



ROMÂNIA



JUDEȚUL CONSTANȚA – COMUNA CASTELU
Str. Republicii, nr. 58, CUI 4515735, Telefon/Fax: 0241 811 831
registratura@primariacomuneicastelu.ro
www.primariacomuneicastelu.ro



Nr. 1579 / 11.02.2025

Aprobat,
Primar,
Anghel Nicolae

CAIET DE SARCINI

**PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE PRESTARI SERVICII DE CATERING
IN VEDEREA ACORDARII UNUI SUPT ALIMENTAR - TIP SANDVICI,
INCLUSIV FRUCT, RESPECTIV MASA CALDA, INCLUSIV FRUCT, IN REGIM
CATERING- PENTRU ELEVII ȘI PREȘCOLARII DIN CADRUL LICEULUI
TEHNOLOGIC „DOBROGEA”, COMUNA CASTELU, 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. 23 din 29 ianuarie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"*

II. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar tip sandvici, inclusiv fruct, respectiv masa caldă, inclusiv fruct, în regim catering, pentru elevii și preșcolarii Liceului Tehnologic „Dobrogea” din comuna Castelu, județul Constanța în locurile de desfășurare a cursurilor din localitățile Castelu și Nisipari.

III. Durata contractului de achiziție

Contractul de achiziție se va derula în perioada desfășurării activității didactice până la 31.12.2025, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea suportului alimentar, respectiv masa caldă pentru elevii și preșcolarii care frecventează cursurile fizice ale Liceului Tehnologic „Dobrogea” din comuna Castelu precum și ale unităților de învățământ subordonate acestuia, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Hotărârea nr. 23 din 29 ianuarie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă".

IV. CANTITĂȚI NECESARE

Pentru estimarea necesarului de pachete 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 până la data de 31.12.2025 - 815;
- Numărul de zile de școală estimate până la 31.12.2025, repartizate în cadrul contractului - 173.
- **Locații și ore de livrare:**

Locațiile de livrare:

- Grădinița de Program Normal “Speranța” Nisipari – Str. George Cosbuc nr. 6, Nisipari
- Grădinița de Program Normal Castelu – Str. 1 Mai nr. 13, Castelu
- Școala Gimnazială “Iuliu Valaori” Nisipari – Str. Iuliu Valaori nr. 19, Nisipari
- Școala Gimnazială nr. 1 Castelu – Str. 1 Mai nr. 11, Castelu
- Liceul Tehnologic “Dobrogea” Castelu – Str. Liceului nr. 1 bis, Castelu

Intervalul orar de livrare 9:00-9:30 grădinițe și 10:30-11:00 școli gimnaziale și liceu.

Având în vedere faptul că Liceul Tehnologic „Dobrogea” din comuna Castelu, județul Constanța, precum și unitățile de învățământ din subordinea acestuia, nu dispun în prezent de cantină pentru prepararea în regim propriu la nici unul din sediile în care își desfășoară activitatea, s-a optat astfel:

- **Masă caldă în regim catering, felul 2 și un fruct**, pentru copiii de la Grădinița cu Program Normal „Speranța” Nisipari și Grădinița cu Program Normal Castelu.
- Număr de porții estimate: 154 prescolari x 173 zile = 26.642 porții estimate până la 31.12.2025
- **Tip sandwich și un fruct, în regim catering** pentru elevii înscriși la nivel primar de la Școala Gimnazială „Iuliu Valaori” Nisipari și Școala Gimnazială nr. 1 Castelu, pentru elevii înscriși la nivel gimnazial de la Școala Gimnazială „Iuliu Valaori” Nisipari, Școala Gimnazială Nr. 1 Castelu și elevii înscriși la nivel profesional și liceal de la Liceul Tehnologic „Dobrogea” Castelu.
- Număr de porții estimate: 661 prescolari x 173 zile = 114.353 porții estimate până la 31.12.2025

Valoarea maximă / beneficiar este de **15 lei inclusiv T.V.A./ suport alimentar și fruct/zi**, respectiv **15 lei inclusiv T.V.A./masă caldă, inclusiv fruct în regim catering**, valori ce cuprind prețul produselor, al ustensilelor sigilate necesare consumului, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Valoarea este valabilă până la pragul maxim de **2.114.925 lei**, inclusiv T.V.A., calculată astfel:

- ✓ 173 zile de cursuri x 15 lei, inclusiv T.V.A./suport alimentar x 815 elevi = 2.114.925 lei inclusiv T.V.A.

Valoarea este aferentă în perioada desfășurării activităților didactice până la data de 31.12.2025. Achizitorul nu este obligat să cheltuiască întreaga valoare.

Decontarea și plata se va face numai în funcție de serviciile prestate în baza comenzilor ferme primite de la achizitor.

Plata se va face lunar, în termen de 30 de zile de la recepția cantitativă și calitativă a serviciilor prin confirmarea zilnică a avizelor de însoțire de către persoana desemnată de directorul unității de învățământ.

V. Considerații generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl 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 suport alimentar necesar, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de suport alimentar 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, în 30 de zile de la emiterea documentului fiscal, la solicitarea prestatorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării PNMS în unitatea/unitățile de învățământ din județ/municipiu, de regulă, inspectorul teritorial.

Consiliul de administrație 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 arundate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Distribuția suportului 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 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. 23/2025 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

Supportul 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. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Supportul 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. 23/2025, 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.

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

Produsele alimentare vor fi livrate către Liceul Tehnologic „Dobrogea” din comuna Castelu, județul Constanta și către unitățile de învățământ subordonate acestuia, 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. 23/2025**, redate mai jos:

1. *ciorba de legume;*
2. *supa de pui cu legume;*
3. *ciorba de vacuta cu legume;*
4. *legume cu piept de pui/carne slaba de porc la gratar;*
5. *mancare de mazare cu piept de pui/carne slaba de porc/vita;*
6. *pilaf cu legume si ficatei de pui;*
7. *piure de morcov cu gratar de pui/carne slaba de porc;*
8. *piure de cartofi, salata cu piept de curcan;*
9. *mancare de varza dulce cu friptura la cuptor;*
10. *ghiveci de legume cu pui/carne slaba de porc;*
11. *orez cu legume si pui/carne slaba de porc/vita la tava;*
12. *sufleu de broccoli cu branza;*
13. *cartofi gratinati, salata cu piept de pui la gratar;*
14. *tocana de legume cu orez brun;*
15. *piure de cartofi cu sfecla si chiftelute de legume la cuptor;*
16. *omleta cu legume - ardei, ciuperci, ceapa verde si branza telemea;*

17. sufleu de conopida, broccoli si branza la cuptor;
18. dovlecel umplut cu branza la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu branza, pentru copiii cu varsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu branza;
21. cartofi frantuzesti, la cuptor, cu branza si ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, sunca, cascaval si legume - rosii, castravete, salata;
24. sandvici cu piept de pui la gratar sau pulpa de pui dezosata la gratar cu legume crude - gogosar, varza, morcov.”

Nota 1

Meniul poate suporta modificari la solicitarea achizitorului.

➤ **Support 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 – rosii, castraveti, salata sau alte produse similare 40 g: maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

➤ **Masa calda in regim catering** - trebuie preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la HG 23/2025 . **Variantele orientative de meniu pentru masa calda se regasesc in Anexele la caietul de sarcini.**

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

Nota 2

In fiecare saptamana se vor prezenta 5 variante de suport alimentar (5 variante de sandvici si 5 variante de masa calda) pentru urmatoarea saptamana de livrare, atat pentru copii ce au un regim normal cat si pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranțe 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 suportul 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 avizate de medicul nutritionist (pentru copiii ce au un regim

normal), ce se vor detalia in ofera tehnica depusa, precizand gramajul pentru fiecare produs oferat.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranțe sau alte probleme de natură medicală, se vor detalia in propunerea tehnica 5 variante de suport alimentar pentru fiecare categorie avizate de medicul nutritionist (diabet, intoleranta guten, intoleranta lactoza).

La intocmirea meniurilor se va tine cont de urmatoorii 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. 23/2025;
 - ✓ 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. 23/2025, preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un suport alimentar/elev.

Nota 3

Dupa inceperea scolii se vor comunica grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranțe sau alte probleme de natură medicală.

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 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, intoleranțe 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 să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar.

Ofertantul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția și servirea hranei.

Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate. Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.

Produsele din carne trebuie să conțină materii prime 100% naturale. Produsele lactate trebuie să fie fabricate din lapte natural cu concentrație de grăsimi de cel puțin 45%. Nu se accepta produse din carne de porc.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Suportul alimentar trebuie să fie preparat în ziua livrării. Masa caldă trebuie să fie caldă la momentul 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.

Prestatorul își va asuma un risc de 1% de returnare și nefacturare a unor pachete comandate și nereceptionate de reprezentantul Autorității Contractante, din cauza neprezentării elevilor/prescolarilor la cursuri.

5. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția în sistem catering al suportului alimentar însoțit de fruct se va face zilnic, **în 2 etape**, la locațiile detaliate în Caietul de sarcini, pe baza comenzii primite în scris din partea unității de învățământ **în ziua livrării**. Comanda se va efectua în intervalul orar **8:15 - 8:45 pentru gradinite** și în intervalul orar **9:15 - 9:30 pentru școli și liceu**. Suportul alimentar trebuie să fie livrat și să existe fizic în toate locațiile prezentate, la orele specificate, conform **Anexa la caietul de sarcini cu programul unităților de învățământ care urmează să beneficieze de acest program**.

Operatorul economic va prezenta **graficul de livrare cu prezentarea traseelor**, cu respectarea intervalului orar de livrare menționat mai sus, 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 în anexa, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Beneficiarul își rezervă dreptul de a modifica orarul de servire a hranei cu obligația de a anunța prestatorul, cu 48 de ore înainte de data de livrare.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului.

În funcție de modificările intervenite în frecvența persoanelor beneficiare ale serviciilor de catering, sau în cazul întreruperii activităților școlare, instituția de învățământ își rezervă dreptul de a suplimenta sau de a diminua numărul de suport alimentar, fără modificarea pretului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările, cu privire la numărul de beneficiari, cuprinse în comanda lansată către prestator.

Prestatorul trebuie să aibă capacitatea să prepare și să livreze numărul de pachete la ora solicitată.

6. Metode de testare și control

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

Dacă unul dintre produse nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de sarcini, achizitorul are dreptul să-l respingă, iar prestatorul are obligația, fără 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 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 cel mai scurt timp.

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 nr. .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.

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.

Supportul alimentar va fi impachetat, manipulat și transportat astfel încât să fie protejat împotriva oricaror contaminări 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 înscrierea 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	
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 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) 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 adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolariilor și elevilor; deasemenea, 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 gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisiți 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, supă 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 folosirea de salate din crudități și adăugarea 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 sanitare-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 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din suportul alimentar servit preșcolărilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare la fiecare sediu să fie însoțită de o probă gratuită a suportului alimentar. Totodată, pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranțe sau alte probleme de natură medicală menționate în adresa primită de la instituția de învățământ, se vor detalia în propunerea tehnică 5 variante de suport alimentar (atât pentru sandwichi cât și pentru masa caldă) pentru fiecare categorie (diabet, intoleranța gluten, intoleranța lactoză).

IX. Metodologia de evaluare a ofertelor prezentate

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

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

(1) Fără a aduce atingere dispozițiilor legale sau administrative privind pretul anumitor produse ori remunerarea anumitor servicii, autoritatea contractantă atribuie contractul de achiziție publică/acordul-cadru ofertantului care a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic.

(2) În sensul dispozițiilor alin. (1), autoritatea contractantă stabilește oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic pe baza criteriului de atribuire și a factorilor de evaluare prevăzuți în documentele achiziției.

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

...

c) cel mai bun raport calitate-pret;

...

Factorii de evaluare folosiți de Autoritatea Contractantă pentru alegerea ofertei cu cel mai

bun raport calitate-pret se regasesc în Anuntul de participare.

X. Cerinte privind achizițiile verzi

Specificațiile tehnice privind protecția mediului, respectiv cerințele minime privind protecția mediului referitoare la serviciile de catering sunt cele prevăzute la pct. 3.B din cap. IV - Cerințe minime privind protecția mediului pentru grupele de produse și servicii prioritare selectate, fără a fi limitate la acestea din Ordinul 1068/1652/2018 din 4 octombrie 2018.

Cerința 1 - procent de alimente ecologice.

Autoritatea contractantă stabilește ca minim 20% din grupa legume și fructe (atat din legume cat și din fructe) ce face parte din suportul alimentar să fie obținute 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-pret

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:

- **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 si 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 si colectare deseuri rezultate ca urmare a furnizarii suportului alimentar;
 - e) profit.

- **Proportie materie prima pentru masa calda, inclusiv fruct in regim catering:** proportia pentru materia prima folosita in prepararea suportului alimentar de masa calda, inclusiv fruct, exprimata in procente;
Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si 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 si colectare deseuri rezultate ca urmare a furnizarii suportului alimentar;
 - e) profit.
- **Distanta de livrare la unitatile din localitatea Castelu (distanta cuprinsa intre locul de preparare al suportului alimentar si locul livrarii, conform Google Maps):** ofertantul va prezenta un grafic de livrare, distanta fiind exprimata in km;
- **Distanta de livrare la unitatile din localitatea Nisipari (distanta cuprinsa intre locul de preparare al suportului alimentar si locul livrarii, conform Google Maps):** ofertantul va prezenta un grafic de livrare, distanta fiind exprimata in km;

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, unul sa fie tehnician gastronom si unul sa fie nutritionist acreditat**. 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;

Tehnicianul gastronomic are urmatoarele atributii:

- intocmeste planurile de meniu pentru fiecare saptamana;
- organizeaza activitatea de productie a sandviciurilor si a mesei calde;
- participa la realizarea sandviciurilor si la masa calda;
- identifica riscurile de contaminare a alimentelor;
- verifica calitatea produselor inainte de a fi livrate.

Nutritionistul acreditat are urmatoarele atributii:

- stabileste componenta produselor (sandvis-urilor) in functie de necesarul caloric al copiilor/varsta acestora cat si pentru grupele special de consumatori – copii cu diabet, intoleranta la lactoza, gluten sau alte probleme de natura medicala unde se va asigura regimul alimentar prescris de medical specialist si va aviza meniurile.

XIII. Cerinte privind transportul si colectarea deseurilor rezultate ca urmare a furnizarii suportului alimentar

- ofertantul va prezenta angajamentul de preluare a eventualelor deseuri menajere rezultate in urma consumului produsului sandvici si prezentarea contractului cu societatea de salubritate.

XIV. Cerinte privind dezinsectia punctului de lucru unde se prepara suportul alimentar

- ofertantul va prezenta in cadrul propunerii tehnice contractul incheiat cu prestatorul de servicii de dezinsectie pentru punctul de lucru unde se prepara suportul alimentar.

XV. Anexe

- HG 23/2025

- 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
- Variante orientative pentru masa calda in regim catering
- Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

Persoana cu atributii in achizitii publice,
Sîrbu Andreea Maria



Plan de Meniu - Săptămâna 1 -

Săptămâna 1	Luni	Marți	Miercuri	Joi	Vineri
<p>Prânz Aprox 500 kcal</p> <p><i>Pâine din făina integrală 40g</i></p>	<p>Copănel de pui cu orez sărbesc 200g <i>Aprox 350 kcal</i> (carne de pui, orez, roșii, condimente, sare, ulei) (gluten, lactoză)</p>	<p>Musaca din carne (de vita/pui, legume și cartofi, roșii, ceapă, condimente) 200g, <i>aprox 330kcal</i> (gluten, ou, lactoză)</p>	<p>Tocăniță de legume cu pui și mămăliguță (carne, ceapă, ardei, pătrunjel, mălai) (gluten, ou, lactoză) (100g + 100g) <i>,aprox 300 kcal</i></p>	<p>Pulpa de curcan cu piure de cartofi (lactoză) 200g, <i>aprox 350 kcal</i></p>	<p>Pește alb la cuptor cu cartofi natur (pește dezosat, cartofi, unt, verdeață, sare, lactoză) 100g + 100g, <i>aprox 300 kcal</i></p>

Plan de Meniu - Săptămâna 2

Săptămâna 2	Luni	Marti	Miercuri	Joi	Vineri
<p>Prânz Aprox 500 kcal</p> <p>Pâine din faina integrala 40g</p>	<p>Paste bolognese (carne de pui, paste, ardei, pătrunjel) 200G + pâine 40 g (gluten)</p> <p>Aprox 200 kcal</p>	<p>Ficăței de pui la cuptor cu sos si piure de cartofi + salata de roșii (ficat de pui, morcov, ceapă, ardei, cartofipătrunjel) 200G + pâine 40 g (gluten)</p> <p>100g/50g/50g aprox 350 kcal</p>	<p>Ostropel de pui cu mămăliguță (carne de pui, roșii, morcov, usturoi, pătrunjel) 200G + pâine 40 g (gluten)</p> <p>200g aprox 350 kcal</p>	<p>Mămăliguță cu brânză rasă și smântână (brânză, smântână, mălai) (gluten, lactoză) 150g/50g/20g aprox 300 kcal</p>	<p>Ardei umplut cu carne pasare/vita (carne, morcov, ceapă, ardei, pătrunjel) 200G + pâine 40 g (gluten)</p> <p>200g aprox 300 kcal</p>

Plan de Meniu - Săptămâna 3

Săptămâna 3	Luni	Martți	Miercuri	Joi	Vineri
<p>Prânz Aprox 500 kcal</p> <p><i>Pâine din făina integrală 40g</i></p>	<p>Piept de pui la grătar cu cartofi la cuptor + salată de varză (carne de pui, cartofi, varză) (gluten, ou, lactoză) 80g/100g/50g/Aprox 300 kcal</p>	<p>Cartofi gratinați la tavă cu ou, smântână + salată de varză (gluten, ou, lactoză) 200g portie/ Aprox 300kcal</p>	<p>Ostropel de pui cu mămăliguță (carne de pui, usturoi, roșii, mălai) 100g/100g/portie/aprox 300 kcal</p>	<p>Mâncărică de mazăre cu cartofiori și pui (carne de pui, cartofi, ceapă, roșii, mazăre, sare) (lactoză, gluten) 200g</p>	<p>Pește alb la cuptor cu cartofiori natur (pește dezosat, cartofi, unt, verdeață, sare, (lactoză)) 100g + 100g. aprox 320 kcal</p>

Plan de Meniu - Săptămâna 4

Săptămâna 4	Luni	Marti	Miercuri	Joi	Vineri
<p>Prânz Aprox 500kcal</p> <p>Pâine din faina integrala 40g</p>	<p>Șnițel de pui cu cuș-cuș cu legume (carne de pui, morcov, ceapă, ardei, pătrunjel) 200G (gluten) 100g+ 100g, aprox 300 kcal</p>	<p>Budinca de paste cu brânza și ou (paste, ou, brânză) (gluten, ou, lactoză) 200g , aprox 300kcal</p>	<p>Pește alb la cuptor cu cartofiori natur (pește dezosat, cartofi, unt, verdeață, sare, lactoză) 80g + 100g, aprox 300 kcal</p>	<p>Tochitura de pui/ curcan cu orez sârbesc (carne, ceapă, ardei, roșii, pătrunjel, orez) (gluten, ou, lactoză) 100g + 100g, aprox 300 kcal</p>	<p>Ardei umplut cu carne pasare/vita (carne, ceapă, ardei, pătrunjel, roșii, orez) (gluten, ou, lactoză) 200g aprox 300 kcal</p>

HOTARARE GUVERN 23/2025	<i>Vigoare</i>
Emitent: Guvern Domenii: Invatamint	M.O. 77/2025
Hotarare privind instituirea Programului national Masa sanatoasa in anul 2025.	

M.Of.Nr.77 din 29 ianuarie 2025

Act:Monitorul OficialSursa

HOTARARE Nr. 23
privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa” in anul 2025

In temeiul art. 108 din Constitutia Romaniei, republicata, si al art. LI alin. (3) din Ordonanta de urgenta a Guvernului nr. 156/2024 privind unele masuri fiscal-bugetare in domeniul cheltuielilor publice pentru fundamentarea bugetului general consolidat pe anul 2025, pentru modificarea si completarea unor acte normative, precum si pentru prorogarea unor termene,

Guvernul Romaniei adopta prezenta hotarare.

Art. 1. - (1) La nivelul sistemului national de invatamant preuniversitar se instituie Programul national „Masa sanatoasa”, denumit in continuare PNMS, derulat pe perioada desfasurarii cursurilor scolare din anul 2025, pentru prescolarii si elevii din invatamantul preuniversitar, conform prevederilor art. 77 din Legea invatamantului preuniversitar nr. 198/2023, cu modificarile si completarile ulterioare.

(2) Scopul PNMS consta in sprijinirea accesului la educatie al tuturor copiilor prin crearea motivatiei pentru studiu, mentinerea echilibrului socioemotional, intarirea starii de bine si oferirea unei alimentatii sanatoase care sa sustina invatarea.

(3) In continuarea scopului prevazut la alin. (2), PNMS contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare sanatoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate si sanatoase, respectiv sustenabile - precum educatia pentru reducerea risipei alimentare, reducerea cantitatii de deseuri, colectarea si valorificarea deseurilor alimentare.

Art. 2. - (1) PNMS consta in acordarea zilnica, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constand intr-o masa calda sau, dupa caz, intr-un pachet alimentar, in cazul in care masa calda nu poate fi asigurata, in limita unei valori zilnice de 15 lei/ beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adaugata.

(2) Limita valorica prevazuta la alin. (1) cuprinde pretul suportului alimentar, continand pretul materiei prime si al serviciilor de preparare a produselor si cheltuielile de transport.

(3) PNMS se adreseaza prescolarilor si elevilor prezenti la activitatile didactice, pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar. Suportul alimentar nu se acorda pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucratoare.

(4) Selectia unitatilor de invatamant incluse in PNMS se face de catre inspectoratele scolare judetene/al municipiului Bucuresti, denumite in continuare ISJ/ISMB, pe baza unor criterii aprobate prin ordin al ministrului educatiei si cercetarii, care se publica in Monitorul Oficial al Romaniei, Partea I.

(5) Lista unitatilor de invatamant preuniversitar selectate de catre ISJ/ISMB se transmite la Ministerul Educatiei si Cercetarii.

(6) Numarul anual de beneficiari ai PNMS se stabileste si se propune de catre Ministerul Educatiei si Cercetarii, pe baza concluziilor raportului cu privire la impactul PNMS, realizat la nivel national, cu incadrarea in bugetul alocat PNMS pentru anul respectiv.

(7) Pe perioada desfasurarii cursurilor anului scolar 2024-2025, PNMS se implementeaza in unitatile de invatamant aprobate prin Ordinul ministrului educatiei si al ministrului agriculturii si dezvoltarii rurale nr. 3.840/81/2024 privind aprobarea Listei unitatilor de invatamant preuniversitar incluse in Programul national „Masa sanatoasa” in anul 2024, cu modificarile si completarile ulterioare.

(8) Pentru anul scolar 2025-2026 numarul de beneficiari se stabileste pana la data de 1 februarie 2025.

(9) In limita fondurilor aprobate cu aceasta destinatie pentru anul 2025, lista mentionata la alin. (7) poate fi completata si cu alte unitati de invatamant selectate de catre ISJ/ISMB si propuse de catre Ministerul Educatiei si Cercetarii si aprobate prin ordin comun al ministrului educatiei si cercetarii si al ministrului agriculturii si dezvoltarii rurale, pe baza concluziilor raportului cu privire la impactul PNMS in anul scolar 2024-2025.

Art. 3. - (1) Suportul alimentar consta, dupa caz, intr-o masa calda sau intr-un pachet alimentar pe zi, dupa cum urmeaza:

a) masa calda, preparata in regim propriu, pentru prescolarii si elevii din unitatile de invatamant in care exista cantina, respectiv unitati in care trebuie sa functioneze, conform reglementarilor legale in vigoare, si spatiu adecvat de servire a mesei;

b) masa calda, in regim catering, pentru prescolarii si elevii din unitatile de invatamant in care nu exista cantina pentru prepararea in regim propriu, hrana putand fi servita in sala de clasa sau intr-un alt spatiu amenajat in acest scop, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sanatatii nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igiena din unitatile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna si recreerea copiilor si tinerilor, cu modificarile ulterioare. In situatia in care hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt pastrate, pana la servire, in spatii amenajate, in care sunt asigurate conditiile de manipulare si depozitare indicate de producator, in conformitate cu prevederile legale in vigoare privind igiena si siguranta produselor alimentare, conditii care sa poata fi monitorizate si controlate;

c) pachet alimentar, in situatia in care nu exista posibilitatea asigurarii mesei calde in regim propriu sau de catering. Pachetul alimentar este pastrat, pana la servire, in spatii amenajate, in care sunt asigurate conditiile de manipulare si depozitare indicate de producator, in conformitate cu prevederile legale in vigoare privind igiena si siguranta produselor alimentare, conditii care sa poata fi monitorizate si controlate.

(2) Diferentierea tipului de suport alimentar in categoriile prevazute la alin. (1) se face in functie de specificul unitatii de invatamant, dat de structura ciclurilor de invatamant, de dispunerea geografica si de programul scolar al elevilor.

(3) Tipul de suport alimentar diferentiat conform prevederilor alin. (2), precum si modalitatea de distribuire a acestuia elevilor si prescolarilor se stabilesc la solicitarea directorului unitatii de invatamant, cu aprobarea consiliului de administratie, si se propun ordonatorului principal de credite al unitatii/subdiviziunii administrativ-teritoriale, care le supune aprobarii consiliului local.

(4) La cererea motivata a elevului major/parintilor/reprezentantului legal/ocrotitorului legal, formulata in scris si insotita, dupa caz, de un document justificativ, inregistrata la secretariatul unitatii de invatamant, prescolarii si elevii care, din considerente de natura medicala sau religioasa, au restrictii alimentare beneficiaza de masa sanatoasa adecvata situatiei acestora, in limita valorii zilnice prevazute la art. 2 alin. (1).

(5) In sensul prezentei hotarari, documentele justificative care insotesc cererea elevului major/parintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal pot fi

urmatoarele:

- a) documente medicale care sa ateste intolerante/alergii alimentare sau afectiuni cronice, dupa caz, care sa il determine pe elevul major/parinte/reprezentantul legal/ocrotitorul legal sa formuleze o alta optiune alimentara;
- b) declaratie pe propria raspundere a elevului major/parintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal referitoare la apartenenta la o religie care restrictioneaza consumul anumitor alimente, potrivit modelului prevazut in anexa nr. 1.

Art. 4. - (1) Suportul alimentar prevazut la art. 3 alin. (1) trebuie sa respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si ale Ordinului ministrului sanatatii publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti.

(2) Normele minime obligatorii care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi sunt prevazute in anexa nr. 2.

(3) Suportul alimentar prevazut la art. 3 alin. (1) lit. b) si c) este produs in unitati inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, se distribuie sub forma ambalata, in conformitate cu prevederile legale in vigoare privind igiena si siguranta produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 3, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor.

(4) Programul de servire a mesei si timpul alocat acestei activitati sunt stabilite de catre conducerea unitatii de invatamant, in functie de numarul de elevi, de orarul scolii si de particularitatile specifice fiecarei unitati de invatamant.

(5) Servirea mesei calde sau distribuirea pachetului alimentar in cadrul unitatii de invatamant se face de catre persoane desemnate de conducerea acesteia, cu exceptia personalului de ingrijire si de intretinere care a participat, in prealabil, la igienizarea spatiilor sanitare, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare.

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

(7) Unitatile de invatamant raspund, in mod direct, de asigurarea conditiilor de primire, receptie si distributie a suportului alimentar, prin nominalizarea persoanelor responsabile in acest sens, precum si de confirmarea documentelor ce stau la baza platii produselor alimentare.

Art. 5. - (1) Finantarea PNMS se asigura de la bugetul de stat, din sume defalcate din unele venituri ale bugetului de stat, pentru finantarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, oraselor, municipiilor, sectoarelor si municipiului Bucuresti, in functie de numarul de beneficiari si de limita valorii zilnice, aprobate potrivit prezentei hotarari, la propunerea Ministerului Educatiei si Cercetarii.

(2) Sumele prevazute la alin. (1) pot fi suplimentate din veniturile proprii ale bugetelor locale ale unitatilor/subdiviziunilor administrativ-teritoriale sau din alte surse de finantare, legal prevazute, in urmatoarele situatii:

- a) stabilirea prin hotarare a consiliului local a unei valori zilnice mai mari decat cea prevazuta la art. 2 alin. (1);
- b) cresterea, in perioada aplicarii PNMS, a numarului de prescolari/elevi beneficiari din unitatile de invatamant.

(3) Unitatile/Subdiviziunile administrativ-teritoriale pot aloca fonduri, din veniturile proprii ale bugetelor locale, pentru asigurarea unor spatii pentru prepararea, depozitarea sau servirea mesei si/sau pentru asigurarea transportului

catre beneficiari al suportului alimentar, daca cheltuielile aferente depasesc bugetul alocat initial, dupa caz.

(4) Sumele defalcate din unele venituri ale bugetului de stat se reflecta in bugetele locale ale unitatilor/subdiviziunilor administrativ-teritoriale de care apartin unitatile de invatamant, la partea de venituri, cu ajutorul indicatorului 11.02.02 „Sume defalcate din taxa pe valoarea adaugata pentru finantarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, oraselor, municipiilor, sectoarelor si municipiului Bucuresti”.

(5) La partea de cheltuieli a bugetelor locale, din punctul de vedere al clasificatiei functionale a indicatorilor bugetelor locale, creditele bugetare destinate finantarii cheltuielilor determinate de implementarea PNMS se vor reflecta la capitolul 65.02 „Invatamant”, subcapitolul 65.02.11 „Servicii auxiliare pentru educatie”, paragraful 65.02.11.30 „Alte servicii auxiliare”, in bugetul propriu al unitatilor/subdiviziunilor administrativ-teritoriale, pe codul de identificare fiscala al acestora. Din punctul de vedere al clasificatiei economice a indicatorilor, creditele bugetare destinate finantarii cheltuielilor determinate de implementarea PNMS se vor reflecta la titlul 57 „Asistenta sociala”, articolul 57.02 „Ajutoare sociale”, alineatul 57.02.05 „Suport alimentar”, inclusiv in situatiile prevazute la alin. (2).

(6) Sumele defalcate din venituri ale bugetului de stat alocate unitatilor/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ramase neutilizate la finele exercitiului bugetar se regularizeaza cu bugetul de stat.

Art. 6. - (1) Procedura de atribuire a contractelor de furnizare/servicii a mesei calde sau, dupa caz, a pachetelor alimentare se organizeaza la nivelul fiecarei unitati/subdiviziuni administrativ-teritoriale si se stabileste potrivit prevederilor Legii nr. 98/2016 privind achizitiile publice, cu modificarile si completarile ulterioare.

(2) Unitatile/Subdiviziunile administrativ-teritoriale care dispun de mijloacele necesare prepararii si distribuirii mesei calde sau, dupa caz, a pachetelor alimentare, in scopul cresterii calitatii acestora, pot utiliza in acest scop sumele alocate potrivit prevederilor art. 5 alin. (2) si (3).

(3) Pentru obtinerea unor preturi cat mai competitive, autoritatile contractante pot opta pentru atribuirea contractului de achizitie publica fie pe intreaga masa calda sau, dupa caz, pe intregul pachet alimentar, fie pe loturi distincte pe categorii de produse ce intra in componenta mesei calde sau, dupa caz, a pachetului alimentar, potrivit Legii nr. 98/2016, cu modificarile si completarile ulterioare.

(4) Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a asigura un aport nutritional adecvat, autoritatile contractante vor introduce in caietul de sarcini cerinta ca ofertantii sa realizeze o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

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

(5) Responsabili pentru efectuarea platilor catre furnizori sunt primarii unitatilor/subdiviziunilor administrativ-teritoriale sau persoanele imputernicite, dupa caz.

(6) Plata produselor si a serviciilor contractate se efectueaza de catre ordonatorii principali de credite, pe baza documentelor de receptie calitativa si cantitativa intocmite si aprobate de unitatile de invatamant.

(7) Specificatiile tehnice pentru procedurile de atribuire a contractelor de achizitie publica de furnizare/servicii sunt prevazute in anexa nr. 3.

Art. 7. - Pentru promovarea principiilor unei alimentatii sanatoase si a obiectivelor de dezvoltare durabila, PNMS este insotit de masuri educative extracurriculare si extrascolare, desfasurate independent sau integrat in unitatile de invatamant preuniversitar, in cadrul programelor „Scoala altfel” si „Saptamana verde”.

Art. 8. - (1) Pe durata de implementare, personalul necesar desfasurarii PNMS poate fi suplimentat, la solicitarea unitatilor de invatamant, prin detasare sau

delegare de personal din cadrul autoritatilor administratiei publice locale, cu modificarea corespunzatoare a fisei postului, cu respectarea prevederilor Legii nr. 53/2003 - Codul muncii, republicata, cu modificarile si completarile ulterioare, si ale Ordonantei de urgenta a Guvernului nr. 57/2019 privind Codul administrativ, cu modificarile si completarile ulterioare.

(2) Controlul respectarii prevederilor legislatiei in vigoare privind conditiile igienico-sanitare prin care masa calda sau, dupa caz, pachetul alimentar este oferita/ofert elevilor/prescolarilor, precum si al respectarii unei alimentatii sanatoase in unitatile de invatamant preuniversitar se exercita de catre personalul imputernicit de Ministerul Sanatatii, din cadrul Inspectiei Sanitare de Stat si al directiilor de sanatate publica judetene si a municipiului Bucuresti, pentru masa calda distribuita sau, dupa caz, pachetul distribuit in spatiul unitatii de invatamant preuniversitar.

(3) Unitatile care produc, prepara, transporta si distribuie alimente in cadrul PNMS sunt supuse controalelor sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor oficiale, efectuate de catre personalul de specialitate din cadrul directiilor sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor judetene, respectiv a municipiului Bucuresti, in conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European si al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale si alte activitati oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislatiei privind alimentele si furajele, a normelor privind sanatatea si bunastarea animalelor, sanatatea plantelor si produsele de protectie 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 si (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European si ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 si (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului si a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE si 2008/120/CE ale Consiliului si de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 si (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European si ale Consiliului, precum si a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE si 97/78/CE ale Consiliului si a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

(4) Potrivit principiilor care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi, conform recomandarilor Institutului National de Sanatate Publica, suportul alimentar este livrat zilnic din cantina, respectiv din unitati care trebuie sa functioneze conform reglementarilor legale in vigoare si este pastrat, pana la servire, daca hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, in unitatile de invatamant preuniversitar, in conditii igienico-sanitare si de siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

(5) In vederea asigurarii conditiilor igienico-sanitare, pentru unitatile de invatamant care nu au cantina, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate in portii individuale, in ambalaje alimentare care sa respecte legislatia privind materialele in contact cu alimentul, sigilate si etichetate corespunzator, insotite de tacamuri de unica folosinta care permit consumul in conditii optime de igiena.

(6) Autoritatile administratiei publice locale si unitatile de invatamant au obligatia sa urmareasca si sa verifice buna desfasurare a procesului de aprovizionare privind distributia catre elevi/prescolari a pachetului alimentar/mesei calde.

(7) Pentru realizarea controlului oficial privind siguranta alimentelor, autoritatile publice competente vor desfasura controale conform atributiilor specifice.

Art. 9. - (1) Ministerul Educatiei si Cercetarii si ISJ/ISMB au atributii de monitorizare si evaluare a PNMS.

(2) Pentru evaluarea PNMS se aplica indicatorii de eficienta si de impact si se utilizeaza modelul de raport pe care trebuie sa il elaboreze unitatile de invatamant preuniversitar, ISJ/ISMB, Ministerul Educatiei si Cercetarii, aprobate prin ordin al ministrului educatiei si cercetarii, care se publica in Monitorul Oficial al

Romaniei, Partea I.

Art. 10. - (1) Conducerea unitatii de invatamant desemneaza un responsabil de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic auxiliar sau nedidactic, cu exceptia personalului de ingrijire si de intretinere. In unitatile de invatamant care functioneaza cu structuri scolare arundate se desemneaza cate un responsabil la nivelul fiecarei structuri.

(2) Coordonarea PNMS la nivel de unitate de invatamant se realizeaza prin activitati de tipul: receptie de produse alimentare, efectuata cu respectarea legislatiei in vigoare, evidenta zilnica a livrarii mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodica, fara a se limita la acestea.

(3) La nivelul unitatii de invatamant se elaboreaza si se transmite ISJ/ISMB un raport semestrial cu privire la derularea PNMS.

Art. 11. - (1) La nivel judetean/al municipiului Bucuresti, coordonarea PNMS este asigurata de catre ISJ/ISMB, care elaboreaza semestrial, publica pe paginile de internet proprii si transmite catre Ministerul Educatiei si Cercetarii raportul privind implementarea PNMS.

(2) ISJ/ISMB desemneaza un inspector responsabil cu monitorizarea desfasurarii PNMS in unitatea/unitatile de invatamant din judet/municipiu.

(3) Monitorizarea se realizeaza de fiecare ISJ/ISMB, prin activitati de tipul: colectare si interpretare de date, vizite in unitatile de invatamant, inspectii tematice, rapoarte transmise trimestrial de catre unitatea de invatamant catre ISJ/ISMB, fara a se limita la acestea.

(4) ISJ/ISMB este responsabil de comunicarea catre Ministerul Educatiei si Cercetarii a oricaror modificari aparute la nivelul unitatilor de invatamant in ceea ce priveste numarul beneficiarilor sau schimbarea denumirii, comasarea sau desfiintarea unor niveluri de invatamant.

(5) ISJ/ISMB elaboreaza si transmite Ministerului Educatiei si Cercetarii, semestrial si ori de cate ori este nevoie, raportul continand indicatorii de eficienta si impact pentru PNMS, precum si modul in care acesta este derulat. Raportul se publica si pe pagina de internet proprie.

(6) Pe baza datelor centralizate din rapoartele transmise de catre ISJ/ISMB, Ministerul Educatiei si Cercetarii elaboreaza raportul cu privire la impactul PNMS, care se publica pe pagina de internet proprie, completeaza listele cu unitatile suplimentare de invatamant si intreprinde masurile necesare pentru remedierea deficientelor aparute in derularea PNMS.

Art. 12. - (1) Ministerul Educatiei si Cercetarii colaboreaza cu Ministerul Agriculturii si Dezvoltarii Rurale in vederea implementarii PNMS.

(2) Atributiile Ministerului Agriculturii si Dezvoltarii Rurale in ceea ce priveste implementarea PNMS sunt urmatoarele:

a) formuleaza propuneri de imbunatatire a cadrului normativ care reglementeaza PNMS si transmite propunerile Ministerului Educatiei si Cercetarii pentru initierea demersurilor de modificare;

b) colaboreaza cu Ministerul Educatiei si Cercetarii la aprobarea, prin ordin comun al ministrului educatiei si cercetarii si al ministrului agriculturii si dezvoltarii rurale, a Listei unitatilor de invatamant incluse in PNMS;

c) sprijina, prin directiile pentru agricultura judetene si a municipiului Bucuresti, implementarea, in unitatile de invatamant preuniversitar, in cadrul programelor „Scoala altfel” si „Saptamana verde”, a masurilor educative extracurriculare si extrascolare care contribuie la promovarea principiilor unei alimentatii sanatoase si a obiectivelor de dezvoltare durabila, cum ar fi: organizarea de vizite la ferme pomicole/legumicole sau la unitati de productie de profil alimentar, la statiuni de cercetare pomicola, legumicola sau de crestere a bovinelor, la zilele recoltei, la expozitii, targuri sau la alte evenimente si/sau activitati similare, organizarea de concursuri tematice legate de consumul de alimente sanatoase, organizarea de zile tematice dedicate consumului de alimente sanatoase si cultivarii respectului pentru hrana - prevenirea risipei de alimente sau de activitati educative practice, utilizarea de materiale didactice/educative

care sa prezinte prescolarii si elevilor informatii adaptate varstei despre obiceiuri alimentare sanatoase, agricultura, lanturi de aprovizionare si produse locale, productia ecologica, productia si consumul sustenabile/durabile si combaterea risipei alimentare;

d) colaboreaza cu Ministerul Educatiei si Cercetarii la formularea de politici publice, programe si proiecte care sa contribuie la cresterea accesului la educatie, prin asigurarea suportului alimentar care sa sustina invatarea si care sa promoveze principiile unei alimentatii sanatoase, diversificate, echilibrate si sustenabile la nivelul populatiei scolare.

Art. 13. - Atributiile unitatilor/subdiviziunilor administrativ-teritoriale in ceea ce priveste implementarea PNMS sunt urmatoarele:

a) analizeaza propunerea ISJ/ISMB cu privire la unitatile de invatamant care indeplinesc criteriile pentru a fi incluse in cadrul PNMS si isi exprima acordul cu privire la implementarea programului in unitatile de invatamant din cadrul unitatii/subdiviziunii administrativ-teritoriale;

b) asigura finantarea PNMS pentru unitatile de invatamant din cadrul unitatii/subdiviziunii administrativ-teritoriale, in cuantumul stabilit prin legea bugetului de stat, si intreprind masurile necesare pentru regularizarea cu bugetul de stat a sumelor ramase neutilizate la finele exercitiului bugetar;

c) organizeaza procedura de atribuire a contractelor de furnizare/servicii a mesei calde sau, dupa caz, a pachetelor alimentare, potrivit prevederilor Legii nr. 98/2016, cu modificarile si completarile ulterioare;

d) contribuie la cresterea eficientei si a calitatii PNMS prin suplimentarea, din veniturile proprii sau din alte surse de finantare legal prevazute, a sumelor alocate pentru finantarea PNMS, in situatiile prevazute la art. 5 alin. (2) si (3);

e) contribuie la dezvoltarea bazei materiale a unitatilor de invatamant din cadrul unitatii/subdiviziunii administrativ-teritoriale, prin asigurarea si/sau modernizarea si dotarea spatiilor pentru prepararea, depozitarea sau servirea hranei;

f) contribuie la evaluarea modului de implementare a PNMS in unitatile de invatamant din cadrul unitatii/subdiviziunii administrativ-teritoriale si formuleaza propuneri de imbunatatire a PNMS, in conformitate cu prevederile art. 9 alin. (2).

Art. 14. - (1) Unitatile de invatamant preuniversitar care implementeaza PNMS sunt supuse inspectiei sanitare de stat, care este realizata de catre personalul imputernicit din cadrul directiilor de sanatate publica judetene si a municipiului Bucuresti, conform competentelor legale.

(2) In caz de neconformitati, personalul imputernicit din cadrul directiilor de sanatate publica judetene si a municipiului Bucuresti va dispune masurile legale care se impun, conform competentelor, si va notifica, dupa caz, neconformitatile, utilizand Sistemul rapid de alerta pentru alimente si furaje, potrivit Ordinului ministrului agriculturii, padurilor si dezvoltarii rurale, al presedintelui Autoritatii Nationale Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor, al ministrului sanatatii si al presedintelui Autoritatii Nationale pentru Protectia Consumatorilor [nr. 772/68/859/442/2005](#) pentru aprobarea Normei privind Sistemul rapid de alerta pentru alimente si furaje.

Art. 15. - PNMS este complementar Programului pentru scoli al Romaniei in perioada 2023-2029, aprobat prin Hotararea Guvernului [nr. 652/2023](#), cu modificarile si completarile ulterioare.

Art. 16. - Anexele nr. 1-3 fac parte integranta din prezenta hotarare.

PRIM-MINISTRU
ION-MARCEL CIOLACU

Contrasemneaza:
Viceprim-ministru,
Marian Neacsu

Viceprim-ministru, ministrul finantelor,

Tánczos Barna
Ministrul educatiei si cercetarii,
Daniel-Ovidiu David
p. Ministrul agriculturii si dezvoltarii rurale,
Violeta Musat,
secretar de stat
p. Ministrul sanatatii,
Adriana Pistol,
secretar de stat
Ministrul dezvoltarii, lucrarilor publice
si administratiei,
Cseke Attila-Zoltan
Ministrul mediului, apelor si padurilor,
Mircea Fechet

Bucuresti, 28 ianuarie 2025.
Nr. 23.

ANEXA Nr. 1

**Declaratie pe propria raspundere a elevului major/parintelui/
reprezentantului legal/ocrotitorului legal**

DECLARATIE

Subsemnatul(a),
....., nascut(a) la data
de, legitimat(a) cu CI/pasaport seria
numarul, elev/parinte/reprezentant legal/ocrotitor legal al
minorului, nascut la
data de, declar pe propria raspundere ca
prescolarul/elevul

- eu/fiul/fiica meu/nea sunt/este alergic(a)

la

- am/are intoleranta alimentara

la

- am/are probleme de sanatate care necesita un regim alimentar special, precizat
de catre medicul curant/medicul de familie in documentele
atasate
- eu/fiul/fiica mea apartin/apartine unei religii care restrictioneaza consumul
de
- alta situatie:

.....

Atasez acestei declaratii urmatoarele documente doveditoare:

1.
2.

.....

Data:
Semnatura:

NORMELE MINIME OBLIGATORII
care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si 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.

NOTA:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica:

1. ciorba de legume;
2. supa de pui cu legume;
3. ciorba de vacuta cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slaba de porc la gratar;
5. mancare de mazare cu piept de pui/carne slaba de porc/vita;
6. pilaf cu legume si ficatei de pui;
7. piure de morcov cu gratar de pui/carne slaba de porc;
8. piure de cartofi, salata cu piept de curcan;
9. mancare de varza dulce cu friptura la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slaba de porc;
11. orez cu legume si pui/carne slaba de porc/vita la tava;
12. sufleu de broccoli cu branza;
13. cartofi gratinati, salata cu piept de pui la gratar;
14. tocana de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfecla si chiftelute de legume la cuptor;
16. omleta cu legume - ardei, ciuperci, ceapa verde si branza telemea;
17. sufleu de conopida, broccoli si branza la cuptor;

18. dovlecel umplut cu branza la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu branza, pentru copiii cu varsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu branza;
21. cartofi frantuzesti, la cuptor, cu branza si ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, sunca, cascaval si legume - rosii, castravete, salata;
24. sandvici cu piept de pui la gratar sau pulpa de pui dezosata la gratar cu legume crude - gogosar, varza, morcov.

ANEXA Nr. 3

SPECIFICATII TEHNICE
pentru procedurile de atribuire a contractelor
de achizitie publica de furnizare/servicii

Specificatii tehnice:

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

a) masa calda preparata conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate in pregatirea mancarii pentru copii, prevazute in anexa nr. 2 la hotarare;

b) pachet alimentar: produse de panificatie din faina integrala - paine feliata sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totala a pachetului, produse din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte - 40 g - minimum 25% din greutatea totala a pachetului si legume - rosii, castraveti, salata sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totala a pachetului. La acestea se va adauga un fruct.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor si sunt pastrate pana la servire, daca hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, in unitatile de invatamant preuniversitar, in conditii igienico-sanitare si de siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

1.2. In situatia desfasurarii cursurilor prin intermediul tehnologiei si al internetului sau a scolarizarii elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate si distribuite zilnic elevilor care nu participa la cursuri in unitatea de invatamant, conform deciziei la nivel local si cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

1.3. Ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

a) contractele de furnizare: valoare produse si servicii de transport, incluzand si serviciile de colectare si transport al deseurilor rezultate ca urmare a furnizarii suportului alimentar, conform legislatiei nationale privind regimul deseurilor;

b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei si servicii de transport, incluzand si serviciile de colectare si transport al deseurilor rezultate ca urmare a furnizarii suportului alimentar, conform legislatiei nationale privind regimul deseurilor.

2. Evidenta cantitatilor solicitate, distribuite si consumate

2.1. Fiecare unitate de invatamant beneficiara a Programului national „Masa sanatoasa” va tine evidenta cantitatii de produse consumate, mentionand categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per portie, numarul de portii si numarul de zile de scoala, precum si evidenta numarului de copii.

2.2. Furnizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat si unitatile inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor vor pastra si vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice

privind produsele alimentare distribuite, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz; unitatile de invatamant au obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente fiecarei distributii.

2.3. Lunar, autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantitatii de produse consumate per categorie de produs, in functie de situatia numarului de copii scolarizati in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la furnizor. Toate partile implicate in procesul de distributie a produselor alimentare mentionate la pct. 1 vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel putin 3 ani, incepand de la sfarsitul anului intocmirii acestora.

3. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranta la lactoza, gluten sau alte probleme de natura medicala - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara se prevad in anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare scoala si elev.

4. Siguranta si perisabilitate microbiologica

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor catre unitatile scolare, respectiv elev sau prescolar, dupa caz, va fi de:

- a) ziua producerii pentru masa calda;
- b) 24 de ore de la momentul ambalarii, pentru sandviciuri.

In situatia in care hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt pastrate, pana la servire, in spatii amenajate, in care sunt asigurate conditiile de manipulare si depozitare indicate de producator, in conformitate cu prevederile legale in vigoare privind igiena si siguranta produselor alimentare, conditii care sa poata fi monitorizate si controlate.

Pentru depozitare in scoli se vor folosi spatii special amenajate pentru pastrarea produselor alimentare in conditii de siguranta a alimentelor prevazute de legislatia in vigoare, asigurate de catre beneficiar - unitatea de invatamant.

Produsele alimentare vor fi pastrate pana la servire in conditiile indicate de producator, cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

5. Conditii pentru transport si distributie

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor catre unitatile scolare, respectiv elev sau prescolar, dupa caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

6. Metode de testare si control

Produsele alimentare se analizeaza doar in laboratoare autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor care au metodele de analiza acreditate.

7. Persoanele angajate in producerea, manipularea si distributia produselor alimentare sunt obligate sa detina certificat de absolvire a unui curs de instruire privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate sau echivalent, conform Hotararii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie sa prezinte in scris prin etichetare urmatorul element: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.

In cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definitiei „produs alimentar preambalat” trebuie indeplinite urmatoarele cerinte:

- a) pentru cele distribuite de unitatile de alimentatie publica se va indica la livrare, printr-un document scris care insoteste produsele: denumirea produsului,

substante care provoaca alergii sau intolerante, o mentiune privind lotul, respectiv data producerii si sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;

b) pentru cele preparate in regim propriu, respectiv masa calda, lista meniului va fi afisata la loc vizibil si va contine denumirea produsului, ingredientele componente si substantele care provoaca alergii sau intolerante.

Lista produselor alimentare nerecomandate preșcolărilor 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.

Anexa nr. 2

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 mâncărurilor 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; deasemenea, 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 gătire 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, supă 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 folosirea de salate din crudități și adăugarea 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 sanitare-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 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.