

COZMESTI, jud. IASI, în anul calendaristic 2025 se va realiza în conformitate cu prevederile H.G. 23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă".

#### Durata contractului de achiziție

Contractul se va derula în anul calendaristic 2025-de la semnarea acestuia de catre ambele parti, pe perioada desfășurării cursurilor corespunzătoare anului calendaristic 2025, conform prevederilor art. 2, alin. (1) din H.G. nr. 23/2025. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

#### Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Numărul pachetelor alimentare se distribuie zilnic în funcție de numărul de preșcolari și elevi prezenți la cursuri, care va fi comunicat de către coordonatorii pe structuri, respective coordonatorul local, operatorului economic, zilnic în intervalul orar 8:30-9:30.

De menționat, faptul că, în timpul vacanțelor, numărul de preșcolari și elevi se poate modifica prin transferuri ale elevilor în sau din unitatea de învățământ.

Conform **O R D I N** privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masă sănătoasă” în anul 2025\*, un număr maxim de 388 de beneficiari ai Școlii Profesionale Cozmesti, vor beneficia de suport alimentar.

*Notă: La data de 31.03.2025, sunt înscriși la Școala Profesională Cozmesti un număr de 388 beneficiari.*

*Modalitatea de distribuire a suportului alimentar pentru Școala Profesională Cozmesti:*

| Nr. crt. | Unitatea școlară/structura arondată | Nivel inv. | Nr. elevi | Program unitate școlară | Pauza de masă |
|----------|-------------------------------------|------------|-----------|-------------------------|---------------|
| 1        | GPN Cozmești                        | Preșcolar  | 30        | 8:00-14:00              | 9:45-10:00    |
| 2        | GPN Podolenii de Jos                | Preșcolar  | 12        | 8:00-14:00              | 9:45-10:00    |
| 3        | GPN Podolenii de Sus                | Preșcolar  | 13        | 8:00-14:00              | 9:45-10:00    |
| 4        | Scoala CP-IV Podolenii de Sus       | Primar     | 72        | 8:00-14:00              | 9:45-10:00    |
| 5        | Scoala V-VIII Podolenii de Sus      | Gimnazial  | 49        | 8:00-14:00              | 9:45-10:00    |
| 6        | Scoala Prof. Cozmești CP-IV         | Primar     | 70        | 8:00-14:00              | 9:45-10:00    |
| 7        | Scoala Prof. Cozmești V-VIII        | Gimnazial  | 66        | 8:00-14:00              | 9:45-10:00    |
| 8        | Scoala Prof. Cozmești IX-XI         | Liceal     | 76        | 8:00-14:00              | 9:45-10:00    |
| Total    |                                     |            | 388       |                         |               |

Reprezentantul unității de învățământ va notifica operatorul economic, cu privire la modificările care vor surveni cu privire la numărul de elevi înscriși la cursuri, la începutul fiecărui modul de învățare.

#### Cantități maxime zilnice: 388 pachete alimentare/zi de curs.

Cantitățile totale zilnice se pot modifica în funcție de numărul preșcolarilor, respectiv elevilor, prezenți în fiecare unitate școlară.

Fiecare unitate școlară beneficiară va tine evidența cantităților de produse consummate, care trebuie să conțină categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitate/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Fiecare unitate școlară beneficiară va răspunde, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, receptivitate și distribuire a produselor alimentare, precum și confirmarea documentelor care să ateste calitatea și siguranța produselor alimentare distribuite.

Operatorul economic va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele care să ateste calitatea și siguranța produselor alimentare distribuite.

Avizele de însoțire a mărfii se întemesec separate pentru fiecare structură școlară din cadrul Școlii Profesionale Cozmesti, și vor avea anexat declarația de conformitate.

Unitățile școlare au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

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

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

### Condiții pentru transport și distribuție

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

### Metode de testare și control

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

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de instruire privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

### Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

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

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

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

Furnizorul va asigura cel puțin, următoarele 5 variante de meniuri, iar o variantă nu va fi livrată de două ori pe săptămână.

| Nr. crt. | Tip PACHET ALIMENTAR- masa calda  | Cantitate zilnică maximă |
|----------|---|--------------------------|
| 1.       | Tocanita de pui 100g, cu garnitura: piure de cartofi 150g, salata de varza 50g, pâine 2 felii<br>Pachetele de alimente vor conține vesela de unică folosință (tacâmuri, .., astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă. |                          |

|    |   |      |
|----|---|------|
| 2. | <p>Ficatei de pui la cuptor 100g cu garnitura: cartofi natur 150g, salata de legume 50g, paine 2 felii<br/> Pachetele de alimente vor conține vesela de unică folosință (tacâmuri, .., astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă.</p>      | .... |
| 3. | <p>Pulpa de pui la cuptor 100g, cu garnitura: orez 150g, salata de castraveti 50g, paine 2 felii<br/> Pachetele de alimente vor conține vesela de unică folosință (tacâmuri, .., astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă.</p>            | .... |
| 4. | <p>Gulas de curcan 200g, salata de cruditati 50g, paine 2 felii<br/> Pachetele de alimente vor conține vesela de unică folosință (tacâmuri, .., astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă.</p>   | .... |
| 5. | <p>Piept de pui la cuptor 100g, cu garnitura: orez cu legume 150g, salata de varza/rosii 50g, paine 2 felii<br/> Pachetele de alimente vor conține vesela de unică folosință (tacâmuri, .., astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă.</p> | .... |

Reprezentantul firmei castigatoare va stabili impreuna cu medicul nutritionist care va fi structura meniurilor care urmeaza a fi livrate pe parcursul saptamanii urmatoare (meniu diferit de la o zi la alta, la care se va adauga un fruct diferit de la o zi la alta) si o va trimite spre aprobare achizitorului in saptamana anterioara, dar nu mai tarziu de ziua de joi. Vesela va fi de unica folosinta biodegradabila. Firma de catering nu va modifica structura meniurilor stabilite si aprobate, fara acordul Achizitorului.

❖ Pachetele alimentare-masa calda vor fi vidate individual sau in atmosfera controlata.

Oferta va contine: sectiunea tehnica care va contine date privind autorizatiile, personalul, descrierea produselor, tratarea cazurilor speciale, gramaje, modul de ambalare si livrare, graficul de livrare, sectiunea financiara cu defalcarea costurilor cu materia prima, prepararea si distributia, mostra de produse cu buletin de analiza.

Pentru pachetul alimentar ofertat se va prezenta in cadrul propunerii tehnice depuse declaratia nutritionala vizata de medicul specialist (nutritionist)

Se va prezenta in cadrul propunerii tehnice contract de consultanta de specialitate in domeniul nutritional.

*Unitatile care produc, prepara, transporta si distribuie alimente in cadrul acestui program pilot sunt supuse inspectiei sanitare de stat realizata, conform competentelor in verificarea conformitatii cu legislatia privind hrana pentru animale si produse alimentare si cu normele de sanatate animala si de bunastare a animalelor, cu modificarile si completarile ulterioare. (Se va prezenta contract de dezinfectie, dezinsectie si deratizare.)*

*Se va prezenta Contract de prestari servicii de preluare a subproduselor de origine animala ce nu sunt destinate consumului uman, materii care sunt impropriet pentru consum ori procesare, deseuri biodegradabile conform H.G. 856/2002 - valabil la momentul prezentarii si pe toata durata contractului.*

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unitati autorizate/inregistrate sanitar- veterinar si pentru siguranta alimentelor si sunt pastrate pana la servire in unitatile de invatamant preuniversitar, in conditii igienico-sanitare si de siguranta alimentelor, in conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare.

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

#### **Calitatea produselor**

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

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

Produsele lactate (unt, branzeturi) trebuie sa se incadreze in prevederile Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizari comune a pietelor produselor agricole si de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 si (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului, SR 1286/A1/1997 - Branzeturi cu pasta oparita (cașcaval).

#### **Siguranța și perisabilitatea microbiologică**

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de:

a) ziua producerii pentru masa caldă;

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt pastrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

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

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

### ***Condiții pentru transport și distribuție***

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

### **Metode de testare și control**

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

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de instruire privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Analiza produselor alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de Urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, cu modificările și completările ulterioare, se efectuează în laboratoarele acreditate.

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

*\*Unitatea de învățământ va păstra 48 de ore probe din suportul alimentar servit preșcolărilor și elevilor, iar operatorul economic are obligația ca fiecare livrare să fie însoțită de o probă gratuită a suportului alimentar pentru fiecare structură a unității de învățământ.*

*Operatorul economic are obligativitatea de a păstra zilnic la sediul unitatii o proba din suportul alimentar servit preșcolărilor și elevilor.*

### **Cerinte privind provenienta, ambalarea, depozitarea, livrarea, transportul produselor si autorizatii obligatorii**

Operatorul economic are obligația de a executa serviciile prevăzute în contract cu profesionalism și promptitudine.

Operatorul economic se obligă să supravegheze prestarea serviciilor, să asigure resursele umane, materiale, echipamentele și orice altele asemenea, fie de natură provizorie, fie definitivă cerute de și pentru contract, în măsura în care necesitatea asigurării acestora este prevăzută în contract sau se poate deduce în mod rezonabil din contract.

Produsele furnizate trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și elevilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

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

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienosanitare și de siguranță a alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către unitățile de învățământ numai cu mijloace auto special, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Distribuția alimentelor se face numai de către persoane care dețin certificate de absolvire a unui curs de noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și

tineretului, privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, fișa de aptitudini specifice activității desfășurate, în conformitate cu prevederile Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare și buletine de analize medicale (examen coproparazitologic și coprocultura)

Operatorul economic este pe deplin responsabil pentru execuția serviciilor în conformitate cu graficul de prestare convenit. Totodată este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Operatorul economic va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele care să ateste calitatea și siguranța produselor alimentare distribuite.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de 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) 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei nr. 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.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoarea 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 formă liniară.

i) Mențiune privind lotul, în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub formă zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j) Elemente de aventizare, 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”.

Operatorii economici vor respecta următoarele **PRINCIPII în pregătirea mâncării 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 preșcolariilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi și 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 și 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, de exemplu, supă cu găluști și friptura