



Nr. 501/06.02.2026

APROBAT
PRIMAR,
VLAD PETRUȘ

CAIET DE SARCINI

pentru atribuirea contractului de servicii de catering în vederea acordării unui suport alimentar- tip sandvici- în cadrul Programului național „Masă sănătoasă” pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale „Dr. Costică Bălan” Poiana Cristei, județul Vrancea

I. PREAMBUL:

Prezentul Caiet de Sarcini este parte integrantă a Documentației de atribuire pentru contractul de achiziție publică de „servicii de catering în vederea acordării unui suport alimentar- tip sandvici- în cadrul Programului național „Masă sănătoasă” pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale „Dr. Costică Bălan” Poiana Cristei, județul Vrancea și subliniază cerințele pe care operatorii economici interesați trebuie să le îndeplinească, îndatoririle autorității contractante, ale beneficiarului și de asemenea, cerințele minimale impuse pentru alimentele furnizate în cadrul contractului.

Pentru a susține participarea la cursuri pe durata învățământului obligatoriu, pentru a stimula motivația pentru învățare, precum și pentru a sprijini preșcolarii și elevii din medii defavorizate aflați în risc de abandon școlar, s-a hotărât ca tipul de suport alimentar să fie un pachet alimentar tip sandvici, în conformitate cu prevederile art. 3, alin. (1), lit. „c” din H.G. nr. 1.171/30.12.2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform prevederilor cuprinse în:

- Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- H.G. nr. 395/2016 pentru aprobarea normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/ acordului-cadru din legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 101/2016 privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestațiilor;
- Legea nr. 161/2003 privind unele măsuri pentru asigurarea transparenței în exercitarea demnităților publice, a funcțiilor publice și în mediul de afaceri, prevenirea și sancționarea corupției, cu modificările și completările ulterioare.
- Legea nr. 265/2006 privind aprobarea O.U.G. nr. 195/2005 privind protecția mediului;
- Legea nr. 319 din 14 iulie 2006 a securității și sănătății în muncă, cu modificările și completările ulterioare;
- Standardele și STAS-urile naționale, reglementări tehnice și normative tehnice în domeniu;
- Hotărârea nr. 1.171/30.12.2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă” în anul 2026;
- Legea nr. 123 din 27 mai 2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar, cu actualizările și completările ulterioare;
- Ordinul 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.

- www.anap.gov.ro



Orice activitate descrisă într-un anumit capitol din prezentul document și nespecificat explicit în alt capitol din Caietul de Sarcini, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului.

Scopul contractului este de a asigura în fiecare zi de curs pachete alimentare pentru elevii din cadrul Școlii Gimnaziale „*Dr. Costică Bălan*” Poiana Cristei din ziua emiterii ordinului de începere și până la finalul anului 2026.

Propunerea tehnică trebuie să îndeplinească cerințele minime din specificațiile tehnice aferente caietului de sarcini, acestea fiind obligatorii. Serviciile adiacente trebuie să îndeplinească cerințele din documentația de atribuire și sunt necesare pentru asigurarea cerințelor tehnice și profesionale din contract. Cerințele tehnice sunt obligatorii pentru toți ofertanții și nu îi absolvă pe aceștia de responsabilitatea de a realiza și alte sarcini pentru executarea contractului la un standard de calitate corespunzător.

Ofertarea de servicii de catering pentru școli cu caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului, în temeiul art. 137 alin. (1) din H.G. nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice. În acest sens, orice ofertă prezentată va asigura condițiile minime prin prezentul caiet de sarcini, urmând a fi luată în considerare în cazul în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minime.

Oferta tehnică trebuie întocmită în așa fel încât, în procesul de evaluare, informațiile oferite să permită identificarea facilă cu prevederile cerințelor impuse în Caietul de sarcini. Propunerea financiară trebuie să fie corelată cu elementele propunerii tehnice și să permită îndeplinirea contractului de achiziție, la parametrii calitativi și cantitativi solicitați prin caietul de sarcini, în condițiile legale reglementate de legislația în vigoare.

Ofertantul va depune în **oferta tehnică** obligatoriu, cel puțin următoarele:

- O descriere a planului de lucru conceput pentru prestarea serviciilor de catering;
- Activitățile și sarcinile concrete încredințate personalului implicat în îndeplinirea contractului;
- Descrierea echipamentelor cu care prestatorul va prepara și furniza mâncarea;
- Ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor în vigoare aplicabile activităților de alimentație publică.

Prețul inclus în **propunerea financiară** va fi estimat în lei (fără T.V.A.), cu specificarea T.V.A. separat, fără a depăși valoarea estimată comunicată prin anunțul de participare. În cazul în care prețul fără TVA din cadrul propunerii financiare depășește valoarea estimată, comunicat prin anunțul de participare, oferta va fi declarată inacceptabilă.

Pe perioada derulării contractului, entitatea contractantă își rezervă dreptul de a achiziționa serviciile de catering școlar în funcție de necesități, pe baza prezenței efective a elevilor la cursuri, pe baza notei de comandă întocmită de către persoana desemnată ca și coordonator de program al unității de învățământ.

Oferta și documentele care însoțesc oferta vor fi semnate potrivit prevederilor legale. Oferta va avea o perioadă de valabilitate de 90 de zile.

Clasamentul ofertelor se stabilește având în vedere criteriul de atribuire stabilit „**Cel mai bun raport calitate-preț**” și al punctajului obținut în urma aplicării algoritmilor de calcul prevăzute.

Modalitatea de departajare a ofertelor clasate pe primul loc cu punctaje egale:

- ✓ Departajarea se va face exclusiv în funcție de punctaj și nu prin cuantificarea altor elemente de natură tehnică sau alte avantaje care rezultă din modul de îndeplinire a contractului de către operatorii economici;
- ✓ În vederea departajării ofertelor, autoritatea contractantă va solicita depunerea unor noi oferte financiare.

Prețul ofertei este ferm, iar oferta declarată câștigătoare conform criteriului de atribuire stabilit, trebuie să îndeplinească toate specificațiile tehnice minime obligatorii stabilite în cadrul Documentației de atribuire.



Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificări referitoare la documentația de atribuire în termenul stabilit de către autoritatea contractantă.

Termenul limită până la care autoritatea contractantă va răspunde în mod clar și complet solicitărilor de clarificare/informațiilor suplimentare în legătură cu documentația de atribuire: 3 zile până la data limită de depunere a ofertelor (Conform prevederilor art. 161 alin. 2 din Legea 98/2016 cu modificările și completările ulterioare).

II. DATE PRIVIND AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:

UNITATEA ADMINISTRATIV-TERITORIALĂ COMUNA POIANA CRISTEI, Cod de identificare fiscală: 4298024, Adresa: Str. Pinului, Nr. 28, localitatea Poiana Cristei, județul Vrancea, cod poștal 627265, România, e-mail: poianacristeiprimaria@yahoo.com, telefon: 0237/252.182, adresă web: <https://www.primariapoianacristeivn.ro/>.

III. ADRESA DE LIVRARE A PACHETELOR ALIMENTARE:

ȘCOALA GIMNAZIALĂ „DR. COSTICĂ BĂLAN” POIANA CRISTEI, str. Pinului, nr. 30, localitatea Poiana Cristei, cod poștal 627265, județul Vrancea, telefon: 0237/899.396, e-mail: scoalapoianacristei@yahoo.com, adresă web: <https://scoalapoianacristei.ro/> și în structurile acesteia (Școala Primară Mahriu, Școala Primară Târâtu și Grădinița cu Program normal Târâtu).

IV. CONTEXTUL REALIZĂRII ACESTEI ACHIZIȚII:

Prezenta achiziție se realizează în vederea implementării Programului național „Masă sănătoasă”, având ca scop asigurarea unui pachet alimentar sănătos și echilibrat pentru preșcolarii și elevii din cadrul Școlii Gimnaziale „Dr. Costică Bălan” Poiana Cristei. Ministerul Educației a inițiat măsuri pentru reducerea ratei de părăsire timpurie a școlii și a abandonului școlar, iar la nivelul sistemului preuniversitar se constată că un număr semnificativ de elevi se află în risc din cauza condițiilor socioeconomice și geografice defavorabile, precum și a dificultăților materiale ale familiilor de a susține participarea copiilor la școală.

Ținând cont de faptul că prezența elevilor în unitățile de învățământ, dobândirea competențelor necesare și incluziunea copiilor din medii defavorizate reprezintă o prioritate, și având în vedere că accesul redus la educație accentuează inegalitatea de șanse și poate conduce la creșterea ratei de părăsire timpurie și a abandonului școlar, Programul național „Masă sănătoasă” prevede acordarea zilnică a unui pachet alimentar pentru fiecare elev.

Scopul acestui program este de a sprijini participarea la cursuri, de a stimula motivația pentru învățare și de a diminua efectele negative ale inegalităților socioeconomice asupra procesului educativ. În acest context, realizarea prezentei achiziții de servicii de furnizare pachet alimentar este necesară pentru implementarea efectivă a programului și pentru asigurarea continuității și eficienței acestuia în beneficiul elevilor.

V. TIPUL ȘI OBIECTUL CONTRACTULUI:

Contract de achiziție publică de „*servicii de catering în vederea acordării unui suport alimentar- tip sandwich- în cadrul Programului național „Masă sănătoasă” pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale „Dr. Costică Bălan” Poiana Cristei, județul Vrancea*”, Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev. 2).

Obiectul contractului îl constituie furnizarea unui suport alimentar în cadrul Programului național „Masă sănătoasă” pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale „Dr.Costică Bălan” Poiana Cristei în fiecare zi de curs până la finalul anului 2026.



VI. DURATA CONTRACTULUI / PERIOADA DE PRESTARE A SERVICIILOR DE CATERING:

Contractul de achiziție se va derula pe perioada desfășurării cursurilor corespunzătoare anului calendaristic 2026, de la data semnării contractului, conform prevederilor art. 2, alin. (3) din Hotărârea Guvernului nr. 1.171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026: „PNMS se adresează preșcolărilor și elevilor prezenți la activitățile didactice, pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau în zilele declarate prin lege ca zile nelucrătoare.”

Conducerea unității de învățământ a stabilit și înaintat programul zilnic de livrare pentru pachetele alimentare:

Denumire servicii	Termen (perioadă) de prestare a serviciilor	
Servicii de catering pentru școli	Se vor livra pachetele alimentare în fiecare zi de curs astfel: 9:30-10:30 .	1. Școala Gimnazială „Dr. Costică Bălan” Poiana Cristei: - Elevi primar: 76 - Elevi gimnazial: 91 Total elevi: 75 + 91 = 167
		2. Grădinița cu Program Normal Poiana Cristei: Preșcolari: 36
		3. Școala Primară Mahriu - Elevi: 14
		4. Școala Primară Târâtu Elevi: 15
		5. Grădinița cu Program Normal Târâtu - Preșcolari: 10
		Total copii (școli + grădinițe): 195 + 46 = 242 copii
		ANUL ȘCOLAR 2026-2027 Nr. total (estimat) elevi: 245, conform Anexei la Ordinul nr. 3.352/70/2025, publicat în Monitorul Oficial al României, partea I, nr. 3bis/05.01.2026. La începutul anului școlar 2026-2027 va fi comunicat numărul pe structuri.

Numărul elevilor beneficiari ai pachetelor alimentare tip sandvici poate varia pe parcursul anului școlar, ca urmare a înscrierilor noi, transferurilor, retragerilor sau altor modificări ale efectivului școlar. Prestatorul se obligă să asigure pachetele pentru numărul efectiv de elevi comunicat periodic de către unitatea de învățământ.

Numărul de pachete ce urmează a fi livrat zilnic, precum și intervalul orar al livrării, vor fi comunicate în scris ofertantului declarat câștigător prin Ordinul de începere a prestării serviciilor.

Orice modificare a numărului de pachete, cauzată de absența unor elevi, va fi comunicată ofertantului în timp util, pentru a evita risipa alimentară.



VII. NUMĂRUL DE PACHETE ALIMENTARE CARE VOR FACE OBIECTUL CONTRACTULUI:

Având în vedere datele furnizate de către conducerea unității de învățământ, care este beneficiară a programului național „Masă sănătoasă”, referitoare la numărul de elevi, distribuția acestora pe etape ale învățământului și numărul de zile de curs pentru fiecare lună cuprinsă în perioada prevăzută la **pct. VI**, a rezultat un număr maxim de **34.207 pachete**. Numărul final va fi obținut prin însumarea cantităților consumate din evidența unității de învățământ.

Luna	Numărul de zile de cursuri	Numărul de elevi beneficiari	Nr. Pachete alimentare
MARTIE	22	242	5.324
APRILIE	15	242	3.630
MAI	20	242	4.840
IUNIE	14	217 (preșcolari+elevii claselor 0-VII)	3.038
	9	25 (elevii clasei a VIII-a)	225
SEPTEMBRIE	18	245	4.410
OCTOMBRIE	17	245	4.165
NOIEMBRIE	20	245	4.900
DECEMBRIE	15	245	3.675
TOTAL	-	-	34.207

VIII. COMPOZIȚIA PACHETELOR ALIMENTARE, CONDIȚII ȘI CERINȚE MINIMALE:

Data limită de consum al produselor transportate de către furnizor de la unitatea de preparare către unitatea de învățământ școlar va fi de 24 de ore. Returul produselor, dacă este cazul datorat absențelor, se va face zilnic, după o procedură stabilită de către operatorul economic declarat câștigător și reprezentanții unității școlare care beneficiază de program.

Obligativ, pachetele alimentare trebuie să respecte următoarele principii:

- Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust;
- Se vor evita mâncărurile care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant, ori a căror alăturare/combinare produce efecte digestive nefavorabile;
- Pachetul alimentar trebuie pregătit în dimineața zilei în care se servește, și se păstrează în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației, standardelor, STAS-urilor în vigoare.

Pentru întocmirea ofertei tehnice și a celei financiare se vor avea în vedere gramajele, procentele maxime și minime impuse de către autoritatea contractantă și de tipurile de pachete alimentare exemplificate de către reprezentanții unității de învățământ beneficiară a Programului național „Masă sănătoasă”.



Ingrediente	Cantitate, conform H.G. nr. 1171/2025	Procent din greutatea totală a pachetului, conform H.G. nr. 1171/2025	Procent din greutatea totală a pachetului- solicitat de autoritatea contractantă
Produse de panificație din făină integrală (pâine feliată sau batoane/chifle)	80g	Maxim 50%	Maxim 40%
Produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din	40g	Minim 25%	Minim 40%
Legume (roșii, castraveți, salată sau alte produse similare). Nu se va admite același tip de legumă în mai mult de 2 zile consecutive/săptămână și numărul minim de legume diferite utilizate într-o săptămână va fi 3.	40g	Maxim 25%	Maxim 20%
Fruct întreg - la alegere din următoarele exemple, ales astfel încât să se asigure diversitatea pachetului alimentar: măr, portocală, banană, mandarină/clementină, etc. (tipul de fruct livrat va fi diferit pentru două zile consecutive).			

Tipurile de pachete alimentare exemplificate de către reprezentanții unității școlare beneficiare de implementarea proiectului pilot:

Nr. Crt.	Produce/Pachet alimentar	Tip	Cantități minime/maxime
1	Sandvici cu piept de pui (salată verde, castraveți, roșii) etc.	Chiflă; Piept de pui; Cașcaval sau Branză topită; Legume; Fruct.	maxim 65 g, minim 35 g, maxim 30 g, maxim 30 g, 1 bucată.
2	Sandvici cu pulpă de pui dezosată (salată verde, castraveți, roșii, salată de varză cu morcov) etc.	Chiflă; Pulpă de pui; Cașcaval sau Branză topită; Legume; Fruct.	maxim 65 g, minim 35 g, maxim 30 g, maxim 30 g, 1 bucată.
3	Sandvici cu șnitel de pui la cuptor (salată verde, castraveți, roșii) etc.	Chiflă; Șnitel de pui; Legume; Fruct.	maxim 65 g, minim 35 g, maxim 30 g, 1 bucată.
4	Sandvici cu șuncă presată, cașcaval și legume (salată verde, castraveți, roșii) etc.	Chiflă; Șuncă presată; Cașcaval sau Branză topită; Legume; Fruct.	maxim 65 g, minim 35 g, maxim 30 g, maxim 30 g, 1 bucată.
5	Sandvici cu mușchi file și legume (salată verde, castraveți, roșii) etc.	Chiflă; Mușchi file; Cașcaval sau Branză topită; Legume; Fruct.	maxim 65 g, minim 35 g, maxim 30 g, maxim 30 g, 1 bucată.



Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă, produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și vor fi distribuite imediat elevilor și preșcolarilor, în conformitate cu prevederile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.

Furnizorul 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.

Alimentele componente ale pachetului alimentar trebuie să respecte prevederile Ordinului 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.

Componenta pachetului alimentar (tipul sandviciului și fructul) va fi stabilită pentru o perioadă de 10 zile de către reprezentantul operatorului economic declarat câștigător și persoana desemnată de școală.

Prestatorul autorizat/înregistrat sanitar veterinar va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitatea școlară în cadrul contractului, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz. Școala are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Produsele alimentare trebuie să se încadreze în parametrii stabiliți de Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să se încadreze în prevederile Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 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. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997- Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Produsele distribuite vor respecta cerințele 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.

Pentru grupele speciale de consumatori- copiii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar precris de medicul specialist, iar pentru copiii care din considerente religioase nu pot consuma unele tipuri sau toate tipurile de sandviçuri propuse de către conducerea unității școlare, ofertantul va prezenta și livra o variantă de sandviç care să poată fi consumat de către elevii în cauză, cu respectarea cerințelor de calitate și gramaj impuse anterior.

Toate alimentele și ingredientele folosite la pregătirea și prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.

Produsele intermediare și produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalității de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, coordonatorul local de program și/sau directorul unității de învățământ vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru acestea, în termen de la 2 ore de la primirea notificării.

Dacă deficiențele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele care decurg din aceasta.



IX. TESTAREA, DISTRIBUȚIA, TRANSPORTUL, AMBALAREA, ETICHETAREA ȘI MARCAREA PACHETULUI ALIMENTAR:

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Produsele alimentare vor fi distribuite imediat elevilor și preșcolărilor după livrare.

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile, ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitatea școlară numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, dotate cu instalații frigorifice corespunzătoare în funcție de pachetul alimentar transportat. Nu se va accepta transportul pachetelor alimentare împreună cu alte produse alimentare sau nealimentare. Mijloacele de transport vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare.

Sandvișurile trebuie să fie ambalate etanș fiecare în parte, iar apoi ambalate/așezate în pungi de unică folosință din carton/hârtie și ambalajele trebuie să fie alese astfel încât să asigure integritatea pachetului alimentar și să se asigure respectarea normelor de igienă sanitar-veterinare. Distribuirea se va realiza astfel încât să se respecte/păstreze temperatura optimă de consum a pachetului alimentar. Recipientele utilizate pentru transportul pachetelor alimentare vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice în vigoare.

Fruitele vor fi transportate în pungi de carton/lădițe de plastic separate, astfel încât să se evite lovirea lor pe timpul transportului și manipulării.

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.

Sumele ofertate trebuie să cuprindă și costurile aferente transportului, ambalării și livrării pachetelor alimentare.

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

- a. denumirea produsului (de exemplu: sandviși cu șuncă și roșii, sandviși 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	100g
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: pentru pachetele alimentare distribuite de unitățile de alimentație publică, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.

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

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului Ministerului Sănătății nr. 2209 din 13 iulie 2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, sau echivalent, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Personalul salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat. Personalul prestatorului care manipulează hrana la sediul autorității contractante, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Operatorul economic va asigura, pe toată durata derulării contractului, monitorizarea respectării condițiilor de igienă, siguranță alimentară și calitate a produselor livrate, prin desemnarea unei persoane responsabile, angajat al operatorului economic sau persoană desemnată prin contract de colaborare, cu acces efectiv și permanent (dovedit prin decizie de desemnare și, după caz, contract individual de muncă sau contract de colaborare valabil).

Pachetele alimentare vor fi întocmite sau validate de un nutriționist sau un specialist în alimentație publică, angajat sau colaborator al operatorului economic, cu acces efectiv și permanent (dovedit prin CV și declarație pe propria răspundere sau, după caz, contract de colaborare/individual de muncă valabil), pentru a asigura respectarea normelor legale privind aportul caloric, alergenii și alimentația sănătoasă a beneficiarilor.

Prestatorul poartă întreaga responsabilitate pentru transportul în condiții optime a pachetelor alimentare la adresa de livrare specificată în caietul de sarcini cât și de calitatea acestora.

Prestatorul va asigura distribuția pachetelor alimentare la locul de livrare cu personalul propriu, avizat medical și echipat corespunzător, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă.



Pentru livrarea/distribuirea pachetelor alimentare la locul de prestare a serviciilor de catering școlar, prestatorul trebuie să prezinte pentru fiecare transport/livrare următoarele documente:

- a. Aviz de expediție;
- b. Declarație de conformitate.

Toate preparatele vor fi însoțite de declarații de conformitate întocmite conform legislației în vigoare. Prin declarația de conformitate se va asuma conformitatea serviciilor de catering școlar cu prevederile legale și adaptarea acestora la categoriile de beneficiari menționați în nota de comandă adresată prestatorului.

Răspunderea și riscurile pentru hrana expediată, pe timpul transportului, aparțin prestatorului precum și răspunderea pentru calificarea personalului folosit pe toată durata contractului. Pentru toate produsele oferite trebuie prezentate certificate de calitate, după caz, licența de fabricare și buletine de analiză.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse inspecției sanitare de stat realizată/efectuată de către personalul împuternicit din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiul București, conform competențelor legale.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controlului în sănătate publică, conform competențelor Ministerului Sănătății, prevăzute în legislația în vigoare.

X. RECEPȚIA ȘI DISTRIBUIREA PACHETELOR ALIMENTARE:

Recepția pachetelor alimentare aferentă serviciilor de catering pentru școli se va realiza în fiecare zi de prestare a serviciilor. Recepția pachetelor alimentare livrate se va realiza de către beneficiarul programului (unitatea de învățământ), în momentul livrării pachetelor, prin semnarea avizului de expediție zilnic.

Procesul verbal lunar de recepție a pachetelor alimentare se va realiza în baza centralizării avizelor de expediție aferente serviciilor prestate în luna respectivă. Procesul verbal lunar de recepție a hranei va fi semnat de către prestator și de către persoana/persoanele responsabile desemnate de unitatea de învățământ.

Procesul verbal lunar de recepție va avea următoarele anexe:

- a. Lista care cuprinde componența pachetului alimentar pentru fiecare zi de livrare (document întocmit de către prestator),
- b. Avizele de expediție aferente serviciilor prestate în luna respectivă, în care se va consemna zilnic varianta de pachet alimentar, numărul pachetelor livrate (documentul va fi semnat atât de beneficiar, cât și de prestator).

Distribuirea pachetelor alimentare în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la curățenia grupurilor sanitare, cu respectarea legislației în vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă și a celei referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.

Distribuirea pachetelor alimentare nu se va realiza fără recepționarea prealabilă a acesteia de către persoana împuternicită din partea unității de învățământ.

Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

Dacă în urma recepționării pachetelor se constată că prestatorul nu își îndeplinește, din culpa sa, obligațiile asumate prin contract, pentru oricare din specificațiile tehnice pentru care se constată abateri, care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de instituția de învățământ va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei.

Prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta/altele corespunzătoare, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării.

Prestatorul va suporta toate costurile aferente înlocuirii pachetelor alimentare necorespunzătoare, beneficiarul și/sau autoritatea contractantă neputând fi considerați responsabili pentru cheltuielile respective.



Plata produselor și a serviciilor se va face pe baza documentelor de recepție cantitativă și calitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ, conform prevederilor art. 6, alin. (6) din Hotărârea Guvernului nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026.

XI. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări, care pot face alimentele improprii consumului uman și pot periclita sănătatea umană.

Produsele alimentare (componentele și pachetul alimentar final) trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate pentru consumatori. Pentru asigurarea calității alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

Se recomandă ca hrana beneficiarului să fie servită la o temperatură optimă pentru consum.

Conform art. 4 alin. (3) al Hotărârii Guvernului nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026, *„Suportul alimentar prevăzut la art. 3 alin. (1) lit. b) și c) este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 3, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor”.*

Se vor distribui în cadrul programului doar produse alimentare obținute în unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.

Produsele distribuite vor respecta cerințele prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentului (CE) nr. 1894/2006 și (CE) nr. 1925/2006 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, publicat în 22 noiembrie 2011, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele alimentare trebuie să se încadreze în parametrii stabiliți de Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 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. 1380/2013 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. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 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 contract, fiind specificată pentru fiecare elev în cauză.

La momentul întocmirii prezentului caiet de sarcini, unitatea școlară nu a comunicat astfel de cazuri. La momentul emiterii ordinului de începere a contractului, coordonatorul local va notifica prestatorul cu privire la tipul de pachet alimentar și intervalul orar la care acesta trebuie furnizat.

În cazul în care pe parcursul derulării contractului apar cazuri suplimentare, coordonatorul local din cadrul unității de învățământ va înștiința prestatorul cu referire la necesitatea suplimentării numărului de pachete alimentare diferite, componența acestora, intervalul orar al



zilei când acestea trebuie livrate, iar prestatorul are obligația de a opera modificările solicitate începând cu cel mult 24 de ore de la primirea solicitării.

Pachetele alimentare vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute în legislația în vigoare, în Ordinul nr. 541 din 17 februarie 2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar.

La prepararea pachetelor, se vor respecta gramajele din rețetarele depuse în cadrul ofertei.

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026, se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate.

Produsele care vor compune suportul alimentar vor proveni doar din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și se vor distribui 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 prezentului caiet de sarcini, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor. Aceștia li se vor aplica toate prevederile din prezentul caiet de sarcini care se aplică pachetului alimentar referitoare la depozitare, transport, manipulare, personal angajat, etc. Nu se vor accepta produse din lista celor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor (Anexa 1).

Ofertantul are obligația de a preleva probe la sediu, care se vor păstra timp de 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate, etichetate corespunzător, și vor fi depozitate în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru. Graficul de temperatură va fi actualizat de persoana responsabilă desemnată de către furnizor. Recoltarea se va face doar în recipiente sterilizate prin fierbere și etichetate conform legii.

Se interzice darea în consum a alimentelor în situația nerecoltării probelor alimentare ale componentelor pachetului alimentar. În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă la copiii care au consumat pachetul alimentar livrat, probele vor putea fi prezentate ca și „contraprobă” în cazul unor litigii.

În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitar-veterinare, prestatorul va suporta, după caz, sancțiuni administrative, contravenționale sau penale.

Operatorii economici vor respecta reglementările privind condițiile de mediu, social și relațiile de muncă. Toți operatorii economici participanți la procedură vor completa „Declarație privind respectarea condițiilor de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă”. Informații detaliate privind reglementările referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii pot fi obținute de pe adresa www.mmuncii.ro.

XII. MONITORIZARE - EVIDENȚA CANTITĂȚILOR SOLICITATE, DISTRIBUIRE ȘI CONSUMATE:

Monitorizarea se realizează de fiecare inspectorat școlar, prin diverse tipuri de activități, ca de exemplu: colectarea și interpretarea de date, vizite la unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise lunar de către unitatea de învățământ către inspectoratul județean.

Monitorizarea acțiunii va fi realizată de către coordonatorul de program și persoanele desemnate de unitatea de învățământ, și are ca obiect următoarele acțiuni: recepția produselor, evidența zilnică a livrării suportului alimentar, raportul lunar cu privire la derularea acțiunii, eventualele probleme legate de restricția consumului de anumite alimente de către elevii cu probleme de sănătate (alergii, regim alimentar, intoleranțe) și/sau apartenența la un cult/religie sau



alte situații (în toate aceste situații se va solicita părintelui/reprezentantului legal o declarație însoțită de un document doveditor, după caz- conform Anexei 1 Hotărârea Guvernului nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026.

Conducerea unității de învățământ desemnează un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic (cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere). În cadrul unităților de învățământ care funcționează cu structuri școlare arondate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri. Aceștia, împreună cu administratorul operatorul economic câștigător stabilesc ordinea și componența meniurilor în conformitate cu celelalte prevederi ale prezentului caiet de sarcini. Atât unitatea de învățământ, cât și operatorul economic nu au dreptul de a modifica unilateral meniul stabilit de comun acord.

Comanda se face zilnic de către persoana desemnată de coordonatorul local de program al unității de învățământ și orice ajustare a numărului de meniuri se va face tot de către acesta, în timp util, astfel încât să se evite risipa alimentară. În situația în care nu va fi comunicată o notă de comandă, va rămâne valabilă cea din ziua anterioară.

În cazul constatării de abateri care pot conduce la consecințe pentru sănătatea elevilor, unitatea de învățământ are dreptul să oprească furnizarea pachetului alimentar, iar operatorul economic va fi obligat să înlocuiască pachetele alimentare cu altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru acestea. Dacă pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale elevilor, se vor solicita pachete alimentare adecvate bolilor respective.

Distribuirea pachetului alimentar în unitățile de învățământ se va face de către persoanele desemnate de către conducătorul acesteia, cu respectarea excepțiilor enumerate anterior și a celorlalte amendamente care se deduc din prezentul caiet de sarcini.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, cum ar fi: recepția pachetelor alimentare (cu respectarea legislației în vigoare), evidența zilnică a livrărilor de pachete alimentare, întocmirea și completarea periodică a formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează și se transmite inspectoratului școlar un raport lunar cu privire la derularea Programului național „Masă sănătoasă”, centralizându-se cantitățile de pachete alimentare consumate, per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă și de prezența acestora la cursuri. Acest raport se va corela cu situația existentă la operatorul economic. Toate părțile implicate în acest program vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

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 confirmarea documentelor ce stau la baza plății pachetelor alimentare.

Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către conducerea unității de învățământ, în funcție de numărul de elevi, de orarul școlii și de particularitățile specifice fiecărei unități de învățământ.

Persoana/persoanele responsabile, precum și programul de servire a pachetului alimentar vor fi comunicate în scris coordonatorului de program și operatorului economic. Unitatea de învățământ beneficiară a Programului național „Masă sănătoasă” va ține evidența cantităților de pachete alimentare, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea, numărul de pachete și numărul de zile de curs, precum și evidența prezenței elevilor.

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 acest program vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Consiliul de administrație al unității de învățământ stabilește modalitatea prin care se va face prezența elevilor pentru a i se comunica zilnic furnizorului numărul de elevi prezenți la cursuri.

Plata produselor și serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitatea de învățământ pilot.

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



Autoritățile administrației publice locale, instituțiile și autoritățile cu atribuții în domeniul educației au obligația să urmărească și să verifice buna desfășurare a procesului de aprovizionare privind distribuția către elevi a pachetului alimentar.

XIII. INFORMAȚII PRIVIND VALOAREA ESTIMATĂ, PREȚUL CONTRACTULUI, MODALITĂȚI DE PLATĂ ȘI CONDIȚII, TERMENE ȘI TERMENE DE PLATĂ:

Conform Hotărârii nr. 1171/2025, pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026, preșcolari și elevii li se acordă zilnic, gratuit, un suport alimentar constând într-o masă caldă sau, după caz, într-un pachet alimentar, dacă masa caldă nu poate fi asigurată.

Valoarea maximă a unui suport alimentar este de:

- ✓ 14,86 lei fără TVA
- ✓ 16,5 lei cu TVA 11%.

Suma include valoarea produselor și serviciile de transport, inclusiv colectarea și transportul deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor, și este finanțată prin Programul Național „Masă sănătoasă” (PNMS).

Conform corespondențelor dintre autoritatea contractantă și Școala Gimnazială „Dr. Costică Bălan” Poiana Cristei, s-a constatat că numărul de beneficiari din cadrul unității cu personalitate juridică și a structurilor arondate, în anul școlar 2025-2026, este de 242 preșcolari și elevi.

Având în vedere că data estimată de începere a serviciilor este 02.03.2026, coroborat cu structura anului școlar 2025-2026, conform adresei Școlii Gimnaziale „Dr. Costică Bălan” Poiana Cristei și ținând cont de zilele declarate sărbători legale, rezultă faptul că numărul de zile pentru care se vor presta serviciile de furnizare a pachetelor alimentare tip sandvici va fi de 71 până la sfârșitul anului școlar 2025-2026.

Pe baza acestor date, se calculează următoarele costuri:

57 zile x 14,86 lei fără T.V.A./pachet x 242 beneficiari= 204.978,84 lei fără T.V.A. (lunile martie-mai);

14 zile x 14,86 lei fără T.V.A./pachet x 217 beneficiari (preșcolari+ elevi clasele 0-VII)= 45.144,68 lei fără T.V.A. (luna iunie);

9 zile x 14,86 lei fără T.V.A./pachet x 25 beneficiari (elevi clasa a VIII-a)= 3.343,50 lei fără T.V.A. (luna iunie).

Total an școlar 2025-2026: 204.978,84 + 45.144,68 + 3.343,50= 253.467,02 lei fără T.V.A.

Având în vedere Proiectul de Ordin al Ministrului Educației și Cercetării privind structura anului școlar 2026-2027 și ținând cont de zilele declarate sărbători legale, rezultă faptul că numărul de zile pentru care se vor presta serviciile de furnizare a pachetelor alimentare tip sandvici va fi de 70 până la sfârșitul anului 2026, iar numărul estimat de beneficiari, conform Anexei la Ordinul nr. 3.352/70/2025, publicat în Monitorul Oficial al României, partea I, nr. 3bis/05.01.2026, este 245.

Ținând cont de cele prezentate mai sus, rezultă:

70 zile x 14,86 lei fără T.V.A./pachet x 245 beneficiari= 254.849,00 lei fără T.V.A.

Din cele mai sus prezentate, rezultă faptul că valoarea estimată a contractului de achiziție publică este de : 253.467,02 + 254.849,00= 508.316,02 lei fără T.V.A.

Număr total de porții în anul 2026: 34.207.



XIV. EVIDENȚA CANTITĂȚILOR SOLICITATE, DISTRIBUIRE, CONSUMATE ȘI PLATA ACESTORA:

Școala Gimnazială „Dr. Costică Bălan” Poiana Cristei va ține evidența cantității de pachete alimentare furnizate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, gramajul/pachet alimentar/ numărul de pachete alimentare, numărul de zile de curs și evidența prezenței elevilor la cursuri.

Furnizorul/Prestatorul autorizat sanitar-veterinar și autorizat pentru siguranța alimentelor va păstra și va 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; iar unitatea de învățământ are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

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 acest program vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Modalitate de plată: prin virament, în contul de trezorerie al furnizorului/prestatorului, care va fi indicat în contractul rezultat în urma atribuirii contractului de achiziție publică, pentru comenzile livrate de către prestator și recepționate de către unitatea de învățământ.

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar, în baza documentelor care trebuie întocmite obligatoriu de către beneficiar și de către operatorul economic declarat câștigător. Plata produselor și serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorul principal de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ și a facturii transmise în sistemul electronic RO e-Factura.

Plata facturii se va face după întocmirea „Procesului verbal lunar de recepție a pachetelor alimentare” (conform prevederilor Hotărârii nr. 1175/2026 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă”) semnat de către prestator, coordonatorul de program, conducătorul unității de învățământ și de către reprezentantul autorității contractante. Termenul de plată este de 30 de zile de la acceptarea la plată a facturii emise de către prestator, pentru fiecare comandă livrată și acceptată.

Procesul verbal lunar de recepție a pachetelor alimentare se realizează de către beneficiar în baza centralizării avizelor de expediție. Ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate și alte avize, etc.).

Pe perioada implementării contractului, autoritatea contractantă poate modifica cerințele (perioada, locul de livrare, orele de livrare, etc.), dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic cu cel puțin 5 zile lucrătoare înainte de modificarea uneia din cerințele de mai sus. În cazul în care nu există posibilitatea respectării termenului de 5 zile, părțile vor conveni asupra timpului de mobilizare acordat pentru ca furnizorul/prestatorul să poată implementa modificările solicitate.

În cazul în care, din vina sa exclusivă, prestatorul nu își îndeplinește obligațiile asumate prin contract, atunci autoritatea contractantă este îndreptățită să deducă din prețul contractului, ca penalități, o sumă echivalentă cu o cotă procentuală de 0,01 % pe zi de întârziere din valoarea serviciilor care trebuiau prestate. În cazul în care autoritatea contractantă nu onorează facturile în termenul stabilit (maxim 30 de zile de la acceptarea la plată a facturii fiscale), atunci prestatorul are dreptul de a solicita la plată penalități în cuantum de 0,01% pe zi pentru suma restantă.

În cazul în care cursurile sau anul școlar se suspendă, furnizarea suportului alimentar se poate suspenda la solicitarea expresă a achizitorului, după ce conducătorul unității școlare a solicitat expres acest lucru.

La întocmirea ofertelor, potențialii ofertanți vor respecta cerințele întregii Documentații de atribuire: Caietul de sarcini, Formularul de contract, Formularele și modele de documente.



XV. CRITERII DE ATRIBUIRE:

- ✚ Criteriul de atribuire va fi: „**cel mai bun raport calitate-preț**”.
- ✚ **Factorii de evaluare** folosiți de Autoritatea Contractantă pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate-preț sunt următorii:

1. Prețul ofertei:

Punctaj maxim: 50 puncte

Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel:

- a) Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat;
- b) Pentru celelalte prețuri ofertate, punctajul P(n) se calculează proporțional, astfel:
$$P(n) = (\text{Preț minim ofertat} / \text{Preț } n) \times \text{punctaj maxim alocat.}$$

2. Modul de repartizare a cantităților de materie primă în constituirea suportului alimentar tip sandwich:

Punctaj maxim: 50 puncte

Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel:

- a) Pentru cea mai mare cantitate de pachet alimentar ofertată, se acordă punctajul maxim alocat;
- b) Pentru celelalte cantități ofertate, punctajul P(n) se calculează proporțional, astfel:
$$P(n) = (\text{cantitatea ofertată} / \text{cantitate maximă ofertată}) \times \text{punctaj maxim alocat.}$$

XVI. DEPUNEREA OFERTELOR:

Ofertele se depun la sediul autorității contractante, Compartimentul Registratură, conform anunțului de publicitate, în plic sigilat, care va conține 3 plicuri interne.

A. Pe **plicul exterior** se vor înscrie următoarele informații:

- ✚ Numele și adresa ofertantului;
- ✚ Numele și adresa autorității contractante;
- ✚ Titlul contractului;
- ✚ Termenul limită;
- ✚ Mențiunea: „**A nu se deschide plicul până la data de _____ ora _____**”.

Dacă plicul nu este marcat conform prevederilor de mai sus, autoritatea contractantă nu își asumă nicio responsabilitate pentru rătăcirea ofertei.

B. **Conținutul plicului:**

- ✓ **Scrisoare de înaintare**- se va atașa pe exteriorul plicului și va cuprinde obligatoriu: numărul de telefon și adresa de e-mail ale ofertantului;
- ✓ **Împuternicire** (dacă este cazul);
- ✓ **3 plicuri sigilate**, după cum urmează:
 - 1 plic în care se regăsesc documentele de calificare;
 - 1 plic în care se regăsește Propunerea tehnică;
 - 1 plic în care se regăsește Propunerea financiară.



C. Plic 1 – Documentele de calificare:

Plicul va conține următoarele **documente**:

- ✓ Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
- ✓ Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
- ✓ Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
- ✓ Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 59-60 din Legea nr. 98/2016 (evitarea conflictului de interese);
- ✓ Declarație privind partea/părțile din propunerea tehnică și financiară care au caracter confidențial;
- ✓ Declarație de acceptare a clauzelor contractuale obligatorii;
- ✓ Acord de asociere (dacă este cazul);
- ✓ Declarație pe propria răspundere cu privire la vizitarea și asumarea punctelor de livrare;
- ✓ Certificat de înregistrare cu datele de identificare ale ofertantului, în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”;
- ✓ Certificat constatator emis de Oficiul Registrul Comerțului în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”;
- ✓ Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul de stat, eliberat de către Direcțiile ANAF teritoriale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor (original sau copie „conform cu originalul”, valabil la data deschiderii ofertelor);
- ✓ Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul local, eliberat de către Direcțiile fiscale locale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor (original sau copie „conform cu originalul”, valabil la data deschiderii ofertelor);
- ✓ Autorizație de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, emisă de A.N.S.V.S.A., în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul” din care să reiasă autorizarea desfășurării activității de catering;
- ✓ Dovada (autorizație – A.N.S.V.S.A.) din care să reiasă că ofertantul deține mijloc/mijloace de transport echipat/echipate și dotat/dotate corespunzător pentru transportul hranei, pentru transportul mărfurilor perisabile, în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”.

D. Plic 2 – Propunerea tehnică:

Propunerea tehnică elaborată va trebui să reflecte asumarea de către ofertant a tuturor cerințelor, obligațiilor, specificațiilor din prezentul caiet de sarcini, inclusiv întocmirea și semnarea:

- ✓ Declarației privind respectarea legislației privind condițiile de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă pe toată durata de îndeplinire a contractului de furnizare;
- ✓ Draftului de contract însușit prin semnarea și ștampilarea fiecărei pagini a acestuia de către ofertant.



Propunerea tehnică va avea caracter ferm și obligatoriu pe toată durata de valabilitate stabilită de autoritatea contractantă.

Pentru personal, ofertantul va prezenta documente, dar fără a se limita la:

- ✓ Certificate de instruire profesională privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă alimentară conform Ordinului nr. 2209/2022;
- ✓ Contracte de muncă/contracte de colaborare (pentru persoanele responsabile cu respectarea condițiilor de igienă, siguranță alimentară și calitate a produselor livrate, precum și a nutriționistului/specialistului în alimentație publică)/ declarații de disponibilitate/ extrase Revisal;
- ✓ Fișa de aptitudini specifică activității desfășurate sau echivalent.

În cazul în care pe perioada de derulare a contractului, ofertantul va avea nevoie de mai mult personal decât cel specificat în propunerea sa, acesta va răspunde pentru asigurarea acestor resurse, fără alte costuri suplimentare pentru autoritatea contractantă.

Înlocuirea personalului nominalizat se poate realiza doar dacă persoanele noi dețin toate avizele/autorizațiile cerute de cadrul legal aplicabil.

E. Plic 3 – Propunerea financiară:

Propunerea financiară se va elabora astfel încât să asigure furnizarea tuturor informațiilor necesare evaluării financiare.

F. Condiții generale:

- ✚ Oferta depusă la o altă adresă decât cea stabilită sau după termenul limită va fi respinsă și returnată nedeschisă;
- ✚ Ofertantul poate depune o singură ofertă, care trebuie să respecte cerințele caietului de sarcini;
- ✚ Autoritatea contractantă poate solicita clarificări sau detalii suplimentare privind documentele prezentate;
- ✚ Oferta câștigătoare va fi cea cu **punctajul cel mai mare**, în funcție de criteriul de atribuire: „**cel mai bun raport calitate-preț**”.

Întocmit,
Gheorghică Corina-Elena



ANEXA nr. 1- ORDIN NR. 541 din 17 februarie 2025
LISTA alimentelor nerecomandate pentru a fi comercializate în unitățile de învățământ
preuniversitar și tabelul de alegeri alimentare:

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

* Fac excepție fructele proaspete, fructele uscate/deshidratate neîndulcite și legumele proaspete.

** În incinta școlilor se va vinde numai apă potabilă sau minerală îmbuteliată pentru a crea copiilor deprinderea de a o bea.

*** Se exceptează fructele și legumele proaspete.

**** Conform legii în vigoare.

Tabel de alegeri alimentare*

Alimentele și băuturile oferite copiilor din colectivități sunt împărțite în tabele, conform grupelor alimentare: fructe și legume, cereale, produse din cereale și amidonoase, lapte, derivate din lapte și alternative, carne, produse din carne și alternative. În fiecare tabel al grupelor alimentare, alegerile alimentare sunt clasificate ca «A se servi cel mai des», «A se servi ocazional» și «Nerecomandat a se servi», astfel:

A se servi cel mai des»:

– alimentele din această categorie sunt cele mai sănătoase opțiuni cu adaos minim de grăsimi, zahăr sau sare și surse bogate de nutrienți esențiali dezvoltării optime;

– alimentele din această categorie sunt recomandate a fi servite cel mai des, la toate mesele și gustările, în cantități adecvate în funcție de vârstă.

A se servi ocazional»:

– alimentele din această categorie conțin cantități mai mari de grăsimi, zahăr sau sare adăugate și/sau cantități reduse de nutrienți esențiali;

– nu este permisă servirea mai mult de șapte porții de alimente pe săptămână calculate cumulativ din toate listele, din această categorie.

Nerecomandat a se servi»:

– alimentele din această categorie conțin cantități foarte mari de grăsimi, zahăr sau sare adăugate și/sau cantități reduse de nutrienți esențiali.

Există, de asemenea, un tabel dedicat «Alte ingrediente alimentare», care nu se încadrează în niciunul dintre grupurile de alimente menționate mai sus, și un ultim tabel «Nerecomandat a se servi», care conține alimente cu un risc de sufocare, care nu pot fi servite din considerente de siguranță sau din cauza unei valori nutriționale foarte scăzute.

a) Fructe și legume



Se recomandă alegerea legumelor și a fructelor preparate cu puține sau fără adaos de grăsimi, zahăr sau sare; limitarea sucului de fructe pentru copii; alegerea legumelor și a fructelor proaspete și neprocesate, cât mai des.

Se recomandă consumul zilnic de minimum o porție de legume verzi și/sau o porție de legume sau fructe portocalii.

Exemple de legume verzi: fasole verde, broccoli, varză, gulie, praz, salată verde, mazăre verde, spanac, dovlecei, sparanghel, varză de Bruxelles, rucola și ierburi aromatice verzi (pătrunjel, mărar, mentă, busuioc, frunze de țelină etc.).

Exemple de legume și fructe portocalii: morcovi, dovleac, caisă, mango, nectarină, piersică, portocală, mandarină, clementină.

	A se servi cel mai des	A se servi ocazional	Nerecomandat a se servi
Fructe și legume proaspete, congelate, gătite, conservate și uscate/deshidratate	Exemple: - fructe și legume proaspete; - fructe și legume congelate fără adaos de sare sau zahăr; - sosuri de legume sau fructe fără adaos de sare sau zahăr; - legume și fructe gătite; - mâncare pentru copii din fructe sau legume la borcan fără adaos de sare și zahăr; - legume conservate (conservă sau borcan) fără lichidul de conservare; - sos de tomate sau bulion cu conținut redus de sodiu/sare.	Exemple: - suc de fructe sau legume între 50% și 100%; - fructe uscate sau deshidratate neîndulcite; - fructele din compotul de fructe fără adaos de îndulcitori; - sos de tomate sau bulion care nu are un conținut redus de sare; - murături cu conținut redus de sare și zahăr.	Exemple: - suc de fructe îndulcit; - legume și fructe prăjite în baie de ulei/pane; - compot de fructe în sirop sau cu îndulcitori artificiali; - legume și fructe ambalate cu sos; - piure de fructe cu adaos de zahăr; - mâncare pentru copii din fructe sau legume la borcan cu adaos de sare și/sau zahăr.

b) Cereale, produse din cereale și amidonoase

Se recomandă ca cel puțin jumătate din produsele cerealiere oferite în fiecare zi să fie cereale integrale și ca produsele din cereale/amidonoasele alese să fie cu adaos redus de grăsimi, zahăr și sare.

	A se servi cel mai des	A se servi ocazional	Nerecomandat a se servi
Pâine	Produse în care cerealele integrale sunt primele pe lista ingredientelor produsului (sunt în cantitatea cea mai mare sau unic ingredient)**, cu condiția să se ia în considerare recomandările zilnice de fibre pentru categoria de vârstă aferentă Exemple: - pâine, chiflă, covrig, brișă, lipie, tortilla; - aluat de pizza din cereale integrale; - clătite sau vafe din cereale integrale.	Produse în care cerealele integrale nu sunt primele pe lista ingredientelor Exemple: - pâine, covrigi, chifle multicereale; - pâine, chiflă, covrig, brișă, lipie, tortilla din făină albă; - aluat de pizza din făină albă.	Produse în care cerealele integrale nu sunt primele pe lista ingredientelor și au adaos de sare, zahăr și/sau grăsimi nesănătoase (saturate/trans) Exemple: - pâine îndulcită sau aromată; - pizza congelată.

* Ghid de prevenție. Stilul de viață sănătos și alte intervenții preventive prioritare pentru boli netransmisibile, în asistența medicală primară, vol. 1.

:https://insp.gov.ro/download/cnepss/metodologii_ghiduri_recomandari_si_evidente_stintifice/ghiduri_si_recomandari/Ghid-Volumul-1-web.pdf

** A nu se confunda produsele cerealiere integrale cu cele negre (făină neagră, pâine neagră) sau cu cele din grâu dur (de exemplu: paste).

	A se servi cel mai des	A se servi ocazional	Nerecomandat a se servi
Paste, orez și alte cerealiere/produse cerealiere	Produse în care cerealele integrale sunt primele pe lista ingredientelor produsului (sunt în cantitatea cea mai mare sau unic ingredient)*, cu condiția să se ia în considerare recomandările zilnice de fibre pentru categoria de vârstă aferentă Exemple: - grâu, porumb, orez, ovăz, secară, bulgur, hrișcă, cușcuș, amarant, tapiocă, mei, quinoa; - orez brun, sălbatic sau integral, tăieței din orez integral; - paste din grâu integral și cereale.	Produse în care cerealele integrale nu sunt primele pe lista ingredientelor Exemple: - orez alb; - paste albe; - tăieței din orez alb.	Produse în care cerealele integrale nu sunt primele pe lista ingredientelor și au adaos de sare, zahăr și/sau grăsimi nesănătoase (saturate/trans) Exemple: cereale, orez sau paste aromatizate/condimentate și preambalate (de exemplu, cu: usturoi, ierburi, pui, legume), orez instant.
Cartofi și cartofi dulci	Exemple: - cartofi piure, copti sau fierți.	-	Exemple: - cartofi prăjiți în baie de ulei; - cartofi ambalați (de exemplu: chipsuri).
Produse preparate prin coacere	Produse coapte preparate la fața locului/în unitate cu cereale integrale ca ingredient și fără ingrediente din categoria „A nu se servi” Exemple: - plăcinte cu făină integrală coapte;	Produse la cuptor preparate la fața locului/în unitate fără cereale integrale și cu oricare ingredient din categoria „A nu se servi” Exemple:	Produse de patiserie cumpărate din magazin în care cerealele integrale nu se află în primele 3 ingrediente Exemple: - prăjituri din comerț, plăcinte, produse de patiserie, cornuri, gogoși;



	- brișe din cereale integrale.	- batoane de tip granola sau de cereale; - biscuiți, checuri, brișe; - vafe și clătite preambalate; - produse la cuptor preparate dintr-un amestec sau aluat prefabricate.	- biscuiți, prăjiturele graham, brișe cu ciocolată sau bucăți de bomboane; - batoane de granola sau de cereale glazurate.
Gustări/Snackuri pe bază de cereale	Biscuiți și gustări pe bază de cereale integrale ca prim ingredient (sunt în cantitatea mai mare sau unic ingredient) Exemple: - rondele de orez brun; - biscuiți/crackers de cereale integrale.	Biscuiți și gustări pe bază de cereale, care nu au cereale integrale ca prim ingredient Exemple: - covrigi (ușor sărați sau nesărați).	Biscuiți și gustări pe bază de cereale, care nu au cereale integrale ca prim ingredient și au cantități de grăsime, zahăr sau sare mai mari decât cele recomandate [conform anexei nr. 1 lit. a) la ordin] Exemple: - popcorn ambalat pentru cuptor cu microunde**; - rondele de orez aromatate; - rondele din orez alb.
Cereale reci și calde gata de consum	Produse în care cerealele integrale sunt primele pe lista de ingrediente Zahăr: ≤ 8 g la 30 g porție Exemple: - fulgi de ovăz, fulgi de porumb, fulgi de orez, fulgi de hrișcă, fulgi de quinoa, fulgi de orz, fulgi de secară, fulgi de amarant; - alte cereale reci/uscate.	Produse în care cerealele integrale nu sunt primele pe lista ingredientelor Zahăr: 8-12 g la 30 g porție Exemple: - unele cereale reci/uscate.	Produse în care cerealele integrale nu sunt primele pe lista ingredientelor Zahăr > 12 g la 30 g porție Exemple: - cereale cu ciocolată/miere; - fulgi de ovăz îndulciți preambalați.

* A nu se confunda produsele cerealiere integrale cu cele negre (făină neagră, pâine neagră) sau cu cele din grâu dur (de exemplu: paste).

** Acest aliment are un risc de sufocare pentru copiii cu vârsta sub 4 ani.

c) Lapte, derivate din lapte și alternative

Se recomandă alăptarea exclusiv în primele șase luni de viață a copilului, cu continuarea alăptării până în jurul vârstei de doi ani, conform Organizației Mondiale a Sănătății

	A se servi cel mai des	A se servi ocazional	Nerecomandat a se servi
Lapte și băuturi pe bază de lapte	Exemple: - lapte pasteurizat parțial degresat de 1,5% pentru copiii cu vârsta peste 3 ani.	Exemple: - lapte integral pasteurizat și lapte cu cacao pentru copiii cu vârsta peste 3 ani.	Exemple: - lapte pasteurizat cu arome (de exemplu: ciocolată/cacao, vanilie, căpșuni) pentru copiii cu vârsta peste 3 ani; - milkshake-uri din comerț; - lapte nepasteurizat.
Băuturi și produse fermentate pe bază de plante	Exemple: - băutură de soia, migdale, ovăz, caju, orez neîndulcit și fortifiat, iaurt de soia, cocos, migdale, caju neîndulcit pentru copiii cu vârsta de peste 3 ani.	Exemple: - băutură de soia, migdale, ovăz, caju, orez îndulcit în limita recomandărilor din anexa nr. 1 lit. a) la ordin, aromat și fortifiat; - iaurt de soia, cocos, migdale, caju îndulcit în limita recomandărilor din anexa nr. 1 lit. a) la ordin și aromatizate.	Exemple: -
Iaurt și lactate de băut	Exemple: - iaurt, sana, chefir, lapte bătut neîndulcit din lapte pasteurizat; - iaurt cu adaos de fructe proaspete, preparat în unitate.	Exemple: - iaurturi din comerț cu preparate de fructe care se înscriu în limita recomandărilor din anexa nr. 1 lit. a) la ordin.	Exemple: - iaurturi sub 1,5% procent de grăsime; - iaurturi sau lactate de băut din lapte nepasteurizat.
Deserturi pe bază de lapte		Exemple: - budincă preparată în blocul alimentară din unitatea de învățământ/catering.	Exemple: - înghețată, prăjitură/tort de înghețată și sendvișuri de înghețată; - budinci instant sau preambalate; - mâncăruri pentru copii cu denumirea „desert”, „cremă”.
Brânzeturi	Exemple: - brânzeturi slabe (sub 20% grăsime) din lapte pasteurizat: brânză de vacă proaspătă, cottage cheese, telemea proaspătă, mozzarella proaspătă, ricotta, urdă proaspătă, cremă de brânză slabă etc.	Exemple: - brânzeturi semigrase (între 20 și 40% grăsime) și grase (între 40 și 60% grăsime) din lapte pasteurizat: feta, mozzarella, cheddar, parmezan.	Exemple: - brânză topită (feli, triunghiuri); - brânzeturi prăjite în baie de ulei; - brânzeturi afumate; - brânzeturi din lapte nepasteurizat: brie, brânză de burduf, roquefort, gorgonzola.

d) Carne, produse din carne și alternative

Se recomandă introducerea cu regularitate și a altor surse de proteine pe lângă cele de origine animală (carne, pește, ouă și lactate) și a celor de origine vegetală, cum sunt leguminoasele (fasole uscată, mază uscată, linte, năut, soia și produse de soia) și fructele oleaginoase (nuci, migdale, caju, alune de pădure, fistic,



semințe de dovleac, floarea-soarelui, susan etc.). Se recomandă carnea slabă și prepararea ei cu adaos mic sau deloc de grăsimi sau sare.

	A se servi cel mai des	A se servi ocazional	Nerecomandat a se servi
Carne	Exemple: - pui, curcan, fără condimente, cu excepția cazului în care condimentele se adaugă la fața locului; - carne tocată* foarte slabă de pui, curcan.	Exemple: - carne de vită slabă (sub 10 g grăsimi/100 g), carne de porc slabă (sub 15 g grăsimi/100 g) fără condimente, cu excepția cazului în care se adaugă la fața locului; - carne tocată* foarte slabă de vită, porc, chiftele, pentru burgeri din carne slabă, realizată în blocul alimentar al unității de învățământ/ firmei de catering; - șuncă de pui, curcan sau porc; - organe și preparate din organe (de exemplu, pate) pregătite în blocul alimentar din unitatea de învățământ/firma de catering.	Exemple: - carne prăjită/pane în baie de ulei; - mezeluri: cârnăciori, crenvurști, salam, pastramă, parizer, bacon, kaizer; - pui rotisat din comerț; - aripioare și/sau costițe.
Pește**	Exemple: - pește proaspăt, congelat sau conservat, (de exemplu: sardine, macrou, heringi, crap, somn, somon, păstrăv, doradă) fără sosuri, sare sau condimente, cu excepția cazului în care se adaugă la fața locului.	Exemple: - conservă de sardine, ton sau somon cu adaos de sare și fără adaos de zahăr sau grăsimi; - baghete sau chifteluțe de pește preparate la fața locului și gătite la cuptor.	Exemple: - pește prăjit/pane în baie de ulei; - pește proaspăt, congelat sau la conservă cu un conținut mare de mercur; - pește afumat.
Ouă	Exemple: - ouă preparate termic fără sau cu minim de adaos de ulei.	-	Exemple: - ouă prăjite în baie de ulei.
Fructe oleaginoase și leguminoase (fasole, linte, năut, mazăre, soia)	Exemple: - fructe oleaginoase crude (nesărate și neprăjite): nuci, alune, migdale, alune de pădure, caju, fistic, semințe de in, semințe de susan, semințe de chia, semințe de floarea-soarelui, semințe de dovleac***; - unt de arahide, caju, migdale, pastă tahini (fără adaos de zaharuri, sare și grăsimi); - leguminoase uscate gătite; - leguminoase uscate, la conservă fără lichid; - humus.	Exemple: - burger vegetal/chiftele vegetale pregătite în blocul alimentar din unitatea de învățământ/firma de catering.	Exemple: - fructe oleaginoase cu arome (ciocolată, miere, zahăr) sau prăjite și sărate; - fructe oleaginoase mai mari decât semințele de susan pentru copiii cu vârsta sub 4 ani; - unt din fructe oleaginoase cu adaos de zaharuri, sare, grăsimi sau arome; - leguminoase la conservă cu adaos de zahăr și sau carne; - mezeluri vegetale din comerț.

* Carnea se va toca în blocul alimentar din cadrul unității de învățământ/catering.

** A se alterna în meniu peștele slab cu peștele gras.

*** Aceste alimente pot fi aspirate de copiii cu vârsta sub 4 ani, ceea ce poate conduce la sufocare. Nucile și semințele trebuie tocate sau măcinate pentru copiii sub această vârstă.

Alte ingrediente alimentare:

Ingredientele care nu se calculează ca atare pot fi servite/utilizate în cantități limitate. Cumulativ, cantitatea permisă într-o zi dintre ingredientele enumerate mai jos este: de 1 linguriță (5 ml) până la 2 linguri (30 ml), atât ca ingredient folosit în prepararea alimentelor, cât și servite lângă/împreună cu preparatele principale. Exemple:

– sosuri: muștar și smântână slabă din comerț, sos pesto, ketchup, sos de brânză sau alte sosuri preparate în blocul alimentar din cadrul unității de învățământ/firma de catering;

– grăsimi și uleiuri: ulei de rapiță, ulei de soia, ulei de măsline, ulei de floarea-soarelui, unt, toppinguri: cocos, parmezan, măsline;

– miere;

– dulceață/gem îndulcit, siropuri, zahăr - conform recomandărilor din anexa nr. 1 lit. a) la ordin.

Nu sunt recomandate: sunt alimente care trebuie evitate sau servite rar și în cantități mici.

Alimente sărace în nutrienți și bogate în zaharuri și grăsimi	Alimente cu risc de sufocare	Alimente cu risc pentru siguranța alimentară
Următoarele ingrediente/alimente/băuturi nu vor fi servite deoarece nu conțin sau au cantități minime de nutrienți esențiali și/sau conțin cantități mari adăugate de sare, zahăr sau grăsimi nesănătoase:	Alimentele tari, mici, rotunde, netede și lipicioase pot provoca sufocarea copiilor mici. Următoarele alimente nu sunt sigure pentru copiii cu vârsta sub 4 ani:	Următoarele alimente nu se servesc din cauza riscului ridicat pentru sănătate: - laptele nepasteurizat;



<ul style="list-style-type: none"> - băuturi aromate de fructe; - prăjituri, gogoși, plăcinte, frișcă din comerț; - bomboane (inclusiv cele gumate), jeleuri, acadele, caramele, bezele; - ciocolată; - deserturi înghețate (de exemplu: înghețată, tort de înghețată); - ulei de cocos; - untură; - ulei de palmier; - murături cu conținut crescut de sare; - chipsuri (de cartofi, de legume), tortilla, sărățele, salatini, covrigei, pufuleți, nachos). 	<ul style="list-style-type: none"> - pești cu oase; - gumă de mestecat. <p>Pentru evitarea riscului de sufocare, următoarele alimente pot fi servite copiilor sub 4 ani, sub următoarele forme:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alimente cu texturi fibroase (de exemplu: țelină, ananas) tocate mărunț; - legume sau fructe tari, crude, tăiate felii subțiri sau răzuite; - unturi din fructe oleaginoase (de exemplu, unt de arahide) doar întins subțire pe pâine; - fructe oleaginoase mai mari decât semințele de susan se servesc doar tocate sau mărunțite; - struguri întregi și roșii cherry doar tăiate în sferturi. 	<ul style="list-style-type: none"> - brânzeturi și iaurturi din lapte nepasteurizat (de exemplu: brie, camembert, roquefort și gorgonzola etc.); - pește afumat la rece; - ouă crude sau insuficient gătite; - preparate care conțin următoarele: înghețată, mousse, maioneză și sosuri; - carne preparată termic insuficient; - fructe de mare, crustacee sau pește crude; - suc sau cidru nepasteurizat; - băuturi energizante.
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Întocmit,
Gheorghică Corina-Elena