

ROMÂNIA  
JUDEȚUL HUNEDOARA  
MUNICIPIUL PETROȘANI  
Strada: 1 Decembrie 1918 nr.93, Petroșani, 332019  
Tel./Fax: +40 254541221 / +40 254545903  
[www.primariapetrosani.ro](http://www.primariapetrosani.ro);

APROBAT  
PRIMAR  
Florin-Tiberiu IACOB-RIDZI

Nr. 8.206/22.05.2026

## CAIET DE SARCINI

***Privind "Serviciul de furnizare zilnică a unui suport alimentar constând în masă caldă, în regim catering, acordat preșcolarilor și elevilor Liceului Tehnologic „Dimitrie Leonida” Petroșani” în cadrul Programul național „Masă sănătoasă”***

### **Introducere**

Prezentul caiet de sarcini stabilește condițiile minime pentru furnizarea zilnică a unui suport alimentar constând într-o masă caldă și un fruct pentru preșcolarii și elevii Liceului Tehnologic „Dimitrie Leonida” Petroșani, inclusiv pentru elevii ai Școlii Gimnaziale nr. 2, prin Programul național „Masă sănătoasă”, reglementat prin Hotărârea nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026, precum și a HG 382/2026 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ a sumei prevăzute în Legea bugetului de stat pe anul 2026 nr. 43/2026 pentru finanțarea Programului național „Masă sănătoasă”.

Prevederile cuprinse în caietul de sarcini constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se va furniza suportul alimentar acordat preșcolarilor și elevilor Liceului Tehnologic „Dimitrie Leonida” Petroșani” în cadrul Programul național „Masă sănătoasă”.

Nerespectarea de către contractant a prevederilor prezentului Caiet de sarcini poate conduce la rezilierea contractului de achiziție publică.

Furnizarea suportului alimentar de tip masă caldă în regim de catering și un fruct se face în conformitate cu:

- Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare
- Hotărârea de Guvern nr. 395/2016 din 2 iunie 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. 123 din 27 mai 2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Ordonanța de urgență 89/2025 pentru modificarea și completarea Legii nr. 227/2015 privind Codul fiscal, reglementarea unor măsuri fiscal-bugetare, precum și pentru modificarea și completarea unor acte normative;
- Hotărârea nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026;
- HG 382/2026 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ a sumei prevăzute în Legea bugetului de stat pe anul 2026 nr. 43/2026 pentru finanțarea Programului național „Masă sănătoasă”.
- Ordinul Ministerului Sănătății Publice nr. 541/2025, 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
- Ordin 1456/2020 pentru aprobarea normelor de igienă în unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor

- Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 3.352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2025, modificat prin Ordinul nr. 7111/422/2025
- Codul Muncii
- Legea nr. 319/2006, legea securității și sănătății în muncă, cu modificările și completările ulterioare
- Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare
- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a pietelor 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), cu modificările și completările ulterioare
- 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
- Adresa nr. 4631/1.04.2026 transmisă de Liceul Tehnologic „Dimitrie Leonida”, cu privire la implementarea Programului național “Masă sănătoasă” aprobat prin Hotărârea nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026 și faptul că unitatea de învățământ este inclusă ca beneficiar al Programului aprobat prin HG 382/2026. Liceul Tehnologic "Dimitrie Leonida" Petroșani este inclus în acest program cu un număr de beneficiari estimat pentru anul 2026 la 356, preșcolari și elevi.
- Hotărârea Consiliului Local al Municipiului Petroșani nr. 2/2026 pentru aprobarea tipului de suport alimentar constând în masă caldă, în regim catering, acordat preșcolarilor și elevilor Liceului Tehnologic “Dimitrie Leonida” Petroșani, în cadrul Programului național “Masă sănătoasă”

**Denumirea achiziției** “Serviciul de furnizare zilnică a unui suport alimentar constând într-o masă caldă și un fruct, în regim de catering, pentru preșcolarii și elevii Liceului Tehnologic „Dimitrie Leonida” Petroșani

**Cod CPV:** 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2)

**Organizatorul achiziției:** Unitatea Administrativ Teritorială - Municipiul Petroșani. Informații generale privind autoritatea contractantă: Municipiul Petroșani, cu sediul în Petroșani, strada 1 Decembrie 1918, nr.93, cod poștal 332019, Tel./fax: +40 254541221/ +40 254545903, email: primarie@primariapetrosani.ro , management.proiecte@primariapetrosani.ro

**Beneficiarul achiziției:** LICEUL TEHNOLOGIC „DIMITRIE LEONIDA” PETROȘANI

Prezentul caiet de sarcini stabilește:

### **I. Obiectul achiziției**

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unui număr de 356 porții masă caldă și un fruct pentru preșcolarii și școlarii Liceului Tehnologic „Dimitrie Leonida” din Petroșani.

Se propune achiziționarea serviciului de furnizare zilnică a unui suport alimentar constând în masă caldă, în regim catering, acordat preșcolarilor și elevilor Liceului Tehnologic „Dimitrie Leonida” Petroșani” pentru o perioadă de maxim de 87 de zile de activitate didactică, respectiv de la data ce decurge din procedura de achiziție (estimat iunie 2026 până la data de 31.12.2026 ).

Porțiile din masa caldă vor fi diferențiate în funcție de vârsta beneficiarilor preșcolari și elevi, conform, Ordinului Ministerului Sănătății Publice nr. 541/2025, pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarii și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar, astfel:

- 44 de porții la Grădinița Școlii Gimnaziale nr. 2, grupa de vârstă 3-6 ani,
- 61 de porții la Școala Gimnazială nr. 2, grupa de vârstă 6-11 ani
- 53 de porții la Școala Gimnazială nr. 2, grupa de vârstă 11-15 ani
- 198 de porții la Liceul Tehnologic „Dimitrie Leonida”, grupa de vârstă 15-19 ani

Serviciile vor fi prestate doar în perioada desfășurării activității didactice, de la data de iunie 2026 până la data de 31.12.2026 în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Hotărârea nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026.

## **II. Durata contractului**

Prestarea serviciilor se va efectua începând cu iunie 2026, după atribuirea contractului și până la data 31.12.2026 inclusiv, numai pe perioada desfășurării activității didactice, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de week-end și a sărbătorilor legale.

## **III. Specificații tehnice**

Tipul de suport alimentar precum și modalitatea de distribuire a acestuia preșcolarilor și elevilor, au fost stabilite la solicitarea directorului unității de învățământ, cu aprobarea Consiliului de administrație, fiind propuse ordonatorului principal de credite al Municipiului Petroșani, în vederea supunerii aprobării Consiliului Local.

Supportul alimentar ce constă într-o masă caldă pe zi și un fruct, în limita unei valori zilnice de 14,86 lei fără TVA/beneficiar, respectiv 16,50 lei cu TVA, care cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport și de distribuție. Se propune ca masa caldă să cuprindă felul 2 (care va include și o salată, unde este cazul) și un fruct întreg. Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, Supportul alimentar/ masa caldă trebuie însoțit obligatoriu de ustensile (tacâmuri din lemn, de unică folosință) sigilate, care permit consumul în condiții optime de igienă deoarece unitățile de învățământ în care se livrează hrana, nu dețin cantină.

Fruitele vor fi spălate în prealabil (după caz) și ambalate individual în folie de protecție de plastic sau ambalaj de hârtie. În fiecare zi va fi un fruct. Fructele trebuie să fie sănătoase, fără leziuni, urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.

Supportul alimentar constând în masa caldă în regim catering, propus de autoritatea contractantă Municipiul Petroșani, are la bază variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică, exemplificate în Hotărârea nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026 și sunt redată mai jos:

- 1.ciorbă de legume;
- 2.supă de pui cu legume;
- 3.ciorbă de vacuță cu legume;
- 4.legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
- 5.mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
- 6.pilaf cu legume și ficăței de pui;
- 7.piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
- 8.piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
- 9.mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
- 10.ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
- 11.orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
- 12.sufleu de broccoli cu brânză;
- 13.cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
- 14.tocană de legume cu orez brun;
- 15.piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
- 16.omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
- 17.sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;

- 18.dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
- 19.ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
- 20.macaroane cu brânză;
- 21.cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
- 22.quinoa cu legume;
- 23.sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
- 24.sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.

Masa caldă trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului Ministerului Sănătății Publice nr. 541/2025, pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar.

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

Masa caldă va fi diferențiată în funcție de grupa de vârstă: preșcolari, ciclul primar, ciclul gimnazial și liceu, conform anexei 2 a H.G. nr. 1171/2025.

Grupa de vârstă	Nr. Porții	Necesarul de calorii/porție
Învățământ preșcolar 3-6 ani	44	400
Învățământ primar 6-11 ani	61	550
Învățământ gimnazial 11-15 ani	53	700
Învățământ liceal și profesional 15-19 ani	198	800

Variantele de meniu propuse și avizate de medic, care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică se regăsesc în Anexa 1 la prezentul Caiet de sarcini.

**Operatorul economic va asigura cel puțin 10 variante de meniuri/categorie de vârstă, care se vor repeta la 2 (două) săptămâni.**

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.

Masa caldă va fi servită în clasă sau într-un alt spațiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor art. 34 din Ordinul ministrului sănătății nr. 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor.

Servirea mesei calde în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la igienizarea spațiilor sanitare, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare.

Conducerea unității de învățământ desemnează un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere.

În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri școlare arondate, se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ, constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepția produselor alimentare- efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii de evidență zilnică a livrării pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport cu privire la derularea programului, conform H.G. nr. 1171/2025.

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

Responsabilul desemnat la nivel de școală va comunica zilnic contractantului, cel târziu la ora 8:30, prezența elevilor/copiilor la cursuri. Canalul de comunicare se va stabili de comun acord cu contractantul.

Livrarea mesei calde în regim de catering se va efectua zilnic, la ora 11,30, deoarece în cadrul Grădiniței Școlii Gimnaziale nr.2, a Școlii Gimnaziale nr. 2 și a Liceului Tehnologic „Dimitrie Leonida,” nu există spațiu de stocare/depozitare.

Adrese de livrare:

- GRĂDINIȚĂ, PETROȘANI, str. Gheorghe Barițiu, nr. 9, cod 332050, jud. Hunedoara: 44 de porții
- ȘCOALA GIMNAZIALĂ Nr. 2, PETROȘANI, str. Gheorghe Barițiu, nr. 9, cod 332050, jud. Hunedoara: 114 de porții
- LICEUL TEHNOLOGIC “DIMITRIE LEONIDA” PETROȘANI, str.22 Decembrie, nr. 6, cod 332020, jud. Hunedoara: 198 de porții

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a suportului alimentar, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către conducerea unității de învățământ, care va modifica orarul și durata pauzelor pentru servirea mesei astfel:

- a) Grădinița Școlii Gimnaziale nr.2 Petroșani intervalul orar de servire a mesei este 10:50-11:10
- b) la sediul Școlii Gimnaziale nr. 2 intervalul orar de servire a mesei este 10:50-11:10
- c) la Liceul Tehnologic „Dimitrie Leonida” intervalul orar de servire a mesei este 14:50 – 15:10

Cantitățile totale zilnice se vor modifica în funcție de numărul elevilor prezenți în fiecare unitate școlară. Suportul alimentar va fi însoțit de tacâmuri de unică folosință ambalate individual.

În situația în care intervin schimbări în numărul maxim al preșcolarilor/elevilor, Liceul Tehnologic „Dimitrie Leonida” va notifica aceste aspecte de îndată prestatorului. Autoritatea contractantă va achita prețul pachetelor alimentare efectiv livrate.

Prin Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 3.352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2025, modificat prin Ordinul nr. 7111/422/2025 a fost aprobată LISTA unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor și a unităților de învățământ în care se implementează Programul național „Masă sănătoasă” și numărul de beneficiari în 2026, precum și HG 382/2026, **Liceului Tehnologic “Dimitrie Leonida” Petroșani figurează cu un număr de 356 de beneficiari.**

Dacă la nivelul unității de învățământ, respectiv al Liceului Tehnologic Dimitrie Leonida și structurilor arondate acesteia, vor fi înregistrate cereri formulate Conform Anexei nr. 1 la Hotărârea de Guvern nr. 1171/2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă”, preșcolarii și

elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației acestora, în limita valorii zilnice stabilită pentru o masă caldă/elev.

Astfel, pentru grupele speciale de consumatori – preșcolari și elevi 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 vor prevedea într-o anexă la contractul de servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare elev/preșcolar în parte, după caz.

În cazul în care pe durata desfășurării contractului, apar astfel de situații de regim alimentar special, beneficiarul va notifica prestatorul în cel mult 24 de ore de la luarea la cunoștință a situației, prestatorul fiind obligat să modifice în mod corespunzător conținutul suportului alimentar pentru preșcolarii și/sau elevii în cauză, începând cu următoarea zi de la comunicarea notificării.

Beneficiarii sunt următorii:

- Grădinița Școlii Gimnaziale nr. 2, grupa de vârstă 3-6 ani, 44 de porții
- Școala Gimnazială nr. 2, grupa de vârstă 6-11 ani, 61 de porții
- Școala Gimnazială nr. 2, grupa de vârstă 11-15 ani, 53 de porții
- Liceul Tehnologic „Dimitrie Leonida” grupa de vârstă 15-19 ani, 198 de porții

Pentru menținerea sănătății preșcolarilor și elevilor beneficiari, se vor distribui numai produse alimentare obținute în unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor în vigoare.

#### **IV. Calitatea produselor**

Produsele alimentare trebuie să se încadreze în parametrii stabiliți de Regulamentul (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 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 1286/A1/1997 -Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Produsele 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.

Prestatorul va respecta următoarele principii:

- Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și de gust în cazul mâncărurilor calde; de asemenea,
- Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară;
- Sarea utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv;
- Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile;
- Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere;
- Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației in vigoare.

Reprezentantul operatorului economic declarat câștigător va stabili împreună cu bucătarul care va fi structura meniurilor care urmează a fi livrate pe parcursul săptămânii următoare și o va trimite spre aprobare beneficiarului, respectiv unității de învățământ, în săptămâna anterioară, **dar nu mai târziu de ziua de joi**. Operatorului economic nu va modifica structura meniurilor stabilite și aprobate, fără acordul beneficiarului. Suportul alimentar va fi ambalat individual în caserole de unică folosință.

În Anexa 1 la caietul de sarcini se regăsesc informații despre grupele de consumatori cu nevoi speciale din cadrul unității de învățământ. În funcție de situațiile apărute pe parcursul derulării contractului pot interveni modificări ale regimului alimentar stabilit.

#### **V. Ambalare, etichetare, marcare**

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

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

- a) denumirea produsului;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- h) declarație nutrițională.

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

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

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

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

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

- pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS

DISTRIBUIT GRATUIT" (n.n. masa calda in regim catering); De asemenea, meniul zilnic va fi însoțit de o listă a ingredientelor cu gramaj/portie individuală;

## **NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi**

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolari și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau non animală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

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

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

4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, 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 folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.

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

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

9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

**Având în vedere obligația unității de învățământ în care se desfășoară PNMS de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare, se impune ca fiecare livrare să fie însoțită de o probă gratuită a suportului alimentar, pe care școala să îl pună la dispoziția organelor de control, dacă este cazul.**

### **VI. Siguranță și perisabilitate microbiologică**

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

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

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

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor coordonatorul de program și/sau directorul școlii vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, **în termen de 1 oră 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.

**Metode de testare și control.** Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Hotărârea 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 metodele de analiza acreditate.

### **VII. Condiții pentru transport și distribuție**

Produsele alimentare vor fi transportate de la contractant către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Supportul alimentar/ Hrana caldă trebuie ambalat individual și etanș, în recipiente din plastic alimentar, de unică folosință, în conformitate cu standardele de calitate în vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe și pahare.

În toate situațiile, recipientele utilizate la livrarea mesei calde vor trebui să mențină atât temperatura cât și proprietățile organoleptice ale acesteia.

Se va realiza numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă conform prevederilor Ordinului nr. 2.209/4469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform prevederilor 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 prestatorului de servicii, care va distribui supportul alimentar/pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către preșcolarii și elevii unităților de învățământ, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Servirea mesei calde în cadrul unității de învățământ și a structurilor arondate acesteia, se va realiza numai de către persoanele desemnate de conducerea Liceului tehnologic Dimitrie Leonida, 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 cele referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.

### **VIII. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate**

Unitatea școlară beneficiară va ține evidența cantității consumate, care trebuie să conțină categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea, numărul de pachete și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Unitatea școlară beneficiară va răspunde, în mod direct de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății acestora.

Furnizorul mesei calde va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitatea școlară, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora. Școala are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Lunar, unitatea școlară beneficiară 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 contractant. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

#### **Cantitățile totale contractate:**

- Masa caldă, tip catering– maxim 356 de elevi/zi/ max 87 zile de curs
- Cantități maxime: 356 unități pe zi, maxim 30972 unități/total contract

În cazul în care, conform legislației în vigoare, programul școlar se modifică, iar numărul de elevi prezenți la cursuri scade, Unitatea școlară are obligația de a notifica contractantul cu minimum 24 ore înainte, pentru diminuarea numărului de porții sau anunțarea suspendării obligației de a livra porții, pe ziua/ perioada respectivă. Exemple de cazuri în care poate opera notificarea contractantului, conform celor indicate mai sus:

- suspendarea cursurilor ca urmare a unor acte normative centrale sau locale;
- întreruperea/suspendarea cursurilor pentru activități de dezinfecție a sălilor de clasă;
- greve sau alte manifestări.

Exemplele de mai sus nu constituie o listă exhaustivă de motive pentru care Autoritatea contractantă are dreptul să ceară suspendarea prestării serviciilor.

**Unitatea școlară beneficiară are dreptul de a modifica cantitățile de pachete alimentare, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți.**

Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2)

Se va demonstra îndeplinirea cerințelor minime prevăzute în caietul de sarcini, respectiv:

- a) dovada înregistrării sanitar-veterinare de pe teritoriul țării a producătorului pachetelor alimentare;
- b) dovada autorizării/înregistrării sanitar - veterinar a unităților din care se livrează pachetele alimentare;
- c) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităților unde vor fi depozitate pachetele alimentare, dacă este cazul;
- d) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul pachetelor alimentare către unitatea școlară;
- e) dovada deținerii unui certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent pentru persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția hrănilor, conform Ordinului nr. 2.209/4469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Șef Serviciu MPFIAPTI  
Georgeta Carmen TERTECI-POPESCU

Șef Serviciu RPCRE  
Corina-Gabriela KECS

Consilier achiziții  
Ana SAMFIRA  
Anca TUHUȚ