsele livrate trebuie sa respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa în unitatile de învățământ preuniversitar si ale Ordinului ministrului sanataii publice **nr. 541 din 17 februarie 2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar**. Produsele provin din unitati înregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor aflate pe teritoriul României si se distribuie sub forma ambalata, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la conditiile sanitar-veterinare si pentru siguranta

alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2 din HG 1296/2021, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pentru menținerea sănătății elevilor/preșcolarii prevăzuți mai sus, 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.

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).

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.

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”.

Informații despre beneficiile anticipate de către Autoritatea Contractantă

Având în vedere situația identificată la nivelul sistemului educațional preuniversitar, în care un număr mare de elevi se afla în situație de eșec școlar sau abandonează/parasesc timpuriu școala, frecvența școlii fiind direct influențată de condițiile socioeconomice și geografice defavorabile (distanțe mari și/sau trasee dificile de la domiciliu la unitatea de învățământ, lipsa mesei de prânz), neputând astfel participa la activitățile educaționale curriculare sau extracurriculare. Scopul PNMS constă în sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru

studiu, menținerea echilibrului socioemoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolarilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea. În continuarea scopului prevăzut la mai sus, programul contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare sănătoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate și sănătoase, respectiv sustenabile - precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantității de deșeuri, colectarea și valorificarea de către elevii LICEULUI TEORETIC „ADRIAN PAUNESCU”

Descrierea produselor solicitate

Suportul alimentar constă în livrarea de pachete alimentare pentru un număr de 506 elevi/preșcolari ce frecventează o formă de învățământ: preșcolar, primar, gimnazial, liceal și profesional, în cadrul Liceului Teoretic Adrian Păunescu Barca.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în spații amenajate în care să existe condiții adecvate de manipulare și depozitare, la temperaturi adecvate care să poată fi monitorizate și controlate.

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar, îl au elevii/preșcolarii 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.

Specificatii tehnice:

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

1. Caracteristici generale CF HG nr 1171/2025

Pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală - pâine feliată 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 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.

NOTA :

LISTA alimentelor nerecomandate pentru a fi comercializate în unitățile de învățământ preuniversitar și tabelul de alegeri alimentare

<i>Nr. crt.</i>	<i>Alimente nerecomandate pentru comercializare</i>	<i>Limita de la care alimentele devin nerecomandate pentru comercializare</i>
1.	<i>Alimente cu conținut mare de zaharuri*</i>	<i>Peste 15 g zaharuri/100 g produs</i>
2.	<i>Alimente cu conținut mare de grăsimi</i>	<i>Peste 20 g/100 g produs, din care, cumulativ: - grăsimi saturate peste 5 g/100 g produs; - acizi grași trans peste 1g /100 g produs.</i>
3.	<i>Alimente cu conținut mare de sare</i>	<i>Peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,6 g sodiu/100 g produs)</i>
4.	<i>Băuturi răcoritoare, energizante și băuturi pentru sportivi**, băuturi calde de tip cafea/ceai instant</i>	-
5.	<i>Alimente cu conținut ridicat de calorii pe unitatea de vânzare</i>	<i>Peste 300 kcal pe unitatea de vânzare</i>
6.	<i>Alimente neambalate***</i>	-
7.	<i>Alimente neetichetate****</i>	-

PRINCIPIILE DE BAZĂ

ale alimentației sănătoase la copii și adolescenți **1.** Caracteristici în alimentația copilului

a) *Nevoile nutriționale ale copiilor diferă în funcție de vârstă.* **b)** *Un copil crește în salturi, ceea ce se reflectă prin nevoi energetice diferite.* **c)** *Aportul alimentar este*

adecvat dacă asigură o creștere staturală și ponderală normală, evidențiată prin compararea parametrilor creșterii cu curbele standard.

2. Principii în alimentația copilului Alimentația sănătoasă pentru copilul mai mare de 24 de luni implică respectarea unor principii de bază, și anume: **a)** asigurarea unei varietăți alimentare, ceea ce înseamnă consumul de alimente din toate grupele și subgrupele alimentare pe parcursul unei zile; **b)** asigurarea unei proporționalități între grupele și subgrupele alimentare, adică un aport mai mare de fructe, legume, cereale integrale, lapte și produse lactate, comparativ cu alimentele cu un conținut crescut de grăsimi și adaos de zahăr; **c)** evitarea consumului de alimente cu conținut mare de grăsimi saturate (unt, untură, carne grasă) și/sau zahăr adăugat.

3. Reguli generale privind alimentația copiilor în unități de învățământ preșcolar sau alte tipuri de colectivități **a)** Conducerile unităților de învățământ preșcolar sau ale oricăror alte tipuri de colectivități de copii și tineri vor asigura o alimentație colectivă adaptată vârstei și stării de sănătate, specificului activității și anotimpului. Meniurile vor asigura un aport caloric și nutritiv în conformitate cu recomandările prevăzute la [anexa nr. 3A](#) la ordin - Necesarul zilnic de calorii și macronutrienți, pentru copii și adolescenți și la [anexa nr. 3B](#) la ordin - Necesarul zilnic de vitamine și elemente minerale pentru copii și adolescenți, proporțional cu timpul petrecut de copil în colectivitate. De exemplu, pentru un program școlar de 6 ore, se recomandă o gustare care să asigure 10% din rația energetică zilnică. **b)** Pentru aprecierea cantității și calității alimentelor consumate în medie pe zi de un copil se va realiza un calcul pe baza foilor de alimente scoase din magazie zilnic, a etichetelor nutriționale sau pe baza meniurilor servite pe o perioadă de 10 zile lucrătoare (în două săptămâni consecutive), completate de rețetarul aferent în lunile februarie, mai, septembrie și noiembrie. Pe baza informațiilor cumulate pe cele 10 zile se va calcula rația medie pe copil. **c)** Conținutul alimentelor în calorii și în anumite substanțe nutritive (proteine, lipide și glucide) se va stabili prin calcul, folosindu-se tabele de compoziția alimentelor sau programe destinate acestui scop, rezultatele obținute comparându-se cu necesarul zilnic consemnat în [anexa nr. 3](#) la ordin. **d)** Se permite depășirea rațiilor recomandate cu până la 20% la lapte și produse lactate, carne și preparate din carne, pește, legume și fructe. La copiii antepreșcolari și preșcolari nu se recomandă untura, ca grăsime animală, ci numai untul sau smântâna. **e)** În grădinițele cu orar de zi și cu orar prelungit rațiile realizate trebuie să reprezinte 75-80% din rațiile recomandate în tabelul din [anexa nr. 3](#) la ordin. **f)** Anchetele alimentare vor fi efectuate de către personal medical calificat, și anume: medici din cabinetele medicale din unitățile de învățământ, dieteticieni, medici igienisti și medici de diabet, nutriție și boli metabolice. **g)** Se vor evita la cină mâncărurile care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile. **h)** Se vor folosi metode de preparare sănătoase (fierbere, preparare la abur, coacere). Mâncărurile gen tocături sunt acceptate numai dacă sunt prelucrate termic prin fierbere sau la cuptor. Ouăle se recomandă a fi servite fierte tari, ca omletă la cuptor și nu se recomandă prăjirea, ochiurile românești, ouăle preparate termic insuficient. **i)** Pentru a asigura aportul de vitamine și elemente minerale corespunzător se vor servi salatele din crudități, precum și legume/frunze adăugate în supe și ciorbe. **j)** Se interzice folosirea alimentelor din categoria proteinelor animale (carne, pește, ouă) în stare crudă, de exemplu, a cremelor cu ouă și frișcă nepreparate termic și a maionezelor.

4. Alimentația copilului preșcolar trebuie să respecte următoarele reguli: **a)** Alimentația trebuie să cuprindă o varietate largă de alimente din grupele de bază, așa cum sunt descrise în [anexa nr. 4](#) la ordin. **b)** În grădinițe trebuie să existe un orar de mese fix. **c)** Pentru asigurarea rației zilnice de nutrienți, mesele

principale vor fi completate cu gustări formate din cereale cu lapte, sandvișuri, fructe, sucuri de fructe, iaurt simplu sau iaurt cu fructe, brânză.**d)** Masa trebuie să se încheie când copilul s-a săturat, devine neliniștit sau nu mai manifestă interes.**e)** Principiul variației: alimentația trebuie să cuprindă o varietate largă de alimente din grupele de bază, menționate în [anexa nr. 4](#) la ordin, pentru asigurarea rației zilnice de nutrienți.**f)** Trebuie asigurată o hidratare corespunzătoare vârstei copiilor, adolescenților și adulților, conform necesarului de apă recomandat la [anexa nr. 3C](#) la ordin.**5.** Alimentația copilului școlar trebuie să respecte cu precădere următoarele reguli:**a)** să asigure un necesar de calorii, macronutrienți și micronutrienți conform vârstei și ritmului de creștere;**b)** să asigure un aport corespunzător de proteine/zi, prin consumul de carne, ouă, produse lactate, dar și din surse vegetale incluzând fasolea, linte, produse din soia;**c)** să asigure un aport de fier conform recomandărilor din [anexa nr. 3B](#) - Necesarul zilnic de vitamine și elemente minerale, pentru copii și adolescenți - prin consumul de carne de vacă, pasăre și porc, legume - inclusiv fasole și alune, cerealele integrale sau fortificate, vegetale cu frunze verzi;**d)** gustarea să fie formată din fructe, lapte și produse lactate cu un conținut de grăsime corespunzător recomandărilor din anexa nr. 1 lit. b) la ordin;**e)** să asigure o hidratare corespunzătoare vârstei, menționată la [anexa nr. 3C](#) la ordin **nr. 541 din 17 februarie 2025** - Necesarul de apă la copii și adolescenți.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului pilot 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. 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.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

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.

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. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor HOTĂRÂRE nr. 1.171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026, se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor 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 Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 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 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 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 Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte 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: 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: șuncă x%; cașcaval y%;
- e)** cantitatea netă;
- f)** data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii 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, lună, 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 masă caldă, lista meniului afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

Nota: produsele care compun pachetul alimentar vor fi ambalate individual (inclusiv fructul)

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

1. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
2. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
3. 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.
4. Unitățile de învățământ în care se desfășoară PNMS au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

NOTĂ:

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

1. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
2. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov;
3. un fruct întreg.

Cantități necesare, estimate a se realiza:

*In perioada lunii martie 2026 sunt 22 zile de activitate didactică pentru 506 elevi
In perioada lunii aprilie 2026 sunt 15 zile de activitate didactică pentru 506 elevi,
In perioada lunii mai 2026 sunt 20 zile de activitate didactică pentru 506 elevi,
In perioada lunii iunie 2026 sunt o medie de 13 zile de activitate didactică pentru 506 elevi,*

*In perioada lunii septembrie 2026 sunt 18 zile de activitate didactică pentru 506 elevi,
In perioada lunii octombrie 2026 sunt 17 zile de activitate didactică pentru 506 elevi,
In perioada lunii noiembrie 2026 sunt 20 zile de activitate didactică pentru 506 elevi,
In perioada lunii decembrie 2026 sunt 15 zile de activitate didactică pentru 506 elevi,
In total rezulta un numar de 140 zile de activitate pentru un numar de 506 elevi,*

(O R D I N nr. 7111/422/2025) si rezulta un numar de 70.840 de pachete pentru elevii inscrisi in invatamantul: prescolar, primar, gimnazial, liceal si profesional, in cadrul Liceului Teoretic Adrian Păunescu Barca.

Rezultă o valoare estimată a contractului de furnizare de **1.168.860 lei, cu TVA**, (1053027,03 lei fara tva) (valoarea de 16.5/pachet este valoarea maxima/pachet cu tva inclus) .

Livrarea pachetelor se va face pentru numarul de elevi care frecventeaza cursurile, in conformitate cu comanda zilnica a coordonatorului PNMS. La alegerea tipului de pachet comandat, (din cele propuse) se va tine cont si de preferintele elevilor. Analiza se va realiza de catre personalul implicat in distribuirea pachetelor si personalul didactic.

Livrarea pachetelor se va face zilnic, in doua etape (dimineata si dupa amiaza), la orele stabilite de beneficiar (Liceului Teoretic Adrian Păunescu), la trei locatii.

Valoarea estimata a pachetului alimentar este 16.5 lei/zi/beneficiar, cu TVA

Rezultă o valoare estimată a contractului de furnizare de **1.053.027,03 lei, fara TVA**, fara a depasi **1.168.860,00 lei cu tva** ceea ce presupune achiziția acestor

produse prin procedura de achiziție Procedura Simplificata, conform art 7 alin 2) lit.b) din Legea 98/2016, coroborat cu art. 17 alin. 4, lit (b) din HG 395/2016

Se vor prezenta minim 5 variante de meniu care se vor încadra în valoarea pachetului ofertată.

Inspectoratul scolar judetean este responsabil de comunicarea catre Ministerul Educatiei Nationale a oricaror modificari aparute la nivelul unitatilor de învățământ, în ceea ce priveste numarul beneficiarilor sau schimbarea denumirii, comasarea sau desfiintarea unor niveluri de învățământ.

Unitatile de învățământ raspund, în mod direct, de asigurarea conditiilor de primire, receptie si distributie a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum si de confirmare a documentelor ce stau la baza platii produselor alimentare.

Programul de servire a mesei si timpul alocat acestei activitati sunt stabilite de catre conducerea unitatii de învățământ, în functie de numarul de elevi, de orarul scolii si de particularitatile specifice fiecărei unitati de învățământ.

Consiliul de administratie al unitatii de învățământ stabileste modalitatea prin care se va face prezenta elevilor pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numarul de portii/pachete alimentare care li se vor distribui elevilor prezenti la cursuri.

Obligațiile principale ale furnizorului

- Să își asigure dotarea tehnică specifică necesară pentru executarea contractului.
- Să dispună de personalul calificat necesar îndeplinirii obiectului contractului.
- Să asigure materialele necesare pentru furnizare (ambalaje și alte tipuri de materiale necesare îndeplinirii contractului).
- Să respecte cerințele referitoare la siguranța, igiena și sănătate prevazute de lege.
- Să anunțe de îndată autoritatea contractantă și să contribuie la minimizarea efectelor negative ivite în cazul apariției unor cauze de forță majoră care determină întârzieri în furnizare sau chiar întreruperea temporară a acestuia.
- Să ia măsuri ca distribuția pachetelor alimentare să se facă numai de către persoane având cunoștințe minime de igiena produselor agro-alimentare sau instruite în acest sens și având efectuat controlul medical periodic.
- Conform H.G.R. nr. 924 din 11 august 2005, începând cu 1 octombrie 2006 trebuie să pună în aplicare, să implementeze și să mențină o procedură sau proceduri permanente bazate pe principiile HACCP. În cazul încălcării acestei obligații constatate de Autoritatea Nationala Sanitar Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor, autoritatea contractantă are dreptul de a considera contractul desființat de drept fără a mai fi necesară punerea în întârziere și fără orice altă formalitate prealabilă.

Furnizorul se obligă să furnizeze pachetele alimentare conform graficului de distributie, la standardele și/sau performanțele prezentate în propunerea tehnică SI HG 1.296 din 13 august 2004 pentru aprobarea Normelor metodologice privind condițiile și procedura de eliberare a acordului scris pentru folosirea denumirii, prevăzut la art. 39 din Legea nr. 26/1990 privind registrul comerțului, republicată, cu modificările și completările ulterioare

H O T A R Â R E nr.1171/2025 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa” în anul 2026

9.Receptia produselor

Receptia produselor se va efectua pe baza de proces verbal semnat de comisia numita in acest sens de directorul unitatii de invatamant și coordonatorul PNMS.

10.Modalitati si conditii de plata

Plata produselor si a serviciilor contractate se efectueaza de catre ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de receptie calitativa si cantitativa

Autoritatea contractanta nu acorda avans de executie. Plata valorii contractului se va efectua pe baza de procese verbale de receptie lunare, in limita sumelor alocate de la bugetul de stat.

Inspectoratul scolar desemneaza un inspector responsabil cu monitorizarea desfasurarii programului-pilot în unitatea de învățământ, de regula, inspectorul teritorial.

Monitorizarea se realizeaza, la decizia fiecarui inspectorat scolar, prin diverse tipuri de activitati, ca de exemplu: colectare si interpretare de date, vizite în unitatile de învățământ, inspectii tematice, rapoarte transmise lunar de catre unitatea de învățământ catre inspectoratul scolar judetean.

Conducerea unitatii de învățământ desemneaza un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu exceptia personalului de îngrijire si de întreținere. În unitatile de învățământ care functioneaza cu structuri școlare arondate se desemneaza câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Distribuirea pachetului alimentar se face de catre persoane desemnate de conducerea unitatii de învățământ, cu exceptia personalului de îngrijire si de întreținere, cu respectarea legislatiei în vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însusirea notiunilor fundamentale de igiena si cele referitoare la supravegherea sanatatii lucratorilor.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ consta în diverse tipuri de activitati, ca de exemplu: receptie de produse alimentare, efectuata cu respectarea legislatiei în vigoare, servicii, evidenta zilnica a livrării pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodica.

Competente;

Articolul 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”.**Articolul 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.**Articolul 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.**Articolul 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.**Articolul 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. \(2\)](#).**Articolul 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.

11. Modalitatea de prezentare a propunerii tehnice

Propunerea tehnică elaborată de către ofertant va trebui să reflecte asumarea de către ofertant a tuturor cerințelor/obligațiilor/specificațiilor prevăzute în caietul de sarcini și să cuprindă o descriere detaliată a produselor ce vor fi livrate.

Prezentarea propunerii tehnice se va face astfel încât să se asigure posibilitatea verificării corespondenței, propunerii tehnice cu specificațiile prevăzute în caietul de sarcini.

Propunerea tehnică va avea un caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toată durata de valabilitate stabilită de autoritatea contractantă.

Propunerea tehnică va conține:

1. Descrierea produselor cu prezentarea tuturor caracteristicilor în conformitate cu cerințele prevazute în cadrul prezentului caiet de sarcini obligatoriu aplicabile obiectivului prezentei achiziții.

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va prezenta totodată informații cu privire la materie primă/produse alimentare ce se va utiliza la pregătirea produselor finale, specificând furnizorii/producătorii, documente justificative de la producător/furnizor din care să rezulte caracteristicile alimentelor de bază/materie primă/produse alimentare, într-un tabel centralizator.

2. Resursele alocate (personal și echipamente).

Se va prezenta:

- lista cu personalul angajat/ colaborari, în vederea realizării produselor solicitate (bucătari, soferi, etc); Ofertanții vor include în oferta documente relevante pentru demonstrarea disponibilității și pregătirii profesionale, cum ar fi, Certificatele/Autorizațiile, Declarații disponibilitate/CIM, pentru personalul inclus în contract.

Personalul minim solicitat:

1 responsabil contract;

Justificare:

- asigură coordonarea generală a activității;
- reprezintă operatorul economic în relația cu autoritatea contractantă;
- monitorizează respectarea graficului de livrare și a standardelor de calitate;
- gestionează situațiile neprevăzute și reclamațiile;
- asigură trasabilitatea documentelor (facturi, avize, fișe de producție, meniuri aprobate).

Necesitatea acestei funcții derivă din complexitatea contractului și din caracterul zilnic și continuu al prestării serviciilor.

2 bucătari;

Justificare:

- prepararea zilnică a meniurilor calde conform normelor igienico-sanitare;
- respectarea gramajelor și rețetelor stabilite;
- asigurarea continuității activității (în caz de concediu/absență);
- respectarea fluxului tehnologic (recepție – depozitare – preparare – porționare).

Numărul de 2 bucătari asigură capacitatea de producție necesară și redundanța minimă operațională.

2 ajutoari bucătari;

Justificare:

- pregătirea materiilor prime (curățare, porționare, prelucrare primară);
- sprijin în procesul de preparare și ambalare;
- igienizarea spațiilor și echipamentelor;
- respectarea fluxurilor separate (materii prime/produse finite).

Sunt necesari pentru eficientizarea procesului și respectarea normelor HACCP.

2 soferi;

Justificare:

- asigură livrarea zilnică în condiții de temperatură controlată;
- respectă intervalele orare stabilite cu unitățile de învățământ;
- asigură continuitatea serviciului (în caz de indisponibilitate);
- manipulează produse alimentare în condiții de siguranță.

Dublarea postului este justificată prin necesitatea asigurării livrării zilnice fără întreruperi.

1 nutritionist pentru respectarea ORDIN nr. 541 din 17 februarie 2025;

Justificare:

- întocmește și avizează meniurile conform cerințelor nutriționale specifice grupei de vârstă;
- verifică aportul caloric și echilibrul macro/micronutrienților;
- asigură respectarea normelor privind alimentația sănătoasă în unitățile de învățământ;
- contribuie la prevenirea riscurilor alimentare.

Prezența acestuia este impusă de cadrul normativ specific programului.

1 responsabil SSM pentru respectarea Legii nr. 319/2006 a securității și sănătății în muncă.

Justificare:

- monitorizează respectarea normelor SSM în unitatea de producție;
- instruieste personalul;
- gestionează documentația specifică;
- previne riscurile profesionale (arsuri, accidente, manipulare utilaje etc.).

Obligație legală pentru orice operator economic care desfășoară activități cu risc specific (producție alimentară).

Nota: Personalul implicat în pregătirea și livrarea produselor trebuie să dețină în mod obligatoriu certificare de instruire profesională privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, conform ORDIN nr. 2.209/4.469/2022

- lista cu echipamentele/dotarile deținute (sub orice formă de deținere: proprietate, chirie, comodat, etc). Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitatea de învățământ numai cu mijloace auto speciale, autorizate în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentară privind transportul produselor alimentare. Se vor depune dovezile privind autorizația sanitar-veterinara.

Veti include in aceasta sectiune si documente care sa demonstreze forma de deținere a acestora, proprietate/inchiriere sau orice alta forma prin care dispuneti de acestea.

Echipamente/dotari minime solicitate:

I. Echipamente pentru recepție, depozitare și menținerea lanțului frigorific

-Cameră frigorifică / dulap frigorific

Necesare pentru depozitarea materiilor prime și a produselor finite la temperaturi controlate, conform normelor sanitar-veterinare.

-Lăzi frigorifice suplimentare

Permit separarea materiilor prime de produsele finite, evitând contaminarea încrucișată.

-Termometre alimentare cu sondă și sistem monitorizare temperatură

Asigură verificarea și înregistrarea temperaturii în toate etapele procesului.

-2 autoutilitare frigorifice

Necesare pentru livrarea zilnică în condiții de temperatură controlată și pentru asigurarea continuității serviciului în caz de indisponibilitate tehnică.

II. Echipamente pentru preparare

-Aragaz / plită profesională

Permite prepararea componentelor alimentare în condiții conforme de siguranță.

-Cuptor profesional (convectomat)

Asigură preparare uniformă, controlată și eficientă a produselor.

-Hotă profesională cu sistem de evacuare

Obligatorie pentru respectarea normelor de igienă și securitate.

-Oale, tăvi GN și ustensile profesionale

Necesare pentru respectarea fluxului tehnologic.

III. Echipamente pentru procesare și porționare

-Masă de lucru din inox alimentar

Asigură suprafață igienică, ușor de dezinfectat.

-Feliator electric

Permite porționarea uniformă și respectarea gramajelor.

-Cântar electronic omologat

Obligatoriu pentru respectarea gramajelor stabilite prin program.

IV. Echipamente pentru ambalare

-Aparat de vidat / mașină de sigilat caserole

Asigură protecția produselor și menținerea prospețimii.

-Caserole alimentare conforme UE / pungi alimentare

Ambalaje sigure pentru transport.

-Dispenser folie alimentară

Pentru protecție suplimentară.

-Dotări igienico-sanitare

-Chiuvetă pentru legume și fructe

Pentru spălarea materiilor prime.

-Chiuvetă separată pentru igiena personalului

Obligatorie conform normelor de igienă.

-Dispensere săpun/dezinfectant, uscător mâini, coșuri cu pedală

Pentru prevenirea contaminării.

-Vestiar pentru personal

Separarea echipamentului de lucru de îmbrăcămintea civilă.

VI. Echipamente pentru organizare și trasabilitate

- Rafturi depozitare materii prime

Depozitare organizată și separată.

- Cărucioare transport intern

Facilitează manipularea în condiții igienice.

- Calculator / sistem evidență loturi și imprimantă etichete

Pentru asigurarea trasabilității produselor și etichetarea conformă (dată producție, termen valabilitate, alergeni).

- Telefon mobil dedicat pentru preluarea comenzilor și comunicarea operativă

3. Planul de organizare privind desfasurarea activitatilor din cadrul contractului ce va include procedurile de preparare precum si traseul, distanta, durata/termenul de livrare si conditiile de transport a produselor ce vor fi furnizate de la data primirii comenzii.Acest plan de organizare trebuie sa demonstreze modul de respectare a legislatiei sanitar veterinar, organizarea si alocarea resurselor disponibile. Oferta tehnica trebuie sa satisfacă întocmai cerințele caietului de sarcini.

Planul are rolul de a demonstra:

- respectarea integrală a cerințelor Caietului de sarcini;
- respectarea legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor;
- organizarea eficientă a fluxului tehnologic;
- alocarea corespunzătoare a resurselor umane, materiale și logistice;
- respectarea termenelor de livrare și a condițiilor de transport.

4. Se vor respecta condițiile de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă pe toată durata de îndeplinire a contractului de furnizare. Se va prezenta o declarație pe propria răspundere în acest sens.

Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și care se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, securității și sănătății în muncă, se pot obține de la Inspectoria Muncii sau de pe site-ul: <http://www.inspectmun.ro/legislatie.html>. În cazul unei asocieri această declarație va fi prezentată în numele asocierii de către asociatul desemnat lider. Informații privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de mediu, se pot obține de la Agenția Națională pentru Protecția Mediului sau de pe site-ul <http://www.anpm.ro/web/quest/legislatie>.

5. Formularul de contract propus, semnat și stampilat de ofertant, însoțit de eventualele propuneri de modificare a clauzelor contractuale specifice, propuneri care se vor accepta numai în măsura în care acestea nu vor fi, în mod evident, dezavantajoase pentru autoritatea contractantă.

Se vor avea în vedere prevederile art. 137, alin 3, lit b) din HG 395/2016.

6. În cadrul ofertei tehnice ofertantul trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, DOAR PROCENTUAL, FARA VALORI, pe următoarele categorii:

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

7. Propunerea Tehnică va conține obligatoriu o fișă pentru fiecare din cele minim 5 variante de meniu oferite, care să conțină descrierea tuturor produselor precum și indicarea gramajului fiecărui produs conform tabelului din caietul de sarcini, prin care se va răspunde punctual la cerințele prezentate în Caietul de Sarcini.

8. Se va prezenta o alocare adecvată de resurse umane necesare pentru asigurarea unei bune desfășurări a activităților ce fac obiectul prezentului contract. Acestea vor fi corelate cu graficul de realizare și cu propunerea financiară, pe intervalul de timp propus. Se vor prezenta totodată și documente care să demonstreze accesul la personal (contracte de muncă/declarații de disponibilitate).

9. Angajamentul ofertantului de a nu subcontracta furnizarea produselor ulterior emiterii dispoziției/ordinului de începere fără acceptul autorității contractante, către operatori economici care nu au fost nominalizați ca fiind subcontractanți de specialitate în cadrul ofertei în alte condiții decât cele prevăzute la art.219 din Legea nr.98/2016, coroborate cu cele ale art.151 din Anexa la HG nr.395/2016, respectiv art.232 din Legea nr.99/2016, coroborate cu cele ale art.156 din Anexa la H. nr.394/2016, document ce va fi semnat în formă autentică;

Ofertantii trebuie sa transmita o oferta completa pentru toate activitatile ce fac obiectul acestui contract. Nu vor fi acceptate oferte care vor prezenta activitati si cantitati incomplete. Orice necorelare, omisiune sau neconformitate constatata in privinta documentelor ofertei, in raport cu caietul de sarcini ori prevederile legislatiei in vigoare, poate conduce la respingerea ofertei.

Note:

- In vederea respectarii articolului 156 din legea 98/2016 , in cazul in care in cuprinsul caietului de sarcini se regasesc definite specificatii tehnice care indica o anumita sursa, productie, procedeu special, standard, o marca de fabrica sau de comert, un brevet de inventie, o licenta de fabricatie, acestea se vor interpreta prin adaugarea mentiunii "sau echivalent". Toate referirile la diplome/atestare, legitimatii, etc, se vor citi cu mentiunea „sau echivalent”.
- În cazul în care la momentul ofertarii, operatorul economic decide sa subcontracteze anumite parti din contractul de achizitie publica, atunci subcontractantul/subcontractantii vor prezenta in cadrul propunerii tehnice modul de indeplinire a partilor lor din contract, in conformitate cu cerintele din prezenta sectiune.
- In cazul unei asocieri de ofertanti se va prezenta o singura propunere tehnica asumata de ofertant (operator economic sau asociere de operatori economici) in care va fi evidentiata modalitatea prin care fiecare asociat isi va indeplini partea din contract, in conformitate cu cerintele din prezenta sectiune.
- Ofertantii au obligatia de a intocmi un opis al documentelor incluse in propunerea tehnica iar paginile vor fi numerotate si semnate de ofertant;
- Propunerea tehnică se va transmite în SICAP și va fi semnată cu semnătură electronică extinsă, bazată pe un certificat calificat, eliberat de un furnizor de servicii de certificare acreditat. Propunerea tehnica va fi semnata de persoanele imputernicite ale operatorului economic si va avea un caracter ferm si obligatoriu din punct de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei.

12 Modalitatea de prezentare a propunerii financiare

Ofertantul va cripta în SEAP valoarea totală a propunerii financiare, în conformitate cu prevederile art. 60, alin (2) din HG 395/2016.

Documentele de fundamentare a valorii propunerii financiare vor fi semnate cu semnătură electronică extinsa, bazată pe un certificat calificat, eliberat de un furnizor de servicii de certificare acreditat în condițiile legii și vor fi depuse prin mijloace electronice, fiind încărcate într-o secțiune dedicată a portalului SEAP, iar conținutul acestora va fi vizibil comisiei de evaluare după decriptarea propunerii financiare. Propunerea financiară va fi încărcată în SEAP în secțiunile specifice disponibile în sistemul informatic numai de către operatorii economici inregistrați.

Ofertanții vor avea în vedere ca necriptarea valorii totale a propunerii financiare în SEAP și încărcarea documentelor de fundamentare a valorii propunerii financiare în altă secțiune decât cea exclusiv dedicată de SEAP pentru această operațiune atrage după sine neînregistrarea lor ca ofertanți în secțiunea "Detalii procedură - Evaluare" și la imposibilitatea realizării evaluării ofertelor acestora. Propunerea financiară trebuie să fie prezentată în lei (fara TVA), valorile fiind exprimate cu maxim două zecimale.

Pretul include toate responsabilitățile furnizorului pentru obținerea avizelor, autorizațiilor, forța de muncă, supravegherea, materie primă; prepararea hranei; distribuția ,

asigurările, profitul, costuri indirecte, taxe, răspunderi și obligații ce decurg din contract, etc.

Propunerea financiară va conține următoarele formulare:

1. Formularul de ofertă -(formularul nr. 5)

2. Anexa 1 la formularul de ofertă

Lipsa formularului de ofertă reprezintă lipsa ofertei, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract;

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri dacă sunt sub efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implică îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.

„Oferta” ca expresie a valorii ofertate pentru executia întregului contract.

Oferta financiara va cuprinde toate cheltuielile aferente furnizarii pachetelor alimentare. Valoarea ofertei va fi exprimata în lei (fara TVA).

In vederea depunerii unor oferte unitare, ofertanții ofertanții vor prezenta o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

a) materie primă//produse alimentare

b) prepararea hranei;

c) distribuție.

(Anexe la formularul de ofertă nr.5). Aceste documente vor fi și baza decontarilor

Propunerea financiara trebuie sa se incadreze in fondurile care pot fi disponibilizate pentru indeplinirea contractului de achizitie publica.

Ofertele care vor depasi valoarea estimata vor fi respinse ca inacceptabile. Toate ofertele ale caror valori sunt aparent neobisnuit de scazute, prin raportare la preturile pietei, vor fi temeinic justificate. Comisia de evaluare avand dreptul de a solicita documente privind, dupa caz, preturile la furnizori, situatia stocurilor de materii prime si material, modul de organizare si metodele utilizate in cadrul realizarii contractului, nivelul de salarizare a fortei de munca, performantele si costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru etc

Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctual de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei. NU se accepta oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret, precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica, in concordanta cu propunerea tehnica.

Preturile din propunerea financiara vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.

13. Criteriul de atribuire stabilit de autoritatea contractanta este cel mai bun raport calitate-pret”, criteriu ce este prevazut expres de art.187, alin.3, lit.a din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice.

S-a ales acest criteriu pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un raport nutrițional adecvat, ofertanții vor prezenta o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

a) materie primă;

b) prepararea hranei;

c) distribuție.

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.

Factorii de evaluare:

1.Pretul ofertei

Componenta financiara

Descriere algoritm: Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat;
- b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Pondere criteriu: 40 puncte

2.Ponderea pentru materie primă din pretul total/portie tehnica

Componenta

Descriere algoritm: Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 60 puncte.
- b) Pentru alt nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie, punctajul $P_{mp}(n)$ se calculeaza 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 pretul total/portie;

MP_n – nivelul n al ponderii materiei prime din pretul total/portie; MP_{maxim} – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/portie este de: 40%.

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

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie mai mic decat nivelul minim indicat de (40%), oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarata neconforma si respinsa.

Nota:

Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din pretul total/portie va fi exprimat cu maxim doua zecimale.

Este declarata castigatoare oferta care indeplineste cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, in urma aplicarii criteriului de atribuire "cel mai bun raport calitate –pret".

Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin insumarea punctajelor obtinute pentru fiecare factor de evaluare dupa formula " $P_{\text{total}} = P + P_{mp}$ ", exprimat cu maxim doua zecimale.

Intocmit,
Ionescu Luciana